



Разделы	Инструкция к набору для обучения сыроделию в домашних условиях
Название сыра	Моцарелла
История создания	Моцарелла (ит. Mozzarella) — молодой сыр родом из региона Кампания, Италия. Классическая Моцарелла изготавливается из молока черных буйволиц, но гораздо чаще, ее делают из коровьего молока. Этот сыр относится к сырам ферментативной коагуляции и группе Pasta Filata. Чаще всего это белые шарики, залитые рассолом.
О рецепте и заквасках	В 1570 году впервые появляется и сам термин «Mozzarella» - в кулинарной книге, написанной знаменитым Бартоломео Скаппи, придворным поваром Папы Римского. Наши знакомые итальянские сыровары рассказали и показали весь нехитрый процесс приготовления Моцареллы в домашних условиях. Мы в свою очередь постарались подобрать подходящие закваски и составили пошаговую инструкцию, чтобы вы научились готовить Моцареллу сами.
Характеристика готового продукта	На вкус Моцарелла - нежная, пресноватая, чуть упругая. Снаружи Моцарелла гладкая и блестящая. Внутренняя структура — немного слоистая и не содержит пузырьков воздуха, при разрезании сыра выделяется сыворотка. Форма и размер сыра могут быть разными: «Боккончини» большие шарики «Чильеджини» шарики размером с крупную черешню «Перлини» совсем маленькие шарики «Косичка» - моцареллу также делают в форме косички.
Материалы и инструменты	Эмалированная кастрюля или нержавеющее ведро на 10-12л Таз с водой (водяная баня) для медленного нагрева молока Пластмассовый ковшик Дуршлаг Шумовка Термометр Длинный нож или лира Соль крупного помола не йодированная

Сырьё и нормы расхода	Молоко: цельное созревшее молоко, не прошедшее сепарацию и термообработку. Из 10 литров молока средней жирности и среднего содержания белка получится около 1 – 1,2 кг Моцареллы.
Состав набора	1. Арт.1560 - Кальций хлористый, пакет 2 г на 10 л молока (для внесения в молоко) 2. Арт.1558 - Закваска бактериальная (Str. Thermophilus), на 10 л молока 3. Арт.76 – Фермент для свертывания молока, пакет 1 г 4. Арт.1838 – Ложка мерная 0,2 мл (для дозирования молокосвертывающего фермента)
Порядок работы	Для сыра Моцарелла используйте цельное созревшее (выдержанное при температуре +8°C...+12°C в течение 12-16 ч после дойки) коровье молоко. Рекомендуется провести пастеризацию. Быстро нагрейте молоко до +73 °С при интенсивном перемешивании, выдержите при +73 °С 30 секунд, быстро охладите на водяной бане до +32 ...+34°C. Далее в охлажденное молоко внесите закваску арт.1558 (Str. Thermophilus). Соблюдая правила асептики и антисептики, рассыпьте культуру по поверхности молока, оставьте на некоторое время. После этого тщательно перемешайте молоко для равномерного распределения заквасочной культуры, оставьте на 30 минут (для размножения культуры). Обязательный процесс - внесение кальция! Арт.1560 (кальций хлористый) растворите в 50 мл кипяченой питьевой воды комнатной температуры и внесите в молоко. Тщательно перемешайте. Внесение молокосвертывающего фермента <i>Важно! Доза молокосвертывающего фермента может отличаться в несколько раз в зависимости от свойств молока. Рекомендуем всегда проводить пробу на свертываемость и рассчитывать дозу фермента индивидуально для каждого конкретного случая.</i> Пепсин-ренин Meito вносится из расчета 0,04 – 0,14 г на 10 литров молока (1 - 2 мерных ложки без горки). Фермент предварительно растворите в столовой ложке кипяченой питьевой воды комнатной температуры. Внесите раствор фермента в молоко и тщательно перемешайте*. <i>*помешивание осуществляется интенсивно, без создания циркулирующих по кругу потоков, равномерно по всему объёму, в течение 5-7 секунд.</i>

Остановите движение молока. В движущихся потоках молока сгусток образуется неправильно.

