

Mad Millie
AS FRESH AS CAN BE



ДЛЯ НОВИЧКОВ

Приблизительное время

1-5 ЧАСОВ на рецепт

(не включая время на сцеживание и созревание)

Еще больше ингредиентов, чтобы вы продолжали делать сыры из набора «Свежий сыр», «итальянский сыр» и «Домашний сыр».

Mad Millie

Полный набор ингредиентов

Сырные наборы Mad Millie созданы, чтобы помочь вам быстро и легко приготовить вкуснейшие продукты в домашних условиях. Этот полный набор для создания сыра содержит еще больше необходимых ингредиентов, чтобы вы смогли продолжить создавать вкуснейшие сыры, когда у вас закончатся предыдущие наборы. Этот набор также включает в себя несколько сырных рецептов.

Подробную информацию о базовом процессе сыроделия вы найдете на нашем сайте.

www.madmillie.com



Если есть возможность, посмотрите наше видео на YouTube перед началом работы.

Лучше один раз увидеть, чем сто раз услышать!

Ваш полный сырный набор



В ВАШЕМ НАБОРЕ

- Мезофильна закваска долгого хранения
- Лимонная кислота
- Сырная соль
- Марля
- Растительные пластины реннина
- Хлорид кальция





Давайте сделаем немного сыра!



Кварк



Найдите эти рецепты
на [YouTube.com](https://www.youtube.com)

Порция: ок. 300 г

Кварк – быстрый и легкий в приготовлении сыр, который ценится своими питательными свойствами.

Кварк – это богатый белками и в то же время маложирный универсальный продукт. Он особенно популярен в северных частях Европы, где его едят с фруктами на завтрак или на десерт, со специями на кусочке хлеба на обед, а потом и в качестве маложирного заменителя соуса для картофеля на ужин!

Уровень сложности: очень легко

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 л необезжиренного гомогенизированного молока
- 1/4 пакетика мезофильной закваски

ОБОРУДОВАНИЕ

- Кастрюля
- Термометр
- Марля
- Дуршлаг
- Шумовка

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ШАГ 1: ИНОКУЛЯЦИЯ МОЛОКА

- Тщательно стерилизуйте все оборудование кипятком.
- Вылейте молоко в кастрюлю и нагрейте на плите до 30°C, а затем добавьте заквасочную культуру. При считывании показателей убедитесь, что обе стрелки в нижней половине термометра полностью погружены в молоко. Оставьте на ночь (12–24 часа), чтобы густело при температуре 20 – 30°C.

ШАГ 2: ФИЛЬТРАЦИЯ СЫРА

- Через 12 – 24 часа отфильтруйте сыр в дуршлаг с марлей до нужной вам консистенции. Можно довести сыр до консистенции греческого йогурта или сливочного сыра.

ШАГ 3: АРОМАТИЗАЦИЯ СЫРА

- Добавьте рубленые пряности для создания пикантной пасты или смешайте с молоком для получения более сливочной, йогуртовой текстуры, подходящей для завтрака и/или десерта с фруктами. Кварк прекрасно подходит для выпечки, а также является главным ингредиентом для чизкейков по-немецки.

Гигиена превыше всего

В сыроделии очень важно стерилизовать все оборудование. Заранее стерилизуйте марлю, кастрюли, шумовку и все, что контактирует с молоком. Перед началом работы протрите все рабочие поверхности антибактериальным мощным средством.

Сливочный сыр



Порций: ок. 400 г

Сливочный сыр, который особенно хорош с пряностями и солью.

Уровень сложности: очень легко

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 2 чашки густых сливок (минимум 40% жирности)
- 2 чашки необезжиренного гомогенизированного молока
- 1/4 пакетика мезофильной закваски
- 1/2 пластинки реннина, растворенного в 1/8 чашки прохладной нехлорированной воды

ПРИМЕЧАНИЕ: Реннин растворится не полностью. Помешайте перед добавлением в молоко.

- 0.5 мл хлорида кальция. Измерьте пипеткой.
- Сырная соль (по вкусу)
- Пряности (по вкусу)

ОБОРУДОВАНИЕ

- Кастрюля
- Большая шумовка
- Марля
- Пипетка
- Дуршлаг
- Термометр



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

ШАГ 1: ИНОКУЛЯЦИЯ МОЛОКА

- Тщательно стерилизуйте все оборудование кипятком.
- Смешайте в кастрюле молоко и сливки.
- Нагрейте на плите до 22°C. При считывании показателей убедитесь, что обе стрелки в нижней половине термометра полностью погружены в молоко.
- Добавьте, помешивая, хлорид кальция.
- Добавьте закваску и реннин.
- Тщательно перемешайте и дайте настояться при температуре примерно 20°C в течение 24 часов.

ШАГ 2: СЦЕЖИВАНИЕ

- Шумовкой выложите сгустки на застеленный марлей дуршлаг. Свяжите концы марли в узел и повесьте стекать на 6 часов или пока с марли не перестанет капать.

ШАГ 3: АРОМАТИЗАЦИЯ СГУСТКОВ

- Выложите сгустки в миску и смешайте до консистенции пасты. Добавьте соль и свежие или сушеные пряности по вкусу.

Травы и специи

Попробуйте обвалить сыр в пряностях, перце, маковых или кунжутных семенах, чтобы придать ему особый вид и аромат.

Обезжиренный сливочный сыр

Порций: ок. 450 г

Это простой обезжиренный сливочный сыр, который можно использовать в любом рецепте или блюде, где он требуется. Он не такой жирный, как обычный сливочный сыр и не содержит сливок. Он обладает такой же сливочной текстурой и консистенцией, но при этом не такой калорийный!

Уровень сложности: легко

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 2 л обезжиренного гомогенизированного молока
- 1/2 пакетика мезофильной закваски
- 1/2 пластинки реннина, растворенного в 1/8 чашки прохладной нехлорированной воды

ПРИМЕЧАНИЕ: Реннин растворится не полностью. Помешайте перед тем, как добавлять в молоко.

