

# Сир Емменталь

## • Приготування

1. Налийте в каструлю молока, нагрійте до 32°C. Зніміть із вогню.
2. Посипте на поверхню молока заквасочну культуру і культуру пропіоновокислих бактерій. Дайте постояти 3 хвилини, щоб порошки ввібрали вологу. Акуратними повільними рухами перемішайте весь об'єм молока великою шумівкою або ложкою. Накрийте кришкою і дайте постояти 10 хвилин.
3. Розчиніть фермент у 50 мл води. Вилийте в молоко і перемішайте. Накрийте кришкою і залиште на 40-50 хвилин.
4. Перевірте згусток на "чисте відділення", якщо необхідно, залиште ще на 10-15 хвилин. Щойно "чисте відділення" досягнуто, поріжте згусток ножем або великим вінчиком. Ріжте і перемішуйте 15 хвилин, поки не досягнете розміру зерна з горошину.
5. Великою шумівкою або ложкою з довгою ручкою мішайте сирну масу 30 хвилин, підтримуючи температуру маси 30°C.
6. Поставте каструлю на вогонь і, постійно помішуючи, доведіть температуру сирної маси до 45°C. Процес нагрівання має бути довгим - 30 хвилин. Не нагрівайте масу занадто швидко!
7. Зніміть каструлю з вогню і продовжуйте повільно мішати масу ще 30 хвилин. Перевірте консистенцію - наберіть у руку сирне зерно і стисніть. Сирне зерно має злипатися, але так само якщо трохи натиснути знову розпадається.
8. Перестаньте мішати, дайте масі постояти 5 хвилин, щоб сирне зерно осіло на дно. Злийте сироватку через форму, щоб вона зігрілася. Вистеліть форму марлею. Перекладіть сирне зерно у форму.
9. Накрийте форму кришкою і закутайте, щоб підтримувати тепло. Можна також поставити форму в каструлю і в духовку та підтримувати там температуру 30°C.
10. Поставте форму під прес і пресуйте 10 хвилин із вагою 8 кг. Витягніть сир із форми і зніміть марлю. Перезагорніть сир у марлю, намагаючись робити якомога менше складок. Знову покладіть сир у форму,

поставте під прес. Пресуйте з вагою 15 кг 12-15 годин за кімнатної температури.

11. Вийміть сир із форми, зніміть марлю, покладіть у розсіл і соліть 24 години за температури 12°C. Переверніть сир у розсолі і знову залиште просоловатися 24 години за температури 12°C.

12. Витягніть сир із розсолу і підсушіть на дренажному килимку 2 дні за кімнатної температури, щоб скоринка стала абсолютно сухою. Під час сушіння періодично перевертайте сир, щоб він висох з усіх боків рівномірно.

13. Покладіть сир на дозрівання в кімнату (або спеціальний холодильник) з температурою 10-12°C і 85% вологості. Залиште дозрівати за таких умов на 2 тижні. Щодня сир необхідно перевертати і протирати розсолем (1 ст.л. солі на 1 л води). Після того як ви протерли сир розсолем, необхідно протерти його рушником, щоб зняти надлишки вологи. Цей процес сприяє формуванню правильної твердої скоринки.

14. Потім сир необхідно покласти дозрівати на 1 місяць у приміщення з температурою 18-20°C і 85% вологості. У цей період у сирі розвиваються його знамениті оченята. Головка сиру роздувається і стає округлою. Для рівномірного розвитку вічок перевертайте сир кожні 2-3 дні і протирайте таким же розсолем. Не допускайте підвищення температури понад 20°C.

15. Через місяць сир необхідно знову помістити в приміщення з температурою 10-12°C, де сир має дозрівати не менше 3-х місяців. Вологість має бути близько 85%, за сухішого повітря скоринка і глибокий шар під нею засохне, а якщо вологість буде вищою за 85%, то може розвиватися надмірна пліснява. Якщо з'являється цвіль, протирайте сир щіткою з розчином солі та оцту\*. Ви також можете змащувати періодично скоринку оливковою олією, щоб вона не висихала. Перевертайте сир раз на тиждень. Сир може дозрівати до 1 року.

- **Розсіл для соління сиру**

4 літри води, 1 кг солі, 5 г сухого хлористого кальцію або 40 мл 10% розчину хлористого кальцію, 5 мл 6% оцту. Хлористий кальцій сприяє створенню щільної кірки.

\* щоб зробити розчин для протирання сиру від цвілі, розчиніть 1 столову ложку солі в 125 мл 3%-го оцту.