



	Инструкция к набору для обучения сыроделию в домашних условиях
Название сыра	Рокфор
История создания	Существует легенда о том, как появился рецепт Рокфора. Молодой пастух пас овец в горах. В одной из влажных пещер он остановился перекусить. Его завтрак состоял из куска чёрного хлеба с овечьим сыром. Мимо проходила прелестная девушка. Пастух, увлечшись, оставил свой завтрак и побежал за ней. Примерно через месяц он вернулся обратно в ту самую пещеру и увидел, что кусок сыра сильно изменился. От чёрного хлеба к сыру протянулись нити голубоватой плесени. Молодой пастух был удивлён, но он был голоден, и осторожно отрезав маленький кусочек, решил попробовать плесневелый сыр на вкус, и он привёл его в восхищение. Согласно легенде, именно так появился знаменитый овечий сыр Рокфор.
О рецепте и заквасках	Технология изготовления Рокфора на первых стадиях традиционна, как и для всех сыров: свёртывание молока, отделение сырной массы, разрезание сырной массы, раскладка её по формам, соление. Главную особенность Рокфора составляет его созревание, которое должно проходить в известняковом гроте на дубовых стеллажах. До сих пор Рокфор созревает в гротах в провинции Руэрг. Для того, чтобы получился настоящий «Рокфор», сырную массу после стекания сыворотки засевают спорами плесени <i>Penicillium roqueforti</i>.
Характеристика готового продукта	Сверху Рокфор покрыт немного влажной и блестящей корочкой. Внутри — маслянистая мякоть с небольшими полостями, пронизанная голубой плесенью. Сыр, сделанный вручную, можно отличить по неравномерному распределению плесени внутри. Рокфор отличается уникальным вкусом и ароматом. Запах сыра — это сложный букет ароматов овечьего молока и известняка.

Материалы и инструменты	Кастрюля нержавеющая или эмалированное ведро объемом 10 или более литров Формы для сыра (например - арт. 3065 или форма без дна арт.1255) Термометр (например: арт.31 на нашем сайте) Дренажный коврик Решетка Соль поваренная, крупного помола, не йодированная Длинный нож или лира
Сырье и нормы расхода	Молоко: цельное созревшее, не прошедшее процесс сепарации и термообработки. Из 10 литров молока получится около 1,3 – 1,5 кг Рокфора
Состав набора	1. Арт.1816 - Закваска комплексная для сыра Рокфор на 10 л молока 2. Арт.1126 – Культура плесени <i>Penicillium Roqueforti</i> 3. Арт.1560 - Кальций хлористый, пакет 2 г (для внесения в молоко) 4. Арт.76 – Фермент для свертывания молока, пакет 1 г 5. Арт.1838 – Ложка мерная 0,2 мл (для дозирования молокосвертывающего фермента)
Порядок работы	Подготовка молока Для Рокфора 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°C при интенсивном перемешивании, выдержите 30 секунд, охладите на водяной бане до +29...+32°C. В охлажденное до температуры +29...+32°C молоко внесите закваску для сыра Рокфор арт.1816 из комплекта набора. Соблюдая правила асептики и антисептики, рассыпьте культуру по поверхности молока, оставьте на некоторое время. Тщательно перемешайте смесь для равномерного распределения культур. Оставьте на 45-60 минут. Обязательный процесс – внесение кальция! Арт.1560 (кальций хлористый) растворите в 50 мл кипяченой питьевой воды комнатной температуры и внесите в молоко с тщательным перемешиванием. 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>

в разделе «Статьи. Сычужная проба».

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*.

**помешивание осуществляется интенсивно, без создания циркулирующих по кругу потоков, равномерно по всему объему, в течение 5-7 секунд.*

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 45 до 55 минут.

Не забывайте поддерживать температуру молочной смеси около +29...+32 °C. Контролируйте температуру с помощью термометра.

Должно быть достигнуто чистое отделение сгустка от сыворотки. Методов проверки много. Например, можно положить на поверхность сгустка шумовку – при правильном свертывании 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 длинным ножом или лирой по вертикали на столбики, а затем по горизонтали на кусочки со стороной 10 – 15 мм. Дайте отдохнуть 10-15 мин., чтобы сырная масса уплотнилась, отделилось больше сыворотки.

На водяной бане медленно нагрейте массу до +34°C...+35°C в течение 25 минут, постоянно вымешивая (не прикладывая к сгусткам излишнего механического воздействия).

Вымешивание должно происходить по всему объему сверху вниз. За это время сырное зерно уплотнится, отделится больше сыворотки. Этот процесс называют «сушкой» или «закрытием» сырного зерна.

Удалите 15% сыворотки.

Далее вымешивайте сырное зерно при этой же температуре еще 10-15 минут. Его поверхность должна стать округлой, блестящей. Зерно должно стать упругим. По существу, зерно должно выглядеть как поп-корн. Уберите кастрюлю с плиты. Разведите плесень *Penicillium Roqueforti* (**арт.1126**) в небольшом количестве кипяченой воды или сыворотки

	(примерно 100 мл), хорошенько перемешайте. Формование и засолка Выложите форму салфеткой или марлей, расправляя складки. Выкладывая сырное зерно в форму слоями (3-4 см), сбрызгивая каждый слой раствором плесени. Форму лучше брать высокую, с одинаковым размером диаметра дна и верха, для лучшего уплотнения сырного зерна. Оставьте на полчаса для уплотнения. Переворачивайте сыр со следующими интервалами: через 30 мин, 1 час, 2 часа, 4 часа, 8 часов. Каждый раз вынимайте салфетку и перекладывайте заново. Прессоваться сыр должен около 16 часов в помещении с температурой от +22 до +25 °С, чтобы достичь нужной кислотности. После прессования выньте сыр из формы и переместите в помещение с температурой +18...+20 °С на 1-2 дня. Через 1-2 дня перенесите сыр в помещение с температурой +15...+18 °С для посола. Сухой посол Возьмите поваренную соль 4% - 5% от веса сыра. Солите сыр в следующем порядке: первый день - 1/3 соли посыпьте на поверхность. На следующий день, когда сыр станет влажным, возьмите 1/3 часть соли, посолите, втирая в поверхность. Третий день – тоже самое. После последнего посола сыр проколите по всему периметру (на расстоянии 1,5 см друг от друга) деревянной шпажкой или палочкой, для обеспечения доступа воздуха и роста плесени (плесень растет в месте прокола). Перенесите сыр на созревание в более прохладное помещение с температурой +11...+12 °С и влажностью 80-85%. **Установите головки сыра на ребро, для доступа воздуха и равномерного роста плесени.
Условия созревания и хранения готового продукта	Созревание сыра: Сыр созревает в течение 3-4 недель. При хорошем развитии плесени сыр переместите в холодильник, чтобы замедлить ее развитие, и увеличить сложность аромата и вкуса. При недостаточном развитии плесени проколите сыр повторно. Созревший сыр можно обернуть бумагой. Сыр в бумаге хранится более 2 месяцев, при температуре 4-6 °С.
Список готовых наборов	Попробуйте также приготовить другие сыры с нашими наборами: Домашний козий сыр, Гауда, Камамбер, Качотта, Маасдам, Моцарелла, Российский, Сулугуни, Тильзитер, Фета, Чеддер, Чечил, Эдам, Эмменталь.