- 1 мл хлорида кальция. Измеряйте пипеткой.
- Сырная соль (по вкусу)
- Пряности (на выбор, по вкусу)

ОБОРУДОВАНИЕ

- Кастрюля
- Термометр
- Шумовка
- Венчик
- Марля
- Дуршлаг
- Пипетка



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

ШАГ 1: ИНОКУЛЯЦИЯ МОЛОКА

- Тщательно стерилизуйте все оборудование кипятком.
- Вылейте молоко в кастрюлю. Добавьте, помешивая, хлорид кальция.
- Медленно нагрейте молоко в кастрюле на плите до 22°C. При считывании показателей убедитесь, что обе стрелки в нижней половине термометра полностью погружены в молоко.
- Добавьте закваску.
- Добавьте растворенный реннин и помешивайте шумовкой 30 секунд.
- Накройте крышкой и поставьте в теплое место. Оставьте на 24 часа при температуре 20°C, используя водяную баню.

ШАГ 2: СЦЕЖИВАНИЕ

- Через 24 часа выложите в застеленный марлей дуршлаг. Свяжите концы марли вместе и повесьте сливаться на 1 день.

ШАГ 3: АРОМАТИЗАЦИЯ

- После того как стукнули стекла, переложите их в миску и добавьте, помешивая, соль и свежие или сушеные пряности по вкусу.

Свежий козий сыр



Порций: ок. 100 г

По-французски этот сыр называется «Chevre Frais», где «Chivre» означает «козий». Этим термином также обозначают любой сыр из козьего молока. Он обладает тонким ароматом и мягкой текстурой. Его можно приправить чем угодно – солью, паприкой, перцем, смесью трав. Французы любят Chevre Frais в жареном виде на ломтике свежего багета, с салатом и грецкими орехами.

Уровень сложности: легко

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 л свежего пастеризованного козьего молока
- 1/4 пакетика мезофильной закваски
- 1/2 пластины реннина, растворенного в 1/8 чашки прохладной нехлорированной воды

ПРИМЕЧАНИЕ: Реннин растворится не полностью. Помешайте перед добавлением в молоко.

- 0.5 мл хлорида кальция.

Измерьте пипеткой.

Соль и специи по вкусу

ОБОРУДОВАНИЕ

- Форма для сыра рикотта
- Термометр
- Кастрюля
- Пипетка
- Шумовка
- Марля
- Коврик для сыра

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

ШАГ 1:

ИНОКУЛЯЦИЯ МОЛОКА

- Тщательно стерилизуйте все оборудование кипятком.
- Нагрейте молоко до 25°C в кастрюле на плите. При считывании показателей убедитесь, что обе стрелки в нижней половине термометра полностью погружены в молоко.
- Добавьте хлорид кальция.

- Добавьте в молоко закваску, а затем растворенный реннин. Медленно помешайте в течение минуты.
- Накройте кастрюлю крышкой и оставьте при комнатной температуре на ночь (часов на 16) или пока молоко не загустеет.
- На следующий день ваши сгустки должны сформироваться, а между сгустками и кастрюлей должен быть небольшой слой сыворотки. Сгустки козьего молока очень хрупкие и легко ломаются, так что будьте очень осторожны.

ШАГ 2:

СЛИВАНИЕ И ПРИДАНИЕ ФОРМЫ

- Шумовкой осторожно переложите сгустки в стерилизованную форму для сыра.
- Поставьте форму на специальный коврик и оставьте стекать на 2 дня в чистой кастрюле под крышкой. Через день стекания положите кусок марли на форму, переверните сыр вместе с формой и снова поставьте на коврик (это обеспечит равномерное стекание).
- Через 2 дня достаньте сыр из формы. Сыр должен поддерживать свою форму.

ШАГ 3:

АРОМАТИЗАЦИЯ СЫРА

- Добавьте соль или специи по вкусу. Оберните сыр пищевой пленкой и поставьте в холодильник. Сыр необходимо съесть в течение 1 недели.

Зерный Творог



Порция: ок. 300 г

Зерный творог можно есть отдельно, с фруктами, на бутерброде или в салатах. По-английски этот продукт называется «cottage cheese» (деревенский сыр), потому что этот простой сыр обычно делали в деревнях из молока, оставшегося после приготовления масла. Непастеризованное молоко прокисало, если оставить его в теплом месте на ночь. На следующий день из этого прокисшего молока делали зерный творог.

Уровень сложности: очень легко

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 2 л необезжиренного гомогенизированного молока
- 1/2 пакетика мезофильной закваски
- 1/2 пластинки реннина, растворенного в 1/8 чашки прохладной хлорированной воды

ПРИМЕЧАНИЕ: Реннин растворится не полностью. Помешайте перед добавлением в молоко.

- 1 мл хлорида кальция. Измерьте пипеткой.
- Сырная соль (по вкусу)
- Пряности (на выбор, по вкусу)

ОБОРУДОВАНИЕ

- Кастрюля
- Нож с длинным лезвием
- Шумовка
- Термометр
- Дуршлаг
- Марля
- Пипетка

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

ШАГ 1: ИНОКУЛЯЦИЯ МОЛОКА

- Тщательно стерилизуйте все оборудование кипятком.
- Вылейте молоко в кастрюлю и нагрейте на плите до 22°C, затем добавьте хлорид кальция, помешивая. При считывании показателей убедитесь, что обе стрелки в нижней половине термометра полностью погружены в молоко.
- Добавьте, помешивая, заквасочную культуру.
- Добавьте растворенный реннин и помешивайте движениями вверх-вниз в течение минуты.
- Накройте крышкой и оставьте настаиваться в водяной бане при температуре 22°C в течение 4-8 часов или пока молоко не загустеет.

ШАГ 2: НАРЕЗКА СГУСТКА

- Ножом с длинным лезвием порежьте сгусток на кубики по 3 см и дайте настояться 10 минут.

ШАГ 3: ПРИГОТОВЛЕНИЕ СГУСТКОВ

- Медленно увеличьте огонь, пока температура не достигнет 43°C. Продолжайте помешивать, чтобы сгустки не склеились.
- Поддерживайте температуру при 43°C в течение 20 минут или пока сгустки не сократятся в размере и не станут достаточно твердыми, в середине.
- Отключите огонь и дайте сгусткам настояться на дне кастрюли в течение 5 минут.

