



Татьяна Рублёва
Рецепты
домашних
сыров

Татьяна Рублёва

Рецепты домашних сыров

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=73148758

SelfPub; 2026

Аннотация

100 рецептов домашних сыров

Свежие • мягкие • полутвердые • твердые • рассольные • с плесенью

из коровьего, козьего и овечьего молока

Содержание

Свежие сыры (без выдержки)	4
Мягкие сыры (короткая стабилизация)	24
Конец ознакомительного фрагмента.	33

Татьяна Рублёва

Рецепты домашних сыров

Свежие сыры (без выдержки)

001. Рикотта из коровьего молока

Тип: свежий, коровий, обычный

Выход: обычно 250-450 г из 2 л (зависит от молока и степени отжима).

Ингредиенты:

- коровье молоко 2.5-3.5% (пастеризованное) – 2 л
- соль – 1/2-1 ч. л. (по вкусу)
- лимонный сок или 9% уксус – 2-4 ст. л. (добавляйте постепенно)

Шаги:

1. Нагрейте молоко в кастрюле до 88-92°C, помешивая, чтобы не пригорело.
2. Снимите с огня и тонкой струйкой добавьте кислоту, аккуратно перемешивая 10-15 секунд. Дайте постоять 10 минут: должны появиться хлопья.
3. Если хлопьев мало, добавьте еще немного кислоты и

подождите 3-5 минут.

4. Перелейте массу в дуршлаг с марлей и дайте стечь 10-30 минут (чем дольше – тем суше).

5. Посолите, аккуратно перемешайте. В последний момент внесите добавки (цедра/зелень).

Хранение: 3-5 дней в холодильнике в закрытом контейнере.

002. Рикотта лимонная (из коровьего молока)

Тип: свежий, коровий, обычный

Выход: обычно 250-450 г из 2 л (зависит от молока и степени отжима).

Ингредиенты:

– коровье молоко 2.5-3.5% (пастеризованное) – 2 л

– соль – 1/2-1 ч. л. (по вкусу)

– лимонный сок или 9% уксус – 2-4 ст. л. (добавляйте постепенно)

– добавка: лимонная цедра (по вкусу)

Шаги:

1. Нагрейте молоко в кастрюле до 88-92°C, помешивая, чтобы не пригорело.

2. Снимите с огня и тонкой струйкой добавьте кислоту, аккуратно перемешивая 10-15 секунд. Дайте постоять 10 минут: должны появиться хлопья.

3. Если хлопьев мало, добавьте еще немного кислоты и

подождите 3-5 минут.

4. Перелейте массу в дуршлаг с марлей и дайте стечь 10-30 минут (чем дольше – тем суше).

5. Посолите, аккуратно перемешайте. В последний момент внесите добавки (цедра/зелень).

Хранение: 3-5 дней в холодильнике в закрытом контейнере.

003. Рикотта из козьего молока

Тип: свежий, козий, обычный

Выход: обычно 250-450 г из 2 л (зависит от молока и степени отжима).

Ингредиенты:

– козье молоко 2.5-3.5% (пастеризованное) – 2 л

– соль – 1/2-1 ч. л. (по вкусу)

– лимонный сок или 9% уксус – 2-4 ст. л. (добавляйте постепенно)

Шаги:

1. Нагрейте молоко в кастрюле до 88-92°C, помешивая, чтобы не пригорело.

2. Снимите с огня и тонкой струйкой добавьте кислоту, аккуратно перемешивая 10-15 секунд. Дайте постоять 10 минут: должны появиться хлопья.

3. Если хлопьев мало, добавьте еще немного кислоты и подождите 3-5 минут.

4. Перелейте массу в дуршлаг с марлей и дайте стечь 10-30 минут (чем дольше – тем суше).

5. Посолите, аккуратно перемешайте. В последний момент внесите добавки (цедра/зелень).

Хранение: 3-5 дней в холодильнике в закрытом контейнере.

004. Панир классический (коровий)

Тип: свежий, коровий, обычный

Выход: 250-350 г из 2 л.

Ингредиенты:

– коровье молоко 2.5-3.5% (пастеризованное) – 2 л

– лимонный сок или уксус – 3-5 ст. л.

– соль – 1/2 ч. л.

Шаги:

1. Нагрейте молоко до 90°C, не доводя до бурного кипения.

2. Добавляйте кислоту порциями, помешивая, пока сыворотка не станет почти прозрачной, а сгусток не отделится.

