

Сир Сент-Мор-Де-Турен

1. Класичний сир Сент-Мор-Де-Турен готується з козячого молока.
2. Нагрійте молоко до 30°C. Додайте заквасочну культуру. Щоб запобігти злипанню порошку, посипте закваску на поверхню молока, і через 2 хвилини перемішайте. Так само додайте в молоко обидві культури цвілі.
3. Фермент розведіть у 50 мл холодної кип'яченої води і додайте в молоко.
4. Молоко залиште на 18-24 години для дії заквасочної культури, фермент у цьому процесі відіграє другорядну роль. Процес дозрівання починайте за температури 30°C, дозвольте температурі молока знизитися природним чином до кімнатної температури (22°C).
5. Після закінчення 18-24 годин перенесіть сирний згусток у форми. Згусток для цього сиру ніколи не розрізається і сироватка попередньо не зливається. Сирний згусток акуратно розкладайте по формах неушкодженим, наскільки це можливо. Встановіть форми на дренажний килимок для забезпечення відтоку сироватки.
6. Заповніть форми згустком за допомогою ложки до заповнення. Після заповнення дайте сиру ущільнитися під власною вагою протягом приблизно 15 хвилин, а потім знову заповніть згустком. Цю процедуру потрібно буде повторювати доти, доки весь згусток не буде використано.
7. Дозвольте сироватці стекти протягом 18-24 годин. Сир зменшиться за висотою до 1/2-1/3 висоти форми.
8. Коли злив сироватки припиниться, сир може бути витягнутий з форм. Довгий і вузький сир буде вельми крихким і може бути дуже легко ламатися. Традиційно, перед витяганням, у центр кожного сиру вставляють житню соломку, яка зміцнює сир під час обробки і забезпечує приплив повітря до внутрішньої частини сиру для кращого дозрівання.

9. Сіль додається приблизно в кількості 1 чайної ложки для кожної головки сиру. Найпростіший спосіб - посипати сіль на плоску поверхню й обваляти сир у ній. Невелика кількість золи може бути додана до солі за бажанням (1/8-1/4 чайної ложки на кожну головку сиру).

10. Сир висушіть 2-3 дні. Після цього залиште його для дозрівання в умовах з температурою 10-13°C і вологістю 90-95 %. Сир перевертайте щодня, він буде готовий до вживання через один/кілька тижнів. На кожному етапі він матиме дуже різний смак, текстуру та аромат.

11. Для подачі до столу виберіть ту стадію дозрівання, яка найбільше відповідає вашому смаку.