ШАГ 4: СПЕЖИВАНИЕ

- Вылейте сыворотку и сгустки в дуршлаг, застеленный марлей. Свяжите углы марли вместе, сделав котомку, повесьте и оставьте стекать на несколько минут.
- Раскройте котомку и выложите сгустки в миску.
- Разрыхлите сгустки и добавьте соль или пряности по вкусу. Для получения более сливочного сыра добавьте сливки или попробуйте добавить несколько столовых ложек кварка для обезжиренной версии.
- Творог можно хранить в холодильнике под крышкой не больше недели.

Рикотта из цельного молока



Порций: 400 г

По традиции, рикотту делают из остатков сыворотки окисленного молока, поэтому название сыра и переводится как «приготовленный снова».

Рикотту делают из молочной сыворотки, которая всплывает в кастрюле. Однако в этом рецепте вместо сыворотки используется цельное молоко. Это удобнее, к тому же, на выходе получается больше рикотты, чем при использовании сыворотки. К тому же, эта рикотта прекрасно тает, и ее можно использовать в лазанье, пасте или других итальянских блюдах. Сухую рикотту можно крошить в салат. Вообще, рикотта часто используется в таких десертах, как пирожные, чизкейки и канноли.

Уровень сложности: очень легко

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 2 л необезжиренного гомогенизированного молока
- 1 ч.л. лимонной кислоты, растворенная в 1/4 чашки прохладной воды
- 1 чайная ложка соли

ОБОРУДОВАНИЕ

- Большая кастрюля
- Шумовка
- Термометр
- Корзинка и контейнер для рикотты

- Тщательно стерилизуйте все оборудование кипятком.
- Вылейте молоко в кастрюлю и добавьте соль.
- Нагрейте молоко до 95°C, постоянно помешивая. Достигнув температуры 95°C, снимите кастрюлю с плиты. При считывании показателей убедитесь, что обе стрелки в нижней половине термометра полностью погружены в молоко.
- Добавьте растворенную лимонную кислоту.
- Рикотта должен начать свертываться сразу же.
- Оставьте рикотту остужаться на 20-30 минут.
- Через 20-30 минут рикотта должен быть достаточно твердым, чтобы его можно было выложить в корзинку. Если он все еще слишком мягкий, оставьте остывать еще на 30 минут.
- Шумовкой осторожно выложите слои рикотты друг на друга в корзинку. Поставьте всю корзинку стекаться в контейнер до получения нужной консистенции (сухой и рассыпчатый или влажный и сливочный).
- Рикотту можно хранить в холодильнике не более недели.





Рикотта для салата

Порций: 100 г

Это твердый, сухой, солоноватый сыр, появившийся в жарком, сухом климате острова Сицилия.

Первоначально этот сыр делали из овечьего молока, но он не менее вкусный и из коровьего. Рикотта для салата обычно выдерживается минимум месяц и прекрасно подходит для салатов и пасты, а также идеально натирается.

Уровень сложности: сложно

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Рикотта из цельного молока (см. предыдущий рецепт)
- 1/2 ч.л. соли

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Тщательно стерилизуйте все оборудование кипятком.
- Положите рикотту в стерилизованную форму или корзинку с 1 стаканом воды на 1 час.
- Достаньте рикотту из формы, переверните и снова прижмите на 12 часов.
- Достаньте рикотту из формы и положите на решетку. Слегка втирайте соль каждый день в течение недели. Хранить в отдельном отделении в холодильнике.
- Держите сыр в холодильнике 2-4 недели (при 4 - 7°C).
- Если за это время появилась плесень, просто сотрите ее чистой тряпочкой, смоченной в соленой воде.



Моцарелла



Рекомендуем посмотреть это видео на YouTube перед началом работы.

Порций: ок. 600 г

Настоящий итальянский моцарелла делают из молока азиатской буйволицы, но многие разновидности делают из коровьего молока. Моцарелла не выдерживается, как большинство сыров, и лучше всего его есть свежим. Сгустки режут и нагревают в очень горячей воде, а затем раскатывают.

Уровень сложности: **сложно**

INGREDIENTS

- 4 л необезжиренного негомогенизированного молока
- 2 мл хлорида кальция. Измерить пипеткой.
- 2 ч.л. лимонной кислоты, растворенной в 1/4 чашки прохладной воды
- 1 пластинка реннина, растворенная в 1/4 чашки прохладной, нехлорированной воды или охлажденной кипяченой воды.

Примечание: Реннин растворится не полностью. Помешайте перед добавлением в молоко.

- Соль по вкусу
- 5 - 10 кубиков льда

Примечание – если вы делаете меньшую порцию, используйте одинаковое количество реннина что на 2 л молока, что на 4 л.

ОБОРУДОВАНИЕ

- Большая кастрюля
- Шумовка
- Термометр
- Дуршлаг
- Марля
- Нож с длинным лезвием
- Резиновые перчатки
- 2 большие миски

Делаем моцареллу

1



Налейте молоко в кастрюлю, добавьте хлорид кальция и лимонную кислоту.

2



Нагрейте молоко и добавьте реннин.

3



Дайте молоку дойти до гелеобразной консистенции, а затем порежьте сгусток кубиками.

4



Нагрейте сгустки и помешайте.

5



Слейте жидкость, переложив сгустки в застеленный марлей дуршлаг.

6



Положите горсть сгустков в горячую воду, чтобы слегка растопить перед раскатыванием руками. Получив гладкую, эластичную текстуру, скатайте сгустки в ровные шарики.

7



Положите свежие шарики моцареллы в холодную воду со льдом на 10 минут. Сразу же подавайте на стол.

НА ЗАМЕТКУ...

Приятного аппетита!

Если моцарелла не затвердевает и/или сгустки не склеиваются и не раскатываются, удвойте количество реннина, указанное в рецепте. Это снизит шанс того, что моцарелла не будет раскатываться (из-за несоответствия в некоторых партиях молока). Также не забывайте всегда добавлять хлорид кальция в молоко перед началом работы. Используйте мерные ложки, чтобы отмерить точное количество лимонной кислоты.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**ШАГ 1:
ИНКУБАЦИЯ МОЛОКА**

- Тщательно стерилизуйте все оборудование кипятком.
- Вылейте молоко в кастрюлю и добавьте хлорид кальция в охлажденное молоко. Добавьте разбавленную лимонную кислоту (помешивая).
- Нагрейте молоко на плите до 32°C, постоянно помешивая, чтобы оно не пригорело к дну. Убедитесь, что обе стрелки в нижней половине термометра полностью погружены в молоко.
- Когда температура достигнет 32°C, снимите кастрюлю с огня и добавьте растворенный реннин.
- Накройте кастрюлю крышкой и оставьте на 25–30 минут.