3. Откиньте на марлю, промойте сгусток холодной водой 10-15 секунд (убрать кислотность).

4. Соберите марлю в узел, слегка отожмите и положите под пресс 1-2 кг на 30-60 минут.

5. Посолите. При желании добавьте специи перед прессованием.

Хранение: 4-6 дней в холодильнике. Для жарки нарежьте пластинами.

005. Панир с тмином

Тип: свежий, коровий, обычный

Выход: 250-350 г из 2 л.

Ингредиенты:

– коровье молоко 2.5-3.5% (пастеризованное) – 2 л

– лимонный сок или уксус – 3-5 ст. л.

– соль – 1/2 ч. л.

– добавка: тмин – 1/2-1 ч. л.

Шаги:

1. Нагрейте молоко до 90°C, не доводя до бурного кипения.

2. Добавляйте кислоту порциями, помешивая, пока сыворотка не станет почти прозрачной, а сгусток не отделится.

3. Откиньте на марлю, промойте сгусток холодной водой 10-15 секунд (убрать кислотность).

4. Соберите марлю в узел, слегка отожмите и положите под пресс 1-2 кг на 30-60 минут.

5. Посолите. При желании добавьте специи перед прессованием.

Хранение: 4-6 дней в холодильнике. Для жарки нарежьте пластинами.

006. Панир из козьего молока

Тип: свежий, козий, обычный

Выход: 250-350 г из 2 л.

Ингредиенты:

– козье молоко 2.5-3.5% (пастеризованное) – 2 л

– лимонный сок или уксус – 3-5 ст. л.

– соль – 1/2 ч. л.

Шаги:

1. Нагрейте молоко до 90°C, не доводя до бурного кипения.

2. Добавляйте кислоту порциями, помешивая, пока сыворотка не станет почти прозрачной, а сгусток не отделится.

3. Откиньте на марлю, промойте сгусток холодной водой 10-15 секунд (убрать кислотность).

4. Соберите марлю в узел, слегка отожмите и положите под пресс 1-2 кг на 30-60 минут.

5. Посолите. При желании добавьте специи перед прессованием.

Хранение: 4-6 дней в холодильнике. Для жарки нарежьте пластинами.

007. Queso fresco в стиле (коровий)

Тип: свежий, коровий, обычный

Выход: 300-500 г из 3 л.

Ингредиенты:

– коровье молоко 2.5-3.5% (пастеризованное) – 3 л

– соль – 1-1.5 ч. л.

– лимонный сок/уксус – 3-6 ст. л. (по разделению сгустка)

Шаги:

1. Нагрейте молоко до 80-85°C.

2. Снимите с огня и добавляйте кислоту порциями, пока сгусток не начнет активно отделяться.

3. Перелейте в марлю и дайте стечь 20-40 минут.

4. Посолите, аккуратно разомните вилкой до крошливой текстуры.

5. Введите добавки (чили/цедра) в конце.

Хранение: 3-4 дня в холодильнике.

008. Queso fresco с чили и лаймом

Тип: свежий, коровий, обычный

Выход: 300-500 г из 3 л.

Ингредиенты:

– коровье молоко 2.5-3.5% (пастеризованное) – 3 л

– соль – 1-1.5 ч. л.

– лимонный сок/уксус – 3-6 ст. л. (по разделению сгустка)

– добавка: чили + лайм (по вкусу)

Шаги:

1. Нагрейте молоко до 80-85°C.

2. Снимите с огня и добавляйте кислоту порциями, пока сгусток не начнет активно отделяться.

3. Перелейте в марлю и дайте стечь 20-40 минут.

4. Посолите, аккуратно разомните вилкой до крошливой текстуры.

5. Введите добавки (чили/цедра) в конце.

Хранение: 3-4 дня в холодильнике.

009. Фермерский творожный сыр (коровий)

Тип: свежий, коровий, обычный

Выход: 300-450 г.

Ингредиенты:

– коровье молоко 2.5-3.5% (пастеризованное) – 2 л

– кефир или йогурт без добавок – 200 мл (как закваска)

– соль – 1/2-1 ч. л.

Шаги:

1. Смешайте молоко с кефиром/йогуртом, накройте и оставьте при 22-25°C на 12-18 часов, пока не загустеет.

2. Осторожно нагрейте до 45-50°C, не мешая интенсивно, чтобы отделилась сыворотка.

