

ИНСТРУКЦИЯ И РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЫРА «ФЕТА VIVO » ОТ ШКОЛЫ СЫРОДЕЛИЯ МАРИНЫ КАМАНИНОЙ.

Сырные закваски Vivo применяются для приготовления натуральных сыров, которые обладают восхитительным вкусом и ароматом.

Приготовить сыр в домашних условиях с заквасками Vivo теперь может каждый.

Для приготовления сыра «ФЕТА VIVO» Вам понадобится:

Молоко – 10 л либо 50 л, в зависимости от закваски, которую вы приобрели (пастеризованное или домашнее)

Примечание: если вы используете свежее домашнее молоко, то его нужно выдержать 12-24 часа в холодильнике!

Если молоко пастеризованное, то в него нужно вносить хлористый кальций (либо сухой, - 2г разводим в 30 мл теплой воды; либо аптечный, - 2 ампулы по 10 мл каждая разводим в 30 мл теплой воды).

Закваска – 1 флакон (рассчитан на 10 л или 50 л молока)

Состав закваски: *Lactococcus lactis subsp. lactis*; *Lactococcus lactis subsp. cremoris*; *Streptococcus thermophilus*; *Lactobacillus bulgaricus*.

Микробиальный фермент – 1 флакон (рассчитан на 10 л или 50 л молока)

Посуда для приготовления

Термометр

Рецепт приготовления сыра «ФЕТА VIVO»:

- 1 Налейте 10 л или 50 л молока в кастрюлю, в зависимости от закваски, которую вы приобрели.
- 2 Откройте флакон с закваской с надписью «ФЕТА VIVO» и высыпьте содержимое в кастрюлю с молоком при температуре 25-30°C и перемешайте. Накройте кастрюлю крышкой и поставьте в теплое место на 15-30 минут.
- 3 Затем подогрейте молоко до 32-34°C и добавьте предварительно разведенный фермент. Для этого наполните до половины флакон с ферментом охлажденной кипяченой водой и взболтайте. Хорошо перемешивайте в течение 1 минуты.
- 4 После добавления фермента оставьте молоко на 30-50 минут для формирования сгустка (для пастеризованного молока до 1 часа).
- 5 Нарежьте получившийся сгусток на кубики размером около 1 см.
- 6 Накройте крышкой и выдерживайте в течение 10-15 минут.
- 7 Осторожно перемешайте кубики. Когда заметите, что кубики стали тверже и начали слипаться друг с другом, перемешивайте чаще и интенсивнее.
- 8 Затем нагревайте до 38 °C, постоянно помешивая.
- 9 Через 30 минут слейте сыворотку.
- 10 Выложите ткань дуршлаг (или используйте мешочек для сыра) и не спеша вылейте в него получившуюся сырную массу. Дайте немного стечь сыворотке.
- 11 Завяжите ткань (или затяните сырный мешочек) вместе с оставшейся в ней сырной массой мешком и подвесьте на четыре часа.
- 12 Затем развяжите ткань (или сырный мешочек), переверните получившуюся головку сыра верхней стороной вниз и подвесьте еще на 18 часов.
- 13 После того как сыр спрессовался, разрежьте головку на куски примерно 6-10 см и поместите в раствор соли.

Посолка готового сыра:

Растворите 150 г пищевой не йодированной соли на 1 л горячей кипяченой воды и охладите до температуры +14°C.

Головку сыра в 500 г выдерживайте в течение 6 часов. После посолки сыр готов к употреблению.

Совет: Готовый сыр, предварительно посоленный, можно нарезать кубиками 2 см и, уложив в баночку, залить оливковым маслом, или смесью оливкового и подсолнечного масла (40% на 60%) и пересыпать специями. Приятного аппетита!

Важно:

Готовый продукт хранить в холодильнике при температуре +2 - +4°C 2-3 месяца.

Для посолки сыров из 10 литров молока использовать не менее 3-х литров рассола.

О многом вкусном и полезном вы можете узнать на нашем сайте ru.zakvaski.com

Предостережения относительно употребления: отсутствуют.

Противопоказания: индивидуальная непереносимость лактозы. Не является лекарственным средством.

Форма выпуска: на 10 л молока - 2 флакона массой нетто 0,5 г и 0,15 г; на 50 л молока - 2 флакона массой нетто 1,5 г и 0,75 г.

Упаковка рассчитана на приготовление сыра из 10 литров молока или 50 л молока.

Дата изготовления: указана на упаковке

Номер партии (серия) производства: указаны на упаковке.

Срок годности и условия хранения: хранить в оригинальной упаковке при температуре от +2 до +8°C 12 месяцев, в сухом защищенном от света и недоступном для детей месте.

Содержимое флаконов следует использовать сразу после открытия.

Название, полный адрес и телефон производителя:

ООО «ВИВО-АКТИВ», 07400, Украина, Киевская обл., г. Бровары, ул. С. Москаленко, 19 А, тел.: +38(098)3688588

Информация для потребителя ru.zakvaski.com, тел.: 8(800) 555-69-50

Скачано с сайта интернет-магазина
ЗАКВАСКИНО.PY
zakvaskino.ru
info@zakvaskino.ru
+7 495 740 29 01
+7 985 816 95 97