

РЕЦЕПТ СЫРА КРОТТЕН

маленький козий сыр

КРОТТЕН - маленький французский сыр из козьего молока с морщинистой корочкой и белой плесенью.

Этот сыр относится к категории свежих выдержанных сыров.

Подаётся на десерт с бокалом белого полусухого или полусладкого вина и со сладким белым или красным виноградом.

Ингредиенты

- 10 л. козьего молока
- 1/16 часть упаковки (на кончике ч.л.) мезофильной закваски [Flora-Danica](#) или [CHN](#). Либо 1/10 часть закваски [SELECTION DANICA](#).
- 1/10 часть упаковки (на кончике ножа) порошка плесени Geotrichum Candidum [GEO CH](#)
- 1,5 мл сычужного фермента [NATUREN EXTRA 220](#)
- 1/6 часть упаковки (2 гр) [Хлористого кальция](#) (растворить в 50 мл воды)
- соль

Выход 15%- 1,5 кг сыра

Приготовление

- 1) Тщательно вымыть все оборудование. Приготовить дренажный контейнер или взять миску/небольшой тазик, поставить в него решетку на ножках, сверху на решетку положить два слоя дренажных ковриков. На коврики поставить формы для Кроттена.
- 2) Налить молоко в кастрюлю и нагреть до 22С, периодически помешивая, чтобы молоко не пристало ко дну. Снять с огня.
- 3) Посыпать на поверхность молока мезофильную закваску и плесень. Оставить на 3 минуты, чтобы порошки впитали влагу. Затем перемешать весь объем молока большой шумовкой аккуратно и медленно.
- 4) Растворить нужное количество хлористого кальция в 50мл воды. Вылить раствор в молоко. Также растворить в 50мл воды сычужный фермент и вылить в молоко. Все перемешать плавными движениями шумовкой.
- 5) Накрыть крышкой и оставить на 18-20 часов при комнатной температуре или пока не образуется плотный сгусток, а на поверхности появится слой прозрачной сыворотки.
- 6) Удалить широкой ложкой или половником сыворотку сверху сгустка.
- 7) С помощью шумовки брать из кастрюли тонкий пласт сгустка и аккуратно слой за слоем перекладывать в формы. Весь сгусток сразу не поместится в формы. Как только заполнятся до верху все формы, подождать 20 минут, сгусток осядет, и можно положить еще. Так постепенно выложить весь сгусток в эти формы. Не спешить добавлять лишние формы, иначе, когда сгусток в них осядет, получатся очень маленькие хрупкие головки сыра.

- 8) После того, как весь сгусток переложен в формы, накрыть их полотенцем и оставить уплотняться и созревать на 48 часов при комнатной температуре. В середине (через 24 часа) необходимо один раз перевернуть формы, чтобы сыр самопрессовался в обратном направлении.
 - 9) Снять формы, посыпать каждый сыр 1/4 ч.л. соли с каждой стороны. Накрыть полотенцем и оставить сыры на дренажном коврике еще на сутки.
 - 10) В большой пищевой контейнер положить на дно несколько слоев бумажных салфеток или бумажные полотенца. Сверху положить дренажную платформу или дренажный коврик, а на него сыр. Закрыть контейнер крышкой и поставить в прохладное место 8-10 С.
 - 11) Выдерживать сыр в контейнере 2 недели при температуре 8С, но не более 10С. Контролировать влажность в контейнере, закрывая крышку плотно или не очень плотно. Если на крышке появились капли влаги, ее необходимо протереть салфеткой. Если бумажные полотенца намокли, сменить их на сухие.
 - 12) Корочка сыра должна сморщиваться, а сверху появляться белая плесень. Если появляются пятна голубой плесени, значит в контейнере слишком влажно, если корочка сохнет - слишком сухо. Регулируйте влажность плотностью прилегания крышки контейнера.
 - 13) Через 2 недели поставить контейнер в холодильник и можно употреблять сыр в пищу. Хранить в холодильнике при температуре 4-5С до 5 недель.
- Пик вкуса сыра - в течение периода с 14 по 25 день после приготовления.