**Качотта**

Рекомендации

Предлагаемая рецептура сыра

Качиотта- это мягкий сыр из цельного коровьего молока или смесей разных видов молока, типичный для центральной части Италии продукт, производимый так же в других регионах Италии. Технология производства сыра практически не отличается от технологии термофильного мягкого сыра и характеризуется большой дозировкой сычужного фермента и мягкой, контролируемой ацидификацией сыра, pH которого должна быть всегда около 5.0 для того, чтобы получить мягкое, желтоватое, пластичное тело с нежной текстурой и сладковатым, мягким вкусом.

Помимо вышеупомянутой Качиотты, существует другой, менее известный тип качиотты. Она производится из смеси коровьего и овечьего молока и характеризуется более плотным, твердым телом, более выраженным вкусом, беловатым цветом, менее однородной структурой и большим временем вызревания. Этот продукт производится с использованием мезофильных и молочноориентированных технологий. Однако, приведенные ниже указания относятся только к более известной, термофильной Качиотте.

**Технология**

**Молоко** Используется высококачественное цельное молоко

**Термообработка** Пастеризация при 72° С(162° F) в течение 15сек. Затем молоко охлаждают до 36-38° С(97-100°F)

**Культуры** Рекомендуются следующие культуры и количество закваски

 Полученные сублимационной сушкой DVS STI-3 50u - на 500 л молока

**Сычужный фермент**

 Жидкий Naturen 220u 30-40мл на 100л молока или

 CHY-MAX Plus 25-35мл на 100л молока

 Порошковый CHY-MAX Powder Extra 2.5-3г на 100л молока или

 NATUREN Plus 900 NB 4-6г на 100л молока

Достаточно для получения продукта за 20мин.

Нарезка при помощи проволоки 6-4 см. Разрезать целую головку один раз. Оставить на несколько минут. Второй надрез размером примерно с фундук. Вытащить проволоку, перемешивать аккуратно в течении 5-10 минут до достижения нужной плотности и вязкости. Дать ему отстоятся, удалить сыворотку и начать заполнять формы. Заполненные формы выдерживают в течении 3-6 часов в теплом месте(24-26° С)(75-79°F) до полного созревания(pH 5.2-5.1).

Качотта

Рекомендации

В течение этого времени сыр требуется перевернуть 4-5 раз. Иногда подкисление происходит в закрытых ''коробках'', сыр обрабатывается паром для придания ему желтого цвета, пластичности и плотной корочки.

Соление(засолка) В рассоле 18-22 Ве, 12-15°С(54-59°F) в течение 6-12 часов.

Вызревание 10-20 дней при 5° С(41F) RH=85-90%.

По всему миру представители и технологи кампании Chr. Hansen готовы предоставить Вам помощь, рекомендации и инструкции для вашего сырья.

 Информация, которая содержится в данной инструкции правдива, корректна и добросовестно представлена. Однако, не дает никаких обязательств, гарантий или свободы от нарушения патентных прав. Эта информация только для Вашего ознакомления.