**ШАГ 2:
НАРЕЗКА**

- Проверьте состояние сгустка, сделав небольшой надрез ножом. Порез должен быть четким, с четким разделением сгустков и сыворотки. Если это так, порежьте сгусток кубиками по 3 см.

**ШАГ 3:
НАГРЕВАНИЕ И СЦЕЖИВАНИЕ**

- Поставьте кастрюлю обратно на плиту и медленно нагрейте сгустки до 42°C, осторожно помешивая. Сгустки должны стать более твердыми и пружинистыми на ощупь. Как только это произойдет, переложите их на застеленный марлей дуршлаг сливаться (сохраните сыворотку, если собираетесь хранить моцареллу в течение нескольких дней после приготовления). Не нагревайте выше 42°C.
- Оставьте сцеживаться на 5 минут. А пока подготовьте миску с подсоленной ледяной водой (около 200–300 г соли на 2 л воды) и еще одну с несоленой водой 70°C.

**ШАГ 4:
РАСКАТЫВАНИЕ СГУСТКОВ**

- Возьмите горсть сгустков моцареллы и положите на шумовку. Опустите шумовку со сгустками в кипящую воду и оставьте секунд на 20 или пока сгустки не станут слегка размякшими.
- Теперь осторожно раскатайте сгусток, пока он не станет гладким и податливым. Внимание: сгусток горячий, работайте в резиновых перчатках. Если сгусток не раскатывается, снова опустите его в кипяток на некоторое время, затем растяните и образуйте шар. Примечание: Старайтесь не скатывать моцареллу в шар, а, скорее, осторожно формировать шар пальцами, пытаясь сохранить как можно больше жидкости в сыре. В видео на YouTube можно посмотреть, как это делается. Если сыр по-прежнему плохо раскатывается, увеличьте температуру воды. Сгусток должен выглядеть так, будто плавится на шумовке.
- Сделав из моцареллы ровный круглый шар, опустите его в ледяную подсоленную воду (чтобы он не потерял текстуру во время остывания).
- Повторите этот процесс с оставшейся массой моцареллы.
- Моцарелла готов к употреблению через 10 мин. после отмокания в ледяной соленой воде. Можно добавить еще соли – уже непосредственно на моцареллу, это на ваш вкус.

**Как
хранить...**

Моцареллу можно хранить в холодильнике в растворе из 2 чашек оставшейся сыворотки с 1/8 чайной ложки лимонной кислоты. Можно также поставить в морозильник или холодильник в герметичном контейнере.

Домашнее масло

Порций: ок. 180 г

— . . . —

Вкуснейшее натуральное сливочное масло с роскошным домашним вкусом. Идеально для свежей выпечки или хлеба.

Уровень сложности: легко

— . . . —

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 500 мл густых сливок (40% жирности)
- 1/4 пакетика мезофильной закваски
- Соль по вкусу, ок. 2 г или 1/4 чайной ложки с горочкой

ОБОРУДОВАНИЕ

- Стерилизованный контейнер с крышкой для закваски сливок на ночь
- Блендер, кухонный комбайн или миксер для взбивания сливок
- Миска
- Ложка-мешалка
- Лопатка или формочка для создания порций масла

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

ШАГ 1: ЗАКВАСКА СЛИВОК

- Тщательно стерилизуйте все оборудование кипятком.
- Нагрейте сливки до 20°C и переложите их в стерилизованный контейнер с крышкой.
- Добавьте зерна заквасочных культур, оставьте на 10-15 минут, а затем добавьте в сливки.
- Оставьте при комнатной температуре на ночь (примерно 20°C).



ШАГ 2: ВЗБИВАНИЕ СЛИВОК

- Переложите сквашенные сливки в блендер, кухонный комбайн или миску миксера. Смешайте на медленной скорости до образования масла.
- Вы увидите отделение комочков масла и пахты в процессе.
- Слейте пахту, ее можно сохранить и использовать для приготовления блинов и выпечки.

ШАГ 3: СБИВАНИЕ И ПРОМЫВКА МАСЛА

- Переложите масло в миску, прижмите и сбейте масло ложкой или лопаткой, чтобы вытеснить пахту.
- Сливайте пахту по мере образования. Добавьте немного прохладной пресной воды в масло и продолжите прессовку и сбивание масла.
- Слейте воду и добавьте пресную воду, повторите 2-3 раза, пока вода не станет прозрачной.
- Слейте последнюю порцию воды и продолжайте месить масло ложкой или лопаткой до образования формы шара. По мере замешивания вода будет выделяться, ее необходимо сливать в процессе.
- Если масло стало слишком мягким, поставьте его в холодильник. Добавьте соль по желанию и продолжайте месить.
- Заверните готовое масло в пищевую пленку или пергамент или положите в герметичный контейнер и поставьте в холодильник.

Сыр «Монтерей Джек»



Порций: ок. 500 г

Полутвердый американский сыр высокого плавления с нежной, сливочной текстурой. Идеален для плавления и добавления в блюда при готовке. Монтерей Джек можно также смешать с перцем, чтобы сделать острый сыр «Шепер Джек».

Уровень сложности: Сложно

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 6 л необезжиренного неомогенизированного молока
- 1 пакетик мезофильной закваски
- 3 мл хлорида кальция. Измерить пипеткой.
- 2 пластинки реннина, растворенные в 1/4 чашки нехлорированной прохладной кипяченой воды.
- 1 ст. ложка сырной соли
- Воск для сыра

ОБОРУДОВАНИЕ

- Большая кастрюля
- Пресс для сыра с формочкой
- Дуршлаг
- Миска
- Коврик для сыра
- Пипетка
- Марля
- Нож с длинным лезвием
- Шумовка

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

ШАГ 1: ИНОКУЛЯЦИЯ МОЛОКА

- Тщательно стерилизуйте все оборудование кипятком.
- Нагрейте молоко до 32°C на плите, затем добавьте хлорид кальция, а затем закваску.
- Накройте крышкой и дайте молоку созреть с закваской при 32°C в течение 30 минут.