Проверка образования сгустка и его обработка

Молоко начинает сворачиваться через 12-15 минут, но чтобы сгусток набрал плотность и нужную кислотность, может пройти от 20 до 50 минут.

Не забывайте поддерживать температуру около +32 °С ...+34 °С. Должно быть достигнуто чистое отделение сгустка от сыворотки.

Методов проверки много. Например, можно положить на поверхность сгустка шумовку – при правильном свёртывании сквозь её отверстия пройдет прозрачная сыворотка, а сгусток под действием веса шумовки упруго прогнется на несколько миллиметров. Если этого еще не произошло, оставьте сгусток еще на некоторое время.

Разрежьте сгусток ножом или лирой по вертикали, а затем по горизонтали на кусочки со стороной 4-6 см. Чем мягче сыр вы хотите получить, тем больше размеры кусочков. Оставьте на 5 минут, чтобы разрезанный сгусток немного уплотнился, осел, и отделилась сыворотка. Далее нагревайте сырную массу в течение 20 минут до +38 °С при постоянном вымешивании. Вымешивать надо по всему объему снизу вверх, доставая до дна кастрюли. Контролируйте температуру сырной массы при помощи термометра.

В результате вымешивания происходит так называемое «закрытие» сырного зерна, необходимое для правильного отделения сыворотки.

Отделите ковшом большую часть сыворотки. Достаньте сырную массу с помощью шумовки, выложите в дуршлаг с вложенной салфеткой для стока сыворотки.

После того как сыворотка стечет, установите дуршлаг с сырной массой над кипящей водой для созревания на 3-4 часа. При этом нужно поддерживать температуру сырной массы около +38°C, для достижения нужной кислотности*

** (для справки: 4,6 - 4,8 pH).*

Пока сырная масса созревает, можно приготовить соляной раствор* (для хранения Моцареллы), крепость которого может варьироваться от 10 до 18%.

Нагрейте часть сыворотки до +65°C...+75°C, растворите соль,

охладите до температуры +8°C...+12°C.

Оставшуюся сыворотку нагрейте до +85...+90°C.

Степень «созревания» сырной массы проверяют следующей образом: отделите маленький кусочек сырной массы, погрузите его в горячую сыворотку с температурой +85...+90°C, немного подождите и попробуйте вытянуть его.

При приготовлении Моцареллы очень важен данный этап

Если поспешить и не дождаться этого момента, продукт получится жестким и резиновым на вкус. Если передержать, масса развалится.

Если сыр тянется и не рвется, можно переходить к вытягиванию.

Если сыр не прошел проверку на растягивание – оставьте его «дозревать».

После успешной пробы на созревание переходим к следующему этапу – вытягиванию сыра

Разрежьте уплотнившийся сгусток на длинные брусочки.

Поскольку сыворотка довольно горячая можно надеть перчатки.

Поочередно погрузите брусочки в ёмкость с горячей (+85...+90°C) сывороткой. Подержите несколько секунд для размягчения.

Положите нагретую массу на стол и растяните. Сложите пополам и снова растяните. И так несколько раз. Способов вытягивания довольно много. Рекомендуем вам перед приготовлением посмотреть видео на YouTube канале «Как приготовить Моцареллу».

Затем из сырной массы можно сформировать шарики или же из длинных полосок заплести косы. После этого сформированную Моцареллу положите в ледяную воду для охлаждения и закрепления формы.

Через некоторое время сформированную Моцареллу переложите в подготовленный рассол для хранения.

Условия
созревания и
хранения
готового
продукта

Хранить Моцареллу рекомендуется в холодильнике в рассоле не более трех - пяти дней. Для того чтобы лучше ощутить ее вкус, также рекомендуется за 5 минут до потребления опустить моцареллу в теплую воду (примерно +35°C), до этого подержав ее около получаса при комнатной температуре.

Список
готовых
наборов

Попробуйте также приготовить другие сыры с нашими наборами: Домашний козий сыр, Гауда, Камамбер, Качотта, Маасдам, Рокфор, Российский, Сулугуни, Тильзитер, Фета, Чеддер, Чечил, Эдам, Эмменталь.