3. Перелейте в марлю и дайте стечь 2-4 часа (или ночь в холодильнике для более сухого сыра).

4. Посолите, сформируйте шар/брикет.

Хранение: 5-7 дней в холодильнике.

010. Зернистый творожный сыр (обезжиренный)

Тип: свежий, коровий, обезжиренный

Выход: 350-550 г.

Ингредиенты:

– коровье молоко 0-1.5% (пастеризованное) – 2 л

– кефир/простокваша – 250 мл (или 2-3 ст. л. закваски)

– соль – по вкусу

Шаги:

1. Смешайте молоко с кефиром, оставьте при 22-25°C на 12-18 часов до плотного сгустка.

2. Нарежьте сгусток кубами 2-3 см и медленно нагрейте до 50-52°C, аккуратно помешивая 5-10 минут.

3. Откиньте на дуршлаг, промойте холодной водой 10 секунд (по желанию, зерно станет плотнее).

4. Дайте стечь 15-30 минут. Посолите.

5. Для “кремового” варианта добавьте сливки в готовое зерно.

Хранение: 3-5 дней в холодильнике.

011. Зернистый творожный сыр со сливками (жирный)

Тип: свежий, коровий, жирный

Выход: 350-550 г.

Ингредиенты:

- цельное коровье молоко (пастеризованное) – 2 л
- кефир/простокваша – 250 мл (или 2-3 ст. л. закваски)
- соль – по вкусу
- сливки 10-20% – 100-200 мл (добавить после отжима)

Шаги:

1. Смешайте молоко с кефиром, оставьте при 22-25°C на 12-18 часов до плотного сгустка.
2. Нарезьте сгусток кубами 2-3 см и медленно нагрейте до 50-52°C, аккуратно помешивая 5-10 минут.
3. Откиньте на дуршлаг, промойте холодной водой 10 секунд (по желанию, зерно станет плотнее).
4. Дайте стечь 15-30 минут. Посолите.
5. Для “кремового” варианта добавьте сливки в готовое зерно.

Хранение: 3-5 дней в холодильнике.

012. Лабне классический (из йогурта)

Тип: свежий, коровий, обычный

Выход: 500-700 г (зависит от времени стекания).

Ингредиенты:

– йогурт натуральный без добавок – 1 кг

– соль – 1/2-1 ч. л.

Шаги:

1. Смешайте йогурт с солью (и сливками, если используете).

2. Выложите в марлю/мешок для творога и подвесьте над миской в холодильнике на 8-24 часа.

3. Снимите, перемешайте до однородности. Введите добавки в конце.

Хранение: 5-7 дней в холодильнике.

013. Лабне с мятой и лимоном

Тип: свежий, коровий, обычный

Выход: 500-700 г (зависит от времени стекания).

Ингредиенты:

– йогурт натуральный без добавок – 1 кг

– соль – 1/2-1 ч. л.

– добавка: мята + лимон (по вкусу)

Шаги:

1. Смешайте йогурт с солью (и сливками, если используете).
2. Выложите в марлю/мешок для творога и подвесьте над миской в холодильнике на 8-24 часа.
3. Снимите, перемешайте до однородности. Введите добавки в конце.

Хранение: 5-7 дней в холодильнике.

014. Лабне острый (паприка/чили)

Тип: свежий, коровий, обычный

Выход: 500-700 г (зависит от времени стекания).

Ингредиенты:

- йогурт натуральный без добавок – 1 кг
- соль – 1/2-1 ч. л.
- добавка: паприка + чили (по вкусу)

Шаги:

1. Смешайте йогурт с солью (и сливками, если используете).
2. Выложите в марлю/мешок для творога и подвесьте над миской в холодильнике на 8-24 часа.
3. Снимите, перемешайте до однородности. Введите добавки в конце.

Хранение: 5-7 дней в холодильнике.

015. Крем-сыр базовый (сливочный)

Тип: свежий, коровий, жирный

Выход: 400-700 г.

Ингредиенты:

– цельное коровье молоко (пастеризованное) – 1 л

– сливки 20-33% – 250-500 мл (чем больше, тем жирнее)

– кефир/йогурт – 2 ст. л. (или мезофильная закваска – по инструкции)

– соль – 1/2 ч. л.

Шаги:

1. Смешайте молоко со сливками и закваской. Накройте и оставьте при 22-24°C на 12-16 часов до загустения.

