

Камамбер

серия сыров с плесенью для новичков



16+

Павел и Елена Куртинские

Павел Куртинский

Камамбер

«ЛитРес: Самиздат»

2021

Куртинский П.

Камамбер / П. Куртинский — «ЛитРес: Самиздат», 2021

Книга посвящена любителям французского сыра Камамбер. Мы знаем, что новички спешат сварить именно этот идеально белый, пушистый и ароматный сыр. Конечно рекомендуем для начала понять работу заквасочных культур, фермента и плесеней, которые мы опишем на доступном языке в нашей книге.

Содержание

О книге	5
Как выбрать молоко	6
Пастеризация	7
Конец ознакомительного фрагмента.	8

Павел Куртинский, Елена Куртинская Камамбер

О книге

Книга посвящена любителям французского сыра Камамбер. Мы знаем, что новички спешат сварить именно этот идеально белый, пушистый и ароматный сыр. Конечно рекомендуем для начала понять работу заквасочных культур, фермента и плесеней, которые мы опишем на доступном языке в нашей книге.

Как выбрать молоко



Молоко для сыра Камамбер должно быть обязательно зрелым и чистым. Мы часто слышим от сыроваров, что на одном сыре растёт плесень, а на другом очень плохо развивается и тому имеется объяснение, но об этом чуть позже.

Камамбер сорт жирного сыра, поэтому чем выше жирность молока, тем вкуснее в итоге получится сыр. Рекомендуем молоко не менее 4,5-6% жирности, с высоким содержанием белка, а рацион коровы должен состоять из сена или в крайнем случае сенажа. Силосный корм в рационе коров придаёт сыру выраженный коровий вкус, что многим не нравится, как и нам. Берите свежее надоенное молоко, охлаждайте его до +5 С градусов в течении 12 часов, чтобы защитные бактерии и ферменты погибли в нём, которые имеются в свежем молоке для вскармливания телёнка.

Помните: если корова больна и её колют антибиотиком, ни один сыр с плесенью не получится.

Пастеризация

Если Вы уверены в поставщике и чистоте молока, то не рекомендуем его пастеризовать, поверьте такие сыры очень сильно отличаются на вкус. Для эксперимента возьмите непастеризованные сливки, одну часть пастеризуйте при температуре 65 С градусов за 20 минут, а вторую нет, остудите и попробуйте какая разница во вкусе. Тем более, при оригинальной технологии сыра Камамбер никогда не пастеризовали сырьё.

Если Вы сомневаетесь в молоке, то лучше прибегнуть к пастеризации, нагреть молоко до 65 С градусов на 20 минут и охладить. Таким образом патогенные бактерии погибнут, жаль, но и часть полезных тоже.

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.