

КАК НАЧАТЬ ДЕЛАТЬ СЫР?

Секреты сыра



Лосенкова Юлия

Содержание

Часть 1 Оборудование.....	6
Часть 2 Молоко.....	11
Часть 3 Зачем и как пастеризовать молоко.....	20
Часть 4 Чем можно заменить кисломолочные закваски? ...	23
Часть 5 Что такое и зачем нужны кисломолочные бактерии.....	27
Часть 6 Что такое сычужный фермент.....	37
Как рассчитать сычужный фермент по IMCU.....	43
Часть 7 Первый этап превращения молока в сыр . Свертывание молока.....	46
Две хитрости кислотного свертывания.....	47
Часть 8 Что такое кисломолочные продукты?.....	49
Часть 9 Что такое сыр?.....	51
Часть 10 Практическая часть книги. Рецепты.....	55
Часть 10. Кисломолочные продукты.....	56
Рецепт 1. Йогурт термостатный.....	56
Рецепт 2 Йогурт питьевой.	58
Рецепт 3 Йогурт греческий.....	59
Сыры кислой коагуляции.	
Рецепт 4 Сыр Маскарпоне.....	60
Рецепт 5 Мягкий сыр по типу «Филадельфия».....	62
Рецепт 6 Шанклиш.....	64
Рецепт 7 Кварк — немецкий творог.....	67
Рецепт 8 Кисломолочный творог.....	69

Кисломолочный творог. Вариант 2.....	71
Рецепт 9 Сыр по типу адыгейского на козьем молоке	72

Сыры сычужной коагуляции:

Рецепт 10 Сычужный творог «Фьокки ди латте»	74
Рецепт 11 Сербская брынза.....	76
Рецепт 12 Страккино.....	82
Рецепт 13 Примосале.....	87
Рецепт 14 Сыр для гриля по типу «Халлуми».....	92
Рецепт 15 Мягкая качотта.....	98
Рецепт 16 Классическая качотта.....	104

Сыры смешанной коагуляции

Рецепт 17 Крем сыр Козий.....	109
Рецепт 18 Свежий Козий сыр «Лактик».....	111
Рецепт 19 Выдержанный козий сыр «Лактик» с плесенью.....	116
Рецепт 20 Шарики с чесноком и перцем по типу Бельпер Кнолле.....	121

Сыры из сыворотки

Рецепт 21 Рикотта.....	126
Рецепт 22 50 оттенков Брюноста.....	128

Бонусы

Рассол для засолки сыра.....	132
Мороженое из маскарпоне.....	133
Итальянская лепешка «Пьядина Романьола».....	134
Контакты	137