

Сир Брі

1. Нагрійте молоко до 32°C і посипте все бактеріальні культури (заквасочную культуру і два види плісняви) на поверхню молока. Через 1-2 хвилини ретельно перемішайте молоко. Витримайте молоко при 32°C протягом 30 хвилин.

2. Розчиніть молокосвертывающий фермент в 50 мл кип'яченої води, охолодженої до кімнатної температури і додайте в молоко, перемішайте і залиште молоко в спокої протягом 90 хвилин.

3. Через 90 хвилин сирна маса готова до перенесення у форму. Знімайте тонкі шари (~1 см) з сирної маси шумівкою і перекладайте у форму. Якщо вся сирна маса не входить у форму, просто зачекайте кілька хвилин, маса ущільниться і осяде. Додайте залишилася масу.

4. Тепер сир повинен ущільнюватися і віддавати сироватку при температурі 20-23°C (більш низька або висока температура не допускається). Через півгодини переверніть сир у формі.

5. Сир повинен ущільнитися до 1/3 початкової висоти. На це може знадобитися час 18-24 години (або навіть більше). Протягом цього часу переверніть сир у формі кілька разів, Сир стане твердіше і буде перевертатися легше. Смак сироватки в кінці цього терміну повинен мати дуже помітну кислотність порівняно з першими порціями.

6. Після 24-х годин відділення сироватки сильно сповільниться, і сир потрібно підсолити. Для цього рівномірно посипте поверхню сиру, не виймаючи його з форми, однією — двома ч. л. солі. Сіль почне розчинятися і поглинатися сиром. Зачекайте 8-12 годин, потім переверніть сир і таким же чином посоліть іншу поверхню сиру. Сіль викличе посилення відділення сироватки. Почекайте ще 8-12 годин.

7. Для визрівання білої плісняви на поверхні сиру потрібні спеціальні умови: температура 10-13°C і вологість 90-95%. Для створення таких умов вийміть сир з форми і помістіть в пластиковий контейнер, на дно якого попередньо постеліть дренажний килимок. Поряд з сиром в контейнер посатвіть невелику ємність з водою, наприклад чарку (для створення вологості). Контейнер щільно закрийте кришкою і поставте на нижню полицю холодильника. Сир потрібно перевертати 1-2 рази в день.

8. Приблизно через 10-15 днів сир повинен покритися шаром білої плісняви. Коли шар цвілі досягне бажаної густини потрібно уповільнити процес її освіти. Перемістіть сир у прохолодне місце з температурою 4-7°C на термін 30-45 днів. Готовий до вживання сир стає м'яким при натисканні. На розрізі сир буде кремовим ближче до зовнішньої поверхні і білим у центрі. Це співвідношення регулюється шляхом зміни часу дозрівання і температури.