

Сир Томме

1. Повільно нагрійте молоко на водяній бані до 21°C, постійно помішуючи, щоб температура розподілялася рівномірно. Коли молоко нагрілося, влийте в нього розведений у воді хлористий кальцій. Внесіть закваску у велику каструлю з молоком: посипте порошок на поверхню молока, дайте постояти і увібрати вологу протягом 3 хвилин, потім ретельно перемішайте, розподіляючи закваску по всьому об'єму молока.

2. Поступово підніміть температуру до 32°C, продовжуючи помішувати молоко. Повільно влийте розведений фермент, постійно помішуючи молоко рухами зверху-вниз, щоб максимально розподілити його по всьому об'єму молока. Проведіть тест на чисте відділення. Якщо згусток недостатньо щільний, залиште ще на 10-15 хвилин.

3. Наріжте згусток на однакові маленькі кубики стороною 1 см по вертикалі за допомогою довгого ножа, залиште на 5 хвилин, щоб краї ущільнилися, а потім розріжте по горизонталі. Будьте обережні: спочатку згусток буде ніжний і нещільний, його легко випадково розщепити на дуже дрібні шматочки. Помішуйте сирне зерно протягом 10 хвилин, підтримуючи температуру 32°C, супутньо дорізаючи, занадто великі шматочки. Повільно нагрійте сирне зерно до 35°C, продовжуючи помішувати. Процес повинен зайняти не менше 10 хвилин. У наступні 5 хвилин потрібно збільшити вогонь і нагріти зерно до 38°C. По досягненні температури, залиште сирне зерно в спокої на 5 хвилин, накривши каструлю кришкою.

4. Підготуйте друшляк: застеліть його марлею і поставте над раковиною. Злийте сироватку так, щоб вона злегка покривала шар сирного зерна, а потім перекладіть зерно шумівкою в друшляк. Дайте стекти сироватці протягом 10 хвилин. Візьміть сирне зерно за краї дренажної тканини і перемістіть його разом з тканиною в підготовлену форму. Розправте всі складочки і накрийте зверху шматочком дренажної тканини, а на неї покладіть кришку від форми.

5. Поставте під прес і пресуйте вагою 4.5 кг 15 хвилин. Вийміть з-під преса форму, переверніть сир і переагорніть його в дренажну тканину. Поставте під прес з вагою 9 кг на 15 хвилин. Переверніть сир, потім пресуйте з вагою 9 кг наступні 3 години, перевертаючи сир кожні 30 хвилин. Вийміть сир з форми і залиште його на ніч (8-10 годин) при кімнатній температурі.

6. У цей час підготуйте насичений соляний розчин (з розрахунку 200 гр солі на 1 літр розсолу): в гарячій воді розчиніть сіль, оцет і хлорид кальцію, потім охолодіть в холодильнику. Вранці помістіть сир в контейнер з розсолом на 8 годин. Через 4 години переверніть сир в розсолі, щоб він просолів рівномірно. Дістаньте сир з розсолу, промокніть зайву вологу паперовим рушником і помістіть в камеру для дозрівання з вологістю 80-85% і температурою 11-13 °С.

7. Перші кілька днів скоринка сиру буде підсихати, тому його необхідно перевертати 3 рази на добу. Коли скоринка підсохла, перевертайте сир 1 раз на день протягом першого місяця дозрівання, потім 2-3 рази на тиждень. Дозрівання цього сиру триває від 3.5 до 4.5 місяців. Протягом цього терміну на скоринці сиру буде утворюватися різна цвіль. В даному випадку, видаляти її не потрібно, оскільки вона є частиною процесу дозрівання. Спочатку на сирі виросте сіро-блакитна пухнаста цвіль, яка потім потемніє і стане сіро-коричневою. Можлива поява плям помаранчевої цвілі. Зрештою, вся скоринка сиру повинна покритися товстим шаром, що складається з цілого букета цвілі, це дозволить сформувати властивий для Томме смак та зовнішній вигляд. Ви можете регулювати колір скоринки, заохочуючі або, навпаки, пригнічуючі ріст тієї чи іншої цвілі. Так, її колір може бути сіро-білим, сіро-коричневим, помаранчевим і навіть блакитнуватим. Більшість варіантів Томме передбачають більш короткий час дозрівання: від двох місяців, однак, якщо Ви вирішили виростити сир з натуральною скоринкою, цього часу буде недостатньо, щоб повністю пройшла ферментація сирної маси і тіло сиру набуло характерну м'яку маслянисту текстуру.