- Добавьте растворенный реннин и тщательно помешайте.
- Накройте крышкой и дайте настояться при 32°C 1 час на теплой, отключенной плите. Используйте водяную баню, если делаете сыр в более прохладных условиях.

ШАГ 2: НАРЕЗКА СГУСТКОВ

- Когда сгустки затвердеют, порежьте их кубиками 6 мм и дайте настояться 5 минут.
- Через 5 минут очень медленно поднимайте температуру до 38°C в течение 30 минут, часто помешивая, чтобы сгустки не слиплись.
- Когда достигнете нужной температуры, поддерживайте ее и продолжайте помешивать еще 10 минут.
- Слейте сыворотку и дайте сгусткам настояться еще 20 минут.

ШАГ 3: СЦЕЖИВАНИЕ И ПРЕССОВКА СГУСТКОВ

- Ложкой выложите сгустки в дуршлаг и оставьте сливаться на 10 минут, а затем переложите в миску, чтобы смешать с солью.
- Переложите сгустки в застеленный марлей дуршлаг и прижмите прессом 5 кг на 15 минут.
- Достаньте сыр, переверните, снова оберните марлей и прижмите 15 кг на 30 минут.

- Повторите вышеописанный процесс, только теперь прижимайте 20 кг в течение 12 часов или всю ночь.

ШАГ 4:

СОЗРЕВАНИЕ

- Через 12 часов достаньте сыр и положите на коврик, чтобы обсушить.
- Переворачивайте его два раза в день, пока поверхность не станет сухой на ощупь; должна появиться корочка (через 2-5 дней).
- Обработайте сыр воском и дайте ему созреть 1-3 месяца при 13°C, переворачивая его раз в неделю.

Пепер Джек

Используйте основной рецепт и ингредиенты для сыра Монтерей Джек с добавлением описанных ниже ингредиентов и шагов.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 ч.л. острые хлопья чили
- 1/2 чашки воды

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Перед тем, как приступить к рецепту Монтерей Джек, прокипятите хлопья чили в воде 15 минут.
- Процедите хлопья и используйте эту воду, чтобы добавив в молоко перед тем, как нагревать в шаге 1 рецепта сыра Монтерей Джек.
- Следуйте указаниям рецепта до шага 3 и добавьте хлопья чили в сгустки, когда будете смешивать их с солью.

Чеддер

Порций: ок. 500 г

Если вы никогда в своей жизни не делали твердый сыр, то этот чеддер – прекрасное начало. Он занимает меньше времени, чем обычный чеддер, и готов к употреблению уже через 5 недель созревания.

Уровень сложности: сложно

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 6 л необезжиренного негомогенизированного молока
- 2 пластинки реннина, растворенные в 1/4 чашки нехлорированной воды
- 3 мл хлорида кальция. Измерьте пипеткой.
- 1 пакетик (1 ч.л. dash) мезофильной закваски
- 1.5 ч.л. сырной соли
- Воск для сыра

ОБОРУДОВАНИЕ

- Большая кастрюля
- Марля
- Термометр
- Пипетка
- Шумовка
- Длинный нож
- Пресс

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

ШАГ 1:

ИНОКУЛЯЦИЯ МОЛОКА

- Тщательно стерилизуйте все оборудование кипятком.
- В кастрюле на плите нагрейте молоко до 32°C.
- Добавьте хлорид кальция.
- Добавьте мезофильную закваску.
- Накройте крышкой и оставьте созревать на 45 минут на теплой выключенной плите. Используйте водяную баню, если делаете сыр в более прохладных условиях.

- Через 45 минут добавьте, помешивая, растворенный реннин.
- Накройте крышкой и оставьте на 60 минут.
- Когда сгусток возьмется, порежьте его кубиками по 1 см.
- Медленно нагревайте сгустки на плите до 38°C в течение 30 минут.
- Тем временем, осторожно помешивайте сгустки шумовкой, чтобы они не слипались.

ШАГ 2: СЦЕЖИВАНИЕ И ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ

- Переложите сгустки на застеленный марлей дуршлаг. Свяжите углы марли в узел и повесьте эту «котомку» в теплом месте сливаться в течение часа.
- Через час положите сгустки в миску и раздробите на маленькие кусочки. Чистыми, стерильными руками вотрите соль.

ШАГ 3: ПРИДАНИЕ ФОРМЫ И ПРЕССОВКА

- Сложите сгустки в форму пресса, застеленную марлей. Прессуйте при 5 кг в течение 10 минут.
- Чистыми, стерильными руками достаньте сыр из формы. Снимите марлю, переверните сыр, снова оберните марлей и прессуйте 10 минут при 10 кг.
- Повторите этот же процесс, но теперь прессуйте под 20 кг в течение 12 часов.

ШАГ 4: СОЗРЕВАНИЕ СЫРА

- Через 12 часов достаньте сыр из формы и сушите на воздухе на коврике или решетке, пока на нем не образуется сухая корка (можно сушить сыр и на столе, но обязательно накройте его сетчатой крышкой или чем-то подобным). На это уйдет около недели (в зависимости от влажности).
- В период сушки сыр необходимо регулярно переворачивать, чтобы на дне не собиралась влага.
- После того как на сыре образовалась корка, он готов к покрытию воском.
- Покрытый воском сыр должен созревать на коврике на столе или в чистом шкафу (при 10 - 13°C) минимум 5 недель.



Колби

Порций: ок. 500 г

Колби – это сыр из коровьего молока родом из США. Он похож на чеддер, но более влажный, т.к. он не проходит через чеддеризацию. Это сыр, приготовленный с промывкой зерна, благодаря чему он и получает свой мягкий сливочный вкус.