2. Осторожно переложите массу в марлю и дайте стечь в холодильнике 8-18 часов.

3. Посолите и взбейте вилкой/лопаткой до кремовой текстуры. Введите добавки в конце.

Хранение: 5-7 дней в холодильнике.

016. Крем-сыр с чесноком и зеленью

Тип: свежий, коровий, жирный

Выход: 400-700 г.

Ингредиенты:

- цельное коровье молоко (пастеризованное) – 1 л
- сливки 20-33% – 250-500 мл (чем больше, тем жирнее)
- кефир/йогурт – 2 ст. л. (или мезофильная закваска – по инструкции)
- соль – 1/2 ч. л.
- добавка: чеснок + зелень (по вкусу)

Шаги:

1. Смешайте молоко со сливками и закваской. Накройте и оставьте при 22-24°C на 12-16 часов до загустения.
2. Осторожно переложите массу в марлю и дайте стечь в холодильнике 8-18 часов.
3. Посолите и взбейте вилкой/лопаткой до кремовой текстуры. Введите добавки в конце.

Хранение: 5-7 дней в холодильнике.

017. Крем-сыр из козьего молока

Тип: свежий, козий, обычный

Выход: 400-700 г.

Ингредиенты:

- козье молоко 2.5-3.5% (пастеризованное) – 1 л
- сливки 20-33% – 250-500 мл (чем больше, тем жирнее)
- кефир/йогурт – 2 ст. л. (или мезофильная закваска – по инструкции)
- соль – 1/2 ч. л.

Шаги:

1. Смешайте молоко со сливками и закваской. Накройте и оставьте при 22-24°C на 12-16 часов до загустения.
 2. Осторожно переложите массу в марлю и дайте стечь в холодильнике 8-18 часов.
 3. Посолите и взбейте вилкой/лопаткой до кремовой текстуры. Введите добавки в конце.
- Хранение:** 5-7 дней в холодильнике.

018. Маскарпоне домашний (жирный)

Тип: свежий, коровий, жирный

Выход: 500-700 г.

Ингредиенты:

– сливки 33% – 1 л

– лимонный сок – 1-2 ст. л. (или 1/4 ч. л. лимонной кислоты, растворить)

Шаги:

1. Нагрейте сливки до 82-85°C, не кипятите.
2. Добавьте лимонный сок, перемешайте 10 секунд и держите на минимальном огне 3-5 минут до легкого загустения.
3. Остудите 10 минут, затем переложите в марлю и дайте стечь в холодильнике 8-12 часов.

Хранение: 3-5 дней в холодильнике.

019. Маскарпоне облегченный (полужирный)

Тип: свежий, коровий, обычный

Выход: 500-700 г.

Ингредиенты:

– сливки 20-30% – 1 л

– лимонный сок – 1-2 ст. л. (или 1/4 ч. л. лимонной кислоты, растворить)

Шаги:

1. Нагрейте сливки до 82-85°C, не кипятите.

2. Добавьте лимонный сок, перемешайте 10 секунд и держите на минимальном огне 3-5 минут до легкого загустения.

3. Остудите 10 минут, затем переложите в марлю и дайте стечь в холодильнике 8-12 часов.

Хранение: 3-5 дней в холодильнике.

020. Кварк классический

Тип: свежий, коровий, обычный

Выход: 300-500 г.

Ингредиенты:

– коровье молоко 2.5-3.5% (пастеризованное) – 2 л

– мезофильная закваска (или 2 ст. л. кефира) – по выбору

– соль – 1/2 ч. л.

Шаги:

1. Внесите закваску в молоко, перемешайте и оставьте при 22-24°C на 16-24 часа до плотного сгустка.
2. Поставьте кастрюлю на водяную баню и прогрейте до 40-45°C, пока сыворотка не начнет отделяться.
3. Откиньте на марлю и дайте стечь 4-8 часов в холодильнике.
4. Посолите и разомните до однородности.

Хранение: 5-7 дней в холодильнике.

021. Кварк из обезжиренного молока

Тип: свежий, коровий, обезжиренный

Выход: 300-500 г.

Ингредиенты:

- коровье молоко 0-1.5% (пастеризованное) – 2 л
- мезофильная закваска (или 2 ст. л. кефира) – по выбору
- соль – 1/2 ч. л.

