



Татьяна Рублева

**Рецепты  
домашних  
сыров**

Татьяна Рублева

**Рецепты домашних сыров**

«Издательские решения»

**Рублева Т.**

Рецепты домашних сыров / Т. Рублева — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-691433-9

100 рецептов домашних сыров. Свежие, мягкие, полутвердые, твердые, рассольные, с плесенью, из коровьего, козьего и овечьего молока.

ISBN 978-5-00-691433-9

© Рублева Т.  
© Издательские решения

## Содержание

Свежие сыры (без выдержки)	6
001. Рикотта из коровьего молока	7
002. Рикотта лимонная (из коровьего молока)	8
003. Рикотта из козьего молока	9
004. Панир классический (коровий)	10
005. Панир с тмином	11
006. Панир из козьего молока	12
007. Queso fresco в стиле (коровий)	13
008. Queso fresco с чили и лаймом	14
009. Фермерский творожный сыр (коровий)	15
010. Зернистый творожный сыр (обезжиренный)	16
011. Зернистый творожный сыр со сливками (жирный)	17
012. Лабне классический (из йогурта)	18
013. Лабне с мятой и лимоном	19
014. Лабне острый (паприка/чили)	20
015. Крем-сыр базовый (сливочный)	21
016. Крем-сыр с чесноком и зеленью	22
017. Крем-сыр из козьего молока	23
018. Маскарпоне домашний (жирный)	24
019. Маскарпоне облегченный (полужирный)	25
020. Кварк классический	26
021. Кварк из обезжиренного молока	27
022. Скир-стайл густой кисломолочный сыр	28
023. Сыр из кефира быстрый (коровий)	29
024. Урда из овечьей сыворотки (в стиле)	30
025. Урда смешанная (коровья/овечья)	31
Мягкие сыры (короткая стабилизация)	32
026. Фромаж блан (из коровьего молока)	33
027. Фромаж блан (из козьего молока)	34
028. Робиола-стайл мягкий (коровий)	35
029. Мягкий сыр на сметанной закваске	36
030. Бурсен-стайл с чесноком и зеленью	37
031. Мягкий сыр с паприкой и копченой солью	38
032. Мягкий сыр с вялеными томатами	39
033. Мягкий сыр с оливками и тимьяном	40
Конец ознакомительного фрагмента.	41

# **Рецепты домашних сыров**

**Татьяна Рублева**

© Татьяна Рублева, 2026

ISBN 978-5-0069-1433-9

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

## **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° С, 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° С, 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° С, 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° С, 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° С, 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° С, 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° С.

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° С.

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° С на 12—18 часов, пока не загустеет.
  2. Осторожно нагрейте до 45—50° С, 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° С на 12—18 часов до плотного сгустка.
  2. Нарезьте сгусток кубами 2—3 см и медленно нагрейте до 50—52° С, 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° С на 12—18 часов до плотного сгустка.
  2. Нарезьте сгусток кубами 2—3 см и медленно нагрейте до 50—52° С, 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° С 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° С 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° С 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° С, 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° С, 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° С на 16—24 часа до плотного сгустка.
  2. Поставьте кастрюлю на водяную баню и прогрейте до 40—45° С, 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° С на 16—24 часа до плотного сгустка.
  2. Поставьте кастрюлю на водяную баню и прогрейте до 40—45° С, 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° С, выдержите 5 минут и быстро охладите до 38—40° С.
  2. Добавьте йогурт, перемешайте. Укутайте и держите 6—8 часов при 38—40° С (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° С, 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° С, помешивая.

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

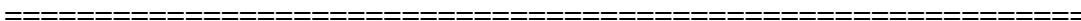
3. Снимите пену/хлопья шумовкой или откиньте все на марлю.

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° С (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 формовать 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° С (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 формовать 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° С. 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° С. 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.

## 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 инструкции 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° С. 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° С. 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° С. 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.

### 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° С. 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.