Уровень сложности: Легко

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 6 л необезжиренного негомогенизированного молока
- 1 пакетик мезофильной культуры (1 ложка dash)
- 1.5 пластинки реннина, растворенного в 1/4 чашки нехлорированной воды
- 3 капли красителя аннато (на выбор), растворенные в 1 ст.л. прохладной воды
- Около 5 чашек прохладной воды
- 3 мл хлорида кальция. Измерить пипеткой.
- 1.5 чайной ложки сырной соли
- Воск для сыра

ОБОРУДОВАНИЕ

- Большая кастрюля
- Пресс для сыра
- Дуршлаг
- Миска
- Коврик для сыра
- Пипетка
- Марля
- Термометр
- Шумовка
- Длинный нож

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

ШАГ 1: ИНОКУЛЯЦИЯ МОЛОКА

- Тщательно стерилизуйте все оборудование кипятком.
- В кастрюле на плите нагрейте молоко до 30°C.
- Добавьте хлорид кальция и добавьте, помешивая, мезофильную закваску.
- Накройте крышкой и оставьте молоко на плите (теплое, но плиту отключить) на 1 час. Используйте водяную баню, если делаете сыр в более прохладных условиях.
- Добавьте растворенный аннато и помешайте.
- Добавьте разбавленный реннин. Продолжайте помешивать 1 минуту, чтобы реннин равномерно распределился в молоке.
- Накройте крышкой и оставьте молоко при температуре 30°C на плите (теплое, но плиту отключить) на 1 час. Используйте водяную баню, если делаете сыр в более прохладных условиях.

ШАГ 2: НАРЕЗКА

- Когда сгусток возьмется, порежьте его кубиками по 1 см.
- Оставьте на 5 минут.
- Медленно нагревайте сгустки до 39°C в течение 20 минут, осторожно и часто помешивая. Достигнув нужной температуры, подержите сгустки при этой температуре еще 20 минут.

- Продолжайте помешивать, чтобы сгустки не слиплись.

ШАГ 3: ПРОМЫВКА

- Слейте сыворотку до уровня сгустков.
- Начните медленно добавлять прохладную воду, помешивая, пока температура не достигнет 27°C.
- Подержите сгустки при этой температуре еще 10 минут и часто помешивайте.

ШАГ 4: СЦЕЖИВАНИЕ И ПРЕССОВКА

- Выложите сгустки на застеленный марлей дуршлаг и дайте стечь 10 минут.
- Через 10 минут положите сгустки в миску и чистыми руками вотрите соль в сгустки.
- Постелите марлю в формовочную часть пресса для сыра.
- Выложите сгустки в застеленную марлей форму пресса.
- Прессуйте сыр при 10 кг в течение 30 минут.
- Достаньте сыр из пресса, переверните, вновь оберните марлей и опять положите под пресс 10 кг на 30 минут.
- Достаньте, переверните, оберните марлей и верните под пресс при 15 кг на 30 минут.
- Достаньте, переверните, оберните марлей и верните под пресс при 20 кг на 12 часов.

ШАГ 5: СОЗРЕВАНИЕ СЫРА

- Через 12 часов достаньте сыр из пресса и поместите его на стерилизованный коврик для сыра.
- Сушите при 10 - 13°C, пока сыр не станет сухим на ощупь. Оставьте сыр под сетчатой крышкой и переворачивайте каждые 4 часа в течение первых нескольких дней, затем один раз каждый день, чтобы на дне не собиралась влага.
- Когда сыр будет сухим на ощупь, значит, он готов к покрытию воском.
- Покрытый воском сыр должен созревать в течение 2-3 месяцев при температуре около 10°C.



Халлуми



Порций: ок. 600 г

Халлуми – это сыр, появившийся в кипрской кухне. По традиции, его делают либо из козьего, либо из овечьего молока, но можно и из коровьего. Для сгущения молока не требуется ни кислоты, ни закваски, что делает этот сыр уникальным. Из-за высокой температуры плавления халлуми обычно едят в жареном виде. Благодаря своему соленому вкусу он станет отличным гарниром для многих салатов и жареных блюд.

Уровень сложности: легко

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 4 л необезжиренного (желательно гомогенизированного) молока
- 2 пластинки реннина, растворенные в 1/4 чашки прохладной нехлорированной воды

ПРИМЕЧАНИЕ: Реннин растворится не полностью. Помешайте перед тем, как добавлять в молоко.

- 2 мл хлорида кальция. Измерить пипеткой.
- Соль по вкусу

ОБОРУДОВАНИЕ

- Кастрюля
- Шумовка
- Пипетка
- Термометр
- Нож с длинным лезвием
- Дуршлаг
- Марля





СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ШАГ 1: СЫЧУЖНОЕ СВЕРТЫВАНИЕ МОЛОКА

- Тщательно стерилизуйте все оборудование кипятком.
- Доведите молоко в кастрюле на плите до температуры 45°C, а затем добавьте хлорид кальция. При считывании показателей убедитесь, что обе стрелки в нижней половине термометра полностью погружены в молоко.
- Помешивая, добавьте растворенный реннин.
- Тщательно помешайте и дайте настояться 45 минут при температуре 45°C. Поставьте кастрюлю в раковину и залейте раковину теплой водой, чтобы поддерживать температуру молока.

ШАГ 2: НАРЕЗКА

- Через 45 минут сгустки должны стать твердыми, если нет, оставьте еще на 5–10 минут. Также проверьте, чтобы вода в раковине по-прежнему была 45°C и добавьте еще горячей воды, если необходимо.
- Когда молоко сгустится, порежьте сгустки на кубики по 1 см, затем осторожно помешивайте еще 10 минут, пока сгустки не сократятся в размере и не станут упругими.
- Переложите сгустки на застеленный марлей дуршлаг.

ШАГ 3: ПРЕССОВКА

- Прижмите сгустки в застеленном марлей дуршлаг (сгустки накрыть марлей, а сверху поставить что-нибудь тяжелое, например, большую миску с водой); масса должна стать твердой и слегка эластичной по текстуре (прессуйте около 30 минут).
- Порежьте массу на блоки нужного размера.

ШАГ 4: КИПЯЧЕНИЕ

- Вскипятите немного воды в большой кастрюле. Положите блоки халлуми в кипяток. Они упадут на дно. Через 5–10 минут они всплывут на поверхность (не мешайте, но следите, чтобы халлуми не прилипли к дну кастрюли). Как только блоки поднимутся на поверхность, они готовы, и их можно выкладывать на решетку остывать.