Шаги:

1. Внесите закваску в молоко, перемешайте и оставьте при 22-24°C на 16-24 часа до плотного сгустка.
2. Поставьте кастрюлю на водяную баню и прогрейте до 40-45°C, пока сыворотка не начнет отделяться.
3. Откиньте на марлю и дайте стечь 4-8 часов в холодильнике.
4. Посолите и разомните до однородности.

Хранение: 5-7 дней в холодильнике.

022. Скир-стайл густой кисломолочный сыр

Тип: свежий, коровий, обычный

Выход: 350-600 г.

Ингредиенты:

- коровье молоко 2.5-3.5% (пастеризованное) – 2 л
- натуральный йогурт с живыми культурами – 2-3 ст. л.
- соль – щепотка (по желанию)

Шаги:

1. Нагрейте молоко до 85°C, выдержите 5 минут и быстро охладите до 38-40°C.
2. Добавьте йогурт, перемешайте. Укутайте и держите 6-8 часов при 38-40°C (можно в духовке с лампочкой).
3. Остудите в холодильнике 2 часа, затем откиньте на марлю и дайте стечь 4-8 часов.
4. Посолите по вкусу.

Хранение: 5-7 дней.

023. Сыр из кефира быстрый (коровий)

Тип: свежий, коровий, обычный

Выход: 300-500 г из 1-2 л (зависит от кефира).

Ингредиенты:

– кефир 2.5-3.2% – 1-2 л

– соль – 1/2 ч. л.

Шаги:

1. Заморозьте кефир в пакете/контейнере.

2. Выложите замороженный блок в марлю над миской и оставьте в холодильнике на 8-12 часов, пока не отделится сыворотка.

3. Посолите и перемешайте до пастообразной текстуры.

Хранение: 4-6 дней.

024. Урда из овечьей сыворотки (в стиле)

Тип: свежий, овечий, обычный

Выход: обычно 150-300 г из 3-4 л сыворотки.

Ингредиенты:

– сыворотка (лучше от овечьего сыра) – 3-4 л

– соль – по вкусу

Шаги:

1. Нагрейте сыворотку до 90-95°C, помешивая.

2. Когда появятся белые хлопья, убавьте огонь и поддерживайте 10 минут без кипения.

3. Снимите пену/хлопья шумовкой или откиньте все на марлю.

4. Дайте стечь 20-40 минут, посолите.

Хранение: 3-5 дней в холодильнике.

025. Урда смешанная (коровья/овечья)

Тип: свежий, смесь молока, обычный

Выход: обычно 150-300 г из 3-4 л сыворотки.

Ингредиенты:

– сыворотка (лучше от смесь сыра) – 3-4 л

– соль – по вкусу

Шаги:

1. Нагрейте сыворотку до 90-95°C, помешивая.

2. Когда появятся белые хлопья, убавьте огонь и поддерживайте 10 минут без кипения.

3. Снимите пену/хлопья шумовкой или откиньте все на марлю.

4. Дайте стечь 20-40 минут, посолите.

Хранение: 3-5 дней в холодильнике.

Мягкие сыры (короткая стабилизация)

026. Фромаж блан (из коровьего молока)

Тип: мягкий, коровий, обычный

Выход: 400-600 г.

Ингредиенты:

– коровье молоко 2.5-3.5% (пастеризованное) – 2 л

– мезофильная закваска – по инструкции (обычно 1/8-1/4

ч. л. сухой на 4 л)

– соль – 1/2 ч. л.

Шаги:

1. Нагрейте молоко до 22-24°C (комнатная температура).

Внесите мезофильную закваску, перемешайте.

2. Оставьте на 12-16 часов до мягкого сгустка.

3. Переложите сгусток в марлю и дайте стечь 6-12 часов

в холодильнике.

4. Посолите и перемешайте. Можно формировать в небольшие формы.

Хранение: 5-7 дней.

027. Фромаж блан (из козьего молока)

Тип: мягкий, козий, обычный

Выход: 400-600 г.

Ингредиенты:

– козье молоко 2.5-3.5% (пастеризованное) – 2 л

– мезофильная закваска – по инструкции (обычно 1/8-1/4 ч. л. сухой на 4 л)

– соль – 1/2 ч. л.

Шаги:

1. Нагрейте молоко до 22-24°C (комнатная температура).

Внесите мезофильную закваску, перемешайте.

2. Оставьте на 12-16 часов до мягкого сгустка.

3. Переложите сгусток в марлю и дайте стечь 6-12 часов в холодильнике.

