

Рецепт приготування сметани

1. Вершки (жирність 10-20%) пастеризувати й охолодити до температури 30-34°C.
2. Закваску розсипати рівномірно по поверхні вершків. Через хвилину перемішати.
3. Помістити в термостат на 8-10 годин, температура 35-°C (мультиварка, режим йогурт або йогуртниця).
4. Витримати в холодильнику 8-12 годин за температури 5-°C для дозрівання (збільшення кислотності).
5. Готову сметану зберігати в холодильнику.
6. Термін реалізації 7-14 діб.