ШАГ 5: СОЛЕНИЕ СЫРА

- Посыпьте сыр солью и оставьте остывать.
- Когда остынут, заверните в пищевую пленку и храните в холодильнике не более 2 недель.

ШАГ 6: ПЕРЕД ЕДОЙ

- Перед употреблением сыра в пищу осторожно пожарьте его на гриле с каждой стороны, пока не станет слегка мягким и золотистым.

ФЕТА

Порций: ок. 800 г

Фета – вкусный сыр, который можно приготовить как из козьего молока, так и из коровьего. Он превосходно крошится в салат и не менее прекрасно смотрится на сырной тарелке на крекерах. Для придания ему разнообразия и аромата можно добавить специи. Данный рецепт позволит вам сделать два больших сыра фета из коровьего молока (для козьего молока см. следующий рецепт). Порции можно поделить или, наоборот, умножить.

Уровень сложности: легко

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 4 л обезжиренного (желательно негомогенизированного) коровьего молока
- 1 пакетик мезофильной закваски
- 1 пластинка реннина, растворенного в 1/4 чашки

прохладной нехлорированной воды

ПРИМЕЧАНИЕ: Реннин растворится не полностью.

Помешайте перед добавлением в молоко.

- Соль для рассола 12%: сделайте 2 чашки рассола, растворив 60 г соли в 2 чашках кипяченой воды и добавив 1/2 чайной ложки уксуса для регулирования pH
- 2 мл хлорида кальция. Измерьте пипеткой.

ОБОРУДОВАНИЕ

- 2 формы для сыра фета
- Большая кастрюля
- Марля
- Шумовка
- Термометр
- Пипетка
- Коврик для сыра
- Нож с длинным лезвием

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

ШАГ 1: ИНОКУЛЯЦИЯ МОЛОКА

- Тщательно стерилизуйте все оборудование кипятком.
- Вылейте молоко в большую кастрюлю и медленно нагрейте на плите до 37°C. При считывании показателей убедитесь, что обе стрелки в нижней половине термометра полностью погружены в молоко.
- Когда молоко достигнет нужной температуры, добавьте хлорид кальция, а затем закваску (помешивайте).
- Добавьте растворенный реннин, помешивая.

Продолжайте мешать 1 минуту.

- Накройте кастрюлю крышкой и дайте молоку настояться 1,5 часа при температуре 37°C. Эту температуру необходимо поддерживать с помощью водяной бани или поставив кастрюлю на теплую (но выключенную) плиту.

ШАГ 2: НАРЕЗКА

- Когда молоко загустеет, нарежьте эту массу на кубики по 1 см и оставьте еще на 1 час при температуре 37°C.

ШАГ 3: ПОМЕШИВАНИЕ

- Через час осторожно помешивайте сгустки каждые 5 минут в течение 30 минут.

ШАГ 4: СЦЕЖИВАНИЕ И ПРИДАНИЕ ФОРМЫ

- Через 30 минут помешивания сгустки готовы к тому, чтобы выложить их в формы (шумовкой). На этом же этапе следует добавить специи в формы.
- Когда все сгустки находятся в формах, поставьте их на стерилизованный коврик и оставьте стекать. Убедитесь, что вы оставили фета стекать в таком месте, чтобы сыворотка собиралась, а сыр был накрыт (например, в большой кастрюле).
- Через 3 часа положите на форму кусок марли и переверните сыр вместе с формой вверх дном, а затем снова поместите на коврик (так жидкость будет стекать равномерно).
- Оставьте сыр под крышечкой на ночь.
- Приготовьте рассол 12%, вылейте его в большой контейнер и поставьте в холодильник на ночь.

ШАГ 5: СОЛЕНИЕ

- Утром достаньте каждый блок сыра из формы. Положите сыр в контейнер и полейте сверху рассолом так, чтобы он чуть-чуть накрыл сыр. Если добавить слишком много рассола, сыр получится слишком соленым.
- Сыр готов к употреблению после того, как настоялся в рассоле не менее 5 часов. Фета можно хранить в холодильнике до одного месяца, если держать его в соленом рассоле.





Фета из козьего молока

Порций: ок. 400 г

Козий сыр фета прекрасно крошится в салат и не менее превосходно смотрится на сырной тарелке с крекерами. Для придания ему разнообразия и аромата можно добавить специи. Данный рецепт позволит вам сделать два больших сыра фета. Порции можно поделить или, наоборот, умножить.

Уровень сложности: легко

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 4 л свежего пастеризованного козьего молока
- 1 пакетик мезофильной закваски
- 2 пластинки реннина,

растворенные в 1/4 чашки прохладной нехлорированной воды

ПРИМЕЧАНИЕ: Реннин растворится не полностью.

Помешайте перед добавлением в молоко.

- Соль для рассола 12%:

Сделайте 2 чашки рассола, растворив 60 г соли в 2 чашках кипяченой воды и добавив 1/2 чайной ложки уксуса для регулирования pH.

- 2 мл хлорида кальция. Измерьте пипеткой.

ОБОРУДОВАНИЕ

- Две формы сыра фета
- Большая кастрюля
- Марля
- Шумовка
- Термометр
- Пипетка
- Коврик для мыра
- Нож с длинным лезвием



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Следуйте тем же указаниям, что и в рецепте для коровьего сыра фета.



Маринованный фета

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Фета из 4 л молока
- Специи: 1/2 ч.л. сушеного розмарина, 1/2 ч.л. тимьяна, 1/2 ч.л. орегано, 1 ч.л. черного перца горошек, 1 ч.л. сушеного красного перца.
- 2 чашки масла канола
- 1 банка емкостью 1 л

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Достаньте сыр фета из рассола.

Обсушите сыр на бумажных полотенцах, а затем порежьте кубиками по 1 см и положите в банку.

Добавьте в банку все специи, затем залейте маслом и закрутите.

Марируйте сыр минимум неделю в холодильнике, перед тем как попробовать. Маринованный сыр можно хранить в холодильнике не более месяца.