4. Посолите и перемешайте. Можно формировать в небольшие формы.

Хранение: 5-7 дней.

028. Робиола-стайл мягкий (коровий)

Тип: мягкий, коровий, обычный

Выход: 450-650 г из 4 л.

Ингредиенты:

- коровье молоко 2.5-3.5% (пастеризованное) – 4 л
- мезофильная закваска – по инструкции (обычно 1/8-1/4 ч. л. сухой на 4 л)
- хлорид кальция (для пастеризованного молока) – 1/4 ч. л. 10% раствора (или по инструкции)
- сычужный фермент (реннет) – 1/4-1/2 ч. л. (или по инструкции на ваш объем)
- соль – 1-1.5 ч. л. (или сухой посол по поверхности)
- добавка: нежный вкус (по вкусу)

Шаги:

1. Нагрейте молоко до 30-32°C. Внесите закваску, перемешайте и дайте постоять 30 минут.
2. Добавьте хлорид кальция (если нужно), затем разведенный в воде сычужный фермент. Перемешайте 30 секунд.
3. Оставьте на 40-60 минут до “чистого разлома”.
4. Нарезьте сгусток кубами 2-3 см. Аккуратно перемешайте 3-5 минут и оставьте на 10 минут осесть.
5. Переложите в формы/марлю. Дайте стечь 2-4 часа, 1-2 раза переверните.
6. Посолите (или натрите солью снаружи). Добавки лучше добавить перед выкладкой в формы.
7. Охладите 6-12 часов для стабилизации текстуры.

Хранение: 7-10 дней в холодильнике.

029. Мягкий сыр на сметанной закваске

Тип: мягкий, коровий, обычный

Выход: 450-650 г из 4 л.

Ингредиенты:

– коровье молоко 2.5-3.5% (пастеризованное) – 4 л

– мезофильная закваска – по инструкции (обычно 1/8-1/4 ч. л. сухой на 4 л)

– хлорид кальция (для пастеризованного молока) – 1/4 ч. л. 10% раствора (или по инструкции)

– сычужный фермент (реннет) – 1/4-1/2 ч. л. (или по инструкции на ваш объем)

– соль – 1-1.5 ч. л. (или сухой посол по поверхности)

– добавка: сметанная закваска (по вкусу)

Шаги:

1. Нагрейте молоко до 30-32°C. Внесите закваску, перемешайте и дайте постоять 30 минут.

2. Добавьте хлорид кальция (если нужно), затем разведенный в воде сычужный фермент. Перемешайте 30 секунд.

3. Оставьте на 40-60 минут до “чистого разлома”.

4. Нарежьте сгусток кубами 2-3 см. Аккуратно перемешайте 3-5 минут и оставьте на 10 минут осесть.

5. Переложите в формы/марлю. Дайте стечь 2-4 часа, 1-2 раза переверните.

6. Посолите (или натрите солью снаружи). Добавки лучше

добавить перед выкладкой в формы.

7. Охладите 6-12 часов для стабилизации текстуры.

Хранение: 7-10 дней в холодильнике.

030. Бурсен-стайл с чесноком и зеленью

Тип: мягкий, коровий, жирный

Выход: 450-650 г из 4 л.

Ингредиенты:

– цельное коровье молоко (пастеризованное) – 4 л

– мезофильная закваска – по инструкции (обычно 1/8-1/4

ч. л. сухой на 4 л)

– хлорид кальция (для пастеризованного молока) – 1/4 ч.

л. 10% раствора (или по инструкции)

– сычужный фермент (реннет) – 1/4-1/2 ч. л. (или по ин-

струкции на ваш объем)

– соль – 1-1.5 ч. л. (или сухой посол по поверхности)

– добавка: чеснок + зелень (по вкусу)

Шаги:

1. Нагрейте молоко до 30-32°C. Внесите закваску, перемешайте и дайте постоять 30 минут.

2. Добавьте хлорид кальция (если нужно), затем разведенный в воде сычужный фермент. Перемешайте 30 секунд.

3. Оставьте на 40-60 минут до “чистого разлома”.

4. Нарезьте сгусток кубами 2-3 см. Аккуратно перемешайте 3-5 минут и оставьте на 10 минут осесть.

5. Переложите в формы/марлю. Дайте стечь 2-4 часа, 1-2 раза переверните.

6. Посолите (или натрите солью снаружи). Добавки лучше добавить перед выкладкой в формы.

