

КАК ПРИГОТОВИТЬ СЫР В МУЛЬТИВАРКЕ SUPRA



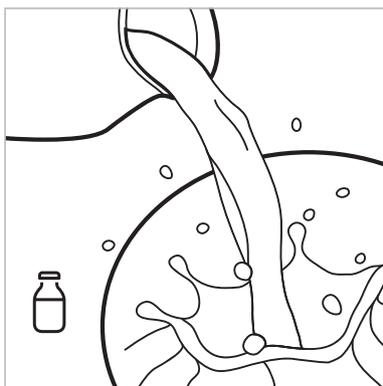
Сыр Пармезан

Ингредиенты:

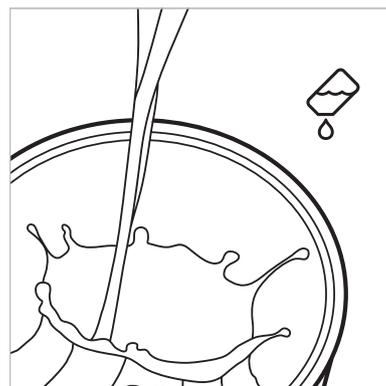
Молоко с низким содержанием жира //
Закваска meito // Термофильная закваска
Вода—0,5(ст)



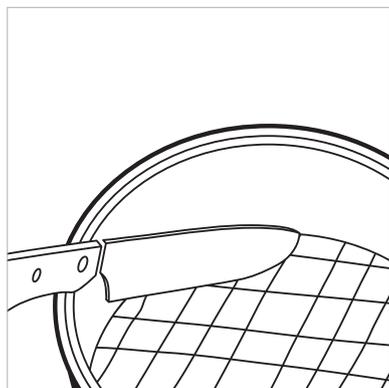
*Этот набор ингредиентов скоро станет
вкусным домашним сыром*



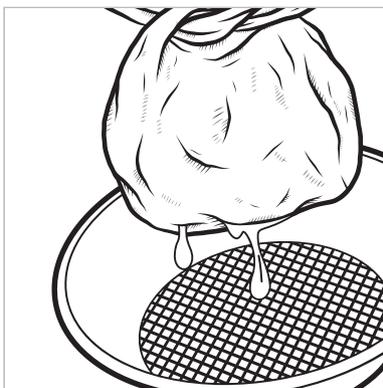
*Влейте в чашу молоко. Включите режим
«Йогурт». Время приготовления 3 часа.
Спустя 15 минут после начала режима
добавьте термофильные закваски*



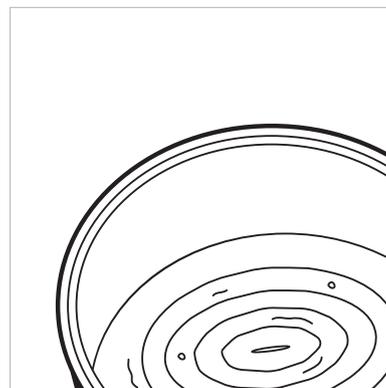
*Растворите микробиальный «теито реннет» в
0,5 ст. холодной воды и вылейте его в молоко
спустя 1,5 часа от начала режима. Помешай-
те в течение трёх-пяти минут*



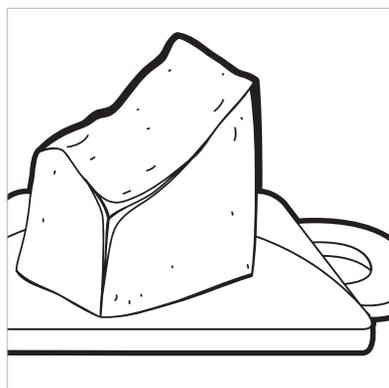
*После окончания режима разрежьте полу-
ченный творог на кусочки размером примерно
2на 3 см. Медленно перемешать. Включите
режим «Мультиповар». Температура 45 градусов,
время приготовления 40 минут.*



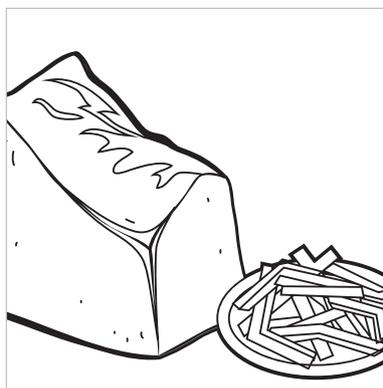
*Выложите творог в дуршлаг. Когда сыворотка
полностью стечет, положите под пресс в 4,5 кг
на полчаса. Удалите сыворотку и переверните
сыр, и снова под пресс. Увеличьте вес до 11 кг в
течении примерно 1/2 часа. Переверните сыр и
поставьте под пресс снова на 12 часов*



*Удалите сыр из пресса и пустите плавать в
холодный соляной раствор (1/2 стакана соли в 1
литре жидкости) в течение часа. После соления
обтереть сухой тряпкой, поставить под пресс
10 кг., на 10 часов, перевернуть головку и
поставить еще 20 кг. на 10 часов*



*Положите сыр в холодильник на деревянную
подставку, он будет вызревать пять
месяцев. Переворачивайте сыр каждый день
в течение первых нескольких недель, а
затем один раз в неделю.*



*По истечении 5 месяцев сыр можно использо-
вать, но чем дольше он хранится, тем будет
сильнее аромат.*