Пастообразный сыр из козьего молока

Порций: ок. 400 г

Уровень сложности: Легко

Этот сыр обладает очень шелковистой, пастообразной и гладкой текстурой, которую легко намазывать. Идеален для тостов, с ломтиками помидоров, базиликом, солью и перцем или же в качестве замены сливочному сыру в супе или соусе.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 л цельного неомогенизированного козьего молока
- 1 пакетик мезофильной закваски
- 1/2 пластинка реннина, растворенная в 1/8 чашке прохладной, нехлорированной воды

ПРИМЕЧАНИЕ: Реннин растворится не полностью. Помешивайте перед добавлением в молоко.

- 0.5 мл хлорида кальция. Измерить пипеткой
- Сырная соль по вкусу.

ОБОРУДОВАНИЕ

- Кастрюля
- Пипетка
- Шумовка
- Марля
- Дуршлаг
- Термометр

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

ШАГ 1: ИНОКУЛЯЦИЯ МОЛОКА

- Тщательно стерилизуйте все оборудование кипятком.
- Нагрейте молоко в кастрюле на плите до 22°C. При считывании показателей убедитесь, что обе стрелки в нижней половине термометра полностью погружены в молоко.
- Добавьте хлорид кальция.
- Добавьте закваску, а затем растворенный реннин в молоко. Медленно помешивайте 1 минуту.

- Накройте крышкой и оставьте при комнатной температуре на ночь (часов на 16) или пока молоко не возьмется.
- На следующий день стустки должны сформироваться, а между стустками и кастрюлей будет небольшой слой сыворотки. Стустки из козьего молока очень хрупкие и легко ломаются, так что будьте очень осторожны.

ШАГ 2: СЦЕЖИВАНИЕ

- Поместите 4 слоя стерилизованной марли в дуршлаг.
- Шумовкой выложите стустки в дуршлаг. На этом этапе стустки могут сильно ломаться, т.к. они очень мягкие.
- Завяжите углы марли в узел и повесьте эту котомку сливаться на 24 часа или пока сыр не достигнет нужной вам консистенции. Каждые пару часов, но не меньше 3 раз в процессе сцеживания, соскребайте поверхность марли, т.к. в центре стустки будут более влажными, чем по краям

ШАГ 3: АРОМАТИЗАЦИЯ

- Добавьте соль или специи по вкусу.
- Хранить в герметичном контейнере в холодильнике не больше недели.

Маскарпоне

Порций: 700 г

Маскарпоне – вкуснейший итальянский сливочный сыр. Часто используется в таких десертах, как тирамису и канноли. В магазине стоит дорого, а вот сделать его дома довольно легко!

Уровень сложности: очень легко

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 л густых сливок (минимум 40% жирности)
- 1/2 ч.л. лимонной кислоты, растворенной в 2 столовых ложках прохладной воды

ОБОРУДОВАНИЕ

- Кастрюля
- Дуршлаг
- Марля
- Шумовка
- Термометр

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Тщательно стерилизуйте все оборудование кипятком.
- Вылейте сливки в кастрюлю и медленно нагрейте на плите до 85°C. Убедитесь, что обе стрелки в нижней половине термометра полностью погружены в молоко.
- Добавьте раствор лимонной кислоты.
- Подержите сливки при 85°C еще 5 минут.
- Снимите кастрюлю с плиты и оставьте остывать на несколько часов или на ночь.
- Вылейте сливки в застеленный марлей дуршлаг. Оставьте на столешнице сливаться, пока масса не дойдет до нужной вам консистенции (обычно маскарпоне имеет консистенцию греческого йогурта, но имейте в виду, что сыр загустеет еще больше, когда вы поставите его в холодильник, так что лучше довести его до чуть более жидкой текстуры, чем нужно).
- Маскарпоне можно хранить в герметичном контейнере в холодильнике до 4 дней.



Что делать с оставшейся сывороткой

После приготовления сыра у вас останется много сыворотки. В этом разделе мы поделимся с вами идеями, как грамотно ее использовать. Молочная сыворотка, оставшаяся после приготовления сыра, по-прежнему питательна и обязательно вам пригодится! В ней содержится молоко, сахар, белок и минералы, полезные для здоровья. Она станет отличным заменителем воды и других жидкостей во многих продуктах, в том числе:

- Хлеб и пицца – сыворотку используют в рецептах хлеба и пиццы, благодаря ее тонкому аромату и текстуре.
- Бульон – сделайте собственный бульон из сыворотки и добавляйте его в супы, карри и другие блюда.
- Смузи – смешайте с фруктами, чтобы получить вкусный и питательный напиток.

Сыворотку также можно использовать в саду. Она особенно полезна для растений, которые любят кислоту. Сыворотку также любят животные, так что смело угостите ею своих домашних питомцев и с/х животных.

Кроме того, есть несколько рецептов сыров, которые можно приготовить из сыворотки. Вот один из них – попробуйте!



Рикотта из сыворотки

Порций: ок. 600 г

Рикотта из сыворотки – это мягкий свежий творожный сыр, часто используемый в итальянской кухне. В переводе с итальянского «рикотта» означает «приготовленный снова». Благодаря высоким температурам, оставшиеся белки в сыворотке отделяются. Однако количество готового продукта очень малое, поэтому к сыру добавляют молоко. Сыворотка для рикотты должна быть свежей и не старше 1 часа.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Тщательно стерилизуйте все оборудование кипятком.
- Нагрейте 6 л сыворотки до 60°C. Часто помешивайте.
- Добавьте 2 чашки необезжиренного гомогенизированного молока. Добавьте 1/2 ч.л. соли (1 ч.л., если любите соленую рикотту).
- Продолжайте нагревать сыворотку до 90°C. Не забывайте помешивать.
- По достижении 90°C добавьте около 2 ст. ложек белого уксуса. Помешивайте, постепенно добавляя уксус. При первых признаках появления небольших пятен в сыворотке перестаньте добавлять уксус.
- Оставьте на слабом огне на 5-10 минут, чтобы рикотта затвердел. Затем осторожно снимите ложкой слой сгустка, образовавшийся на поверхности (это рикотта) и выложите его в форму (возможно, ее придется застелить марлей).
- Съесть сразу или поставить в холодильник не дольше, чем на 1 неделю.