7. Охладите 6-12 часов для стабилизации текстуры.

Хранение: 7-10 дней в холодильнике.

031. Мягкий сыр с паприкой и копченой солью

Тип: мягкий, коровий, обычный

Выход: 450-650 г из 4 л.

Ингредиенты:

- коровье молоко 2.5-3.5% (пастеризованное) – 4 л
- мезофильная закваска – по инструкции (обычно 1/8-1/4 ч. л. сухой на 4 л)
- хлорид кальция (для пастеризованного молока) – 1/4 ч. л. 10% раствора (или по инструкции)
- сычужный фермент (реннет) – 1/4-1/2 ч. л. (или по инструкции на ваш объем)
- соль – 1-1.5 ч. л. (или сухой посол по поверхности)
- добавка: паприка + копченая соль (по вкусу)

Шаги:

1. Нагрейте молоко до 30-32°C. Внесите закваску, перемешайте и дайте постоять 30 минут.
2. Добавьте хлорид кальция (если нужно), затем разведенный в воде сычужный фермент. Перемешайте 30 секунд.

3. Оставьте на 40-60 минут до “чистого разлома”.

4. Нарезьте сгусток кубами 2-3 см. Аккуратно перемешайте 3-5 минут и оставьте на 10 минут осесть.

5. Переложите в формы/марлю. Дайте стечь 2-4 часа, 1-2 раза переверните.

6. Посолите (или натрите солью снаружи). Добавки лучше добавить перед выкладкой в формы.

7. Охладите 6-12 часов для стабилизации текстуры.

Хранение: 7-10 дней в холодильнике.

032. Мягкий сыр с вялеными томатами

Тип: мягкий, коровий, обычный

Выход: 450-650 г из 4 л.

Ингредиенты:

– коровье молоко 2.5-3.5% (пастеризованное) – 4 л

– мезофильная закваска – по инструкции (обычно 1/8-1/4 ч. л. сухой на 4 л)

– хлорид кальция (для пастеризованного молока) – 1/4 ч. л. 10% раствора (или по инструкции)

– сычужный фермент (реннет) – 1/4-1/2 ч. л. (или по инструкции на ваш объем)

– соль – 1-1.5 ч. л. (или сухой посол по поверхности)

– добавка: вяленые томаты (по вкусу)

Шаги:

1. Нагрейте молоко до 30-32°C. Внесите закваску, пере-

мешайте и дайте постоять 30 минут.

2. Добавьте хлорид кальция (если нужно), затем разведенный в воде сычужный фермент. Перемешайте 30 секунд.

3. Оставьте на 40-60 минут до “чистого разлома”.

4. Нарезьте сгусток кубами 2-3 см. Аккуратно перемешайте 3-5 минут и оставьте на 10 минут осесть.

5. Переложите в формы/марлю. Дайте стечь 2-4 часа, 1-2 раза переверните.

6. Посолите (или натрите солью снаружи). Добавки лучше добавить перед выкладкой в формы.

7. Охладите 6-12 часов для стабилизации текстуры.

Хранение: 7-10 дней в холодильнике.

033. Мягкий сыр с оливками и тимьяном

Тип: мягкий, коровий, обычный

Выход: 450-650 г из 4 л.

Ингредиенты:

– коровье молоко 2.5-3.5% (пастеризованное) – 4 л

– мезофильная закваска – по инструкции (обычно 1/8-1/4 ч. л. сухой на 4 л)

– хлорид кальция (для пастеризованного молока) – 1/4 ч. л. 10% раствора (или по инструкции)

– сычужный фермент (реннет) – 1/4-1/2 ч. л. (или по инструкции на ваш объем)

– соль – 1-1.5 ч. л. (или сухой посол по поверхности)

– добавка: оливки + тимьян (по вкусу)

Шаги:

1. Нагрейте молоко до 30-32°C. Внесите закваску, перемешайте и дайте постоять 30 минут.
2. Добавьте хлорид кальция (если нужно), затем разведенный в воде сычужный фермент. Перемешайте 30 секунд.
3. Оставьте на 40-60 минут до “чистого разлома”.
4. Нарезьте сгусток кубами 2-3 см. Аккуратно перемешайте 3-5 минут и оставьте на 10 минут осесть.
5. Переложите в формы/марлю. Дайте стечь 2-4 часа, 1-2 раза переверните.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.