



ingredients.ru

интернет-магазин пищевых ингредиентов Милора

РЕЦЕПТ БЕЛПЕР КНОЛЛЕ

Заквасочная культура *Flora-Danica* - 0.2 г на 10 л молока

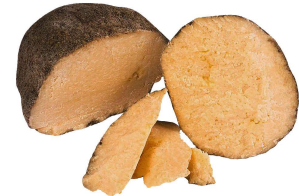
Фермент молокосвертывающий *Naturen Extra 220* - 1 мл на 10 л молока

Хлористый кальций - 10 мл (1г на 9 мл воды) на 10 л молока

Соль - 18 г на 1кг заготовки

Чеснок измельченный - 25 г на 1 кг заготовки

Специи для обвалки заготовки



Процесс производства:

- 1) 1 г хлористого кальция растворить в 9 г (мл) воды до полного растворения
- 2) В предварительно пастеризованное молоко температурой 20-22 °С внести раствор хлористого кальция и хорошо перемешать
- 3) Закваску рассыпать на поверхности молока и оставить на 3-5 мин для смачивания. Далее хорошо размешать.
- 4) Растворить необходимое количество фермента в теплой воде (30-35 °С) и внести при перемешивании в молоко. Хорошо промешать.
- 5) Оставить молоко на 8-10 часов до выделения на поверхности сыворотки при комнатной температуре.
- 6) Далее выложить аккуратно сгусток в лавсановые мешки и отвесить на 24 часа при комнатной температуре.
- 7) Вынуть массу из мешков и хорошо промешать с солью и чесноком.
- 8) Взвесит кусочек массой 150 г и сформировать шарик. Шарик обвалить в специях.
Примеры применяемых специй: свежемолотый перец черный, порошок паприки+ порошок копчёной паприки + черный тмин, порошок карри +порошок сублимированного грейпфрута + кунжут и т.д.
- 9) Обсушку шариков сыра можно производить при помощи сушилки овощей без включения температуры, с помощью вентилятора.
- 10) После сушки масса может уменьшится до 100 г.
- 11) Далее уберите холодильник в контейнер.
- 12) Сыр готов к употреблению как сразу, так и через 1 год. Со временем масса сыра продолжит уменьшаться.

