

Павел и Елена Куртинские

16+



Камамбер за три недели

2022

Павел Куртинский
Камамбер за три недели

«Автор»

2022

Куртинский П.

Камамбер за три недели / П. Куртинский — «Автор», 2022

Технология и производство сыра Камамбер с ускоренным созреванием, разработана авторами книги, потомственными сырокурами в производственных условиях. Важно понимать, что любое нарушение технологии приведёт к изменению продукта. Мы гарантируем результат при соблюдении технологии и рецептуры. Технология разработана не для коммерческого использования

© Куртинский П., 2022

© Автор, 2022

Содержание

От авторов	5
Молоко для сыра	6
Оборудование и ингредиенты	7
Оборудование	7
Ингредиенты	8
Конец ознакомительного фрагмента.	9

Павел Куртинский, Елена Куртинская

Камамбер за три недели

От авторов

Сыр можно сварить в любой железной посуде, даже на костре, даже вымешивая молоко обычной палкой. Можно сформировать головку без формы, используя для прессования обычный камень, но сыр невозможно сварить без качественных ингредиентов.

Книга «Камамбер за три недели» посвящена ускоренному созреванию сыра без потери органолептических свойств. Главным образом хотим, чтобы читатели уделили внимание разделу ингредиенты и расчёты, ведь грамотная теория даст верный результат.

Павел и Елена Куртинские

Молоко для сыра

Молоко – это фундамент вкуса и аромата сыра, без натурального молока сыр не будет иметь нужной консистенции, вкуса и аромата.

Слишком жирное сырьё (молоко) может дать горечь за счёт его поглощения гнилостными маслянокислыми бактериями, поэтому рекомендуем использовать молоко с жирностью, не превышающей 3,5%. Как пример заветренное масло в холодильнике через несколько дней начинает горчить – это и есть работа гнилостных маслянокислых бактерий, тоже самое происходит с жиром в сыре, его атакуют бактерии.

Для сыра Камамбер подойдёт коровье молоко, козье и даже овечье несмотря на противоречивую информацию, разница сырья заключается только в соотношении белка, жира и молочного сахара – лактозы. Разное молоко от разных животных, но технология одна, поэтому вкус и аромат сыра будет отличаться. Например, Камамбер из коровьего молока более сливочный, в то время из козьего, более пикантный.

Пастеризация молока при производстве сыров с белой либо голубой плесенью имеет существенное значение в борьбе с патогенной микрофлорой, поэтому применяйте пастеризацию во избежание порчи сыра на этапе созревания

Оборудование и ингредиенты

Оборудование

Конечно варить сыр без использования приспособлений невозможно, для этого необходимо иметь минимум, который есть практически у каждого на кухне:

Кастрюля на 6 литров с тройным дном – понадобится для того, чтобы молоко не пригорало при нагреве.

Венчик – необходим, чтобы нарезать сырную массу на сырное зерно.

Шумовка – послужит нам для вымешивания сырного зерна.

Пищевой термометр – необходим для измерения температуры молока, сыворотки.

Форма D12 – для верного формирования головки сыра

Ингредиенты

Камамбер с созреванием три недели отличается не только условиями созревания, но и молочнокислыми микроорганизмами которые необходимо вносить в молоко. Во-первых, стоит отметить, что нет необходимости в использовании газообразующих культур, ведь образование глазков совершенно не требуется в этом сыре.

Заквасочные культуры – используем три штамма которые вам придётся собрать из двух или трёх разных упаковок, в зависимости от производителя. Первым делом нужно понять, как грамотно рассчитать заквасочную культуру, ведь в сыроделии нельзя использовать мерные ложки.

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.