

ПАОЛО ФЕРРАЗОН  
ЮЛИЯ ЛОСЕНКОВА

**ИТАЛЬЯНСКИЕ СЫРЫ:  
КОЛЛЕКЦИЯ СЫРОВ  
ОТ  
ПАОЛО ФЕРРАЗОН**

Фракет  
Мусулупу  
Сыр в форме лимона  
Падраччо  
Пекорино  
Страццателла  
Салиньун  
Беддо  
Страччата  
Куинчир  
Касада  
Паннероне  
Ла Фьоретта  
Грауказе  
Багосс  
Казо  
Концато  
Мотта

КОЛЛЕКЦИЯ "СЕКРЕТЫ СЫРА"

## **Введение.**

Время идет, социальные сети меняются, информация в них перепечатывается и, часто, даже очень часто, происходит эффект глухого телефона.

Как итог- ничего общего с оригиналом!

Имя человека, который нашел все и передал, теряется и забывается.

В первую книгу «Коллекция сыров от Паоло Ферразон», собрана информация о тех сырах и способах изготовления, которыми он поделился.

Важнейшим аргументом этой книги является открытие вторичной ферментации сыров.

Хочется сохранить оригинальность рецептов от первоисточника и не утратить значимость участия Паоло в начале путешествия этих сыров по русскоязычной территории мира.

В книге вы найдете интереснейшую информацию, которой до сих пор не было опубликовано на русском языке.

Информация о кратком сенсорном анализе, которая так же присутствует в книге, очень важна, так как именно она позволяет определить сходится ли ваш результат с оригиналом.

ПАОЛО ФЕРРАЗОН  
ЮЛИЯ ЛОСЕНКОВА

**БРЮС**  
**ФРАКЕТ**  
**САЛИНЬУН**  
**ДЗИНКАРЛИН**  
**КУИНЧИР**  
**ГРАУКАЗЕ**

СЫРЫ ВТОРИЧНОЙ  
ФЕРМЕНТАЦИИ  
И ИЗ РИКОТТЫ.

КОЛЛЕКЦИЯ "СЕКРЕТЫ СЫРА"

ПАОЛО ФЕРРАЗОН  
ЮЛИЯ ЛОСЕНКОВА

**МОТТА**

СЫР КИСЛОЙ  
ФЕРМЕНТАЦИИ

КОЛЛЕКЦИЯ "СЕКРЕТЫ СЫРА"

ПАОЛО ФЕРРАЗОН  
ЮЛИЯ ЛОСЕНКОВА

**ЛА ФЬОРЕТТА**  
**КАСАДА**

КИСЛО-МОЛОЧНЫЕ  
ПРОДУКТЫ

КОЛЛЕКЦИЯ "СЕКРЕТЫ СЫРА"

ПАОЛО ФЕРРАЗОН  
ЮЛИЯ ЛОСЕНКОВА

**МУСУЛУПУ**  
**СЫР В ФОРМЕ**  
**ЛИМОНА**  
**ПАДРАЧЧО**

МОЛОДЫЕ-СВЕЖИЕ  
СЫРЫ

КОЛЛЕКЦИЯ "СЕКРЕТЫ СЫРА"

ПАОЛО ФЕРРАЗОН  
ЮЛИЯ ЛОСЕНКОВА

**СТРАЦЦАТЕЛЛА  
СИЛАНА**

**СТРАЧЧАТА  
КАМПАНА**

ВЫТЯЖНЫЕ СЫРЫ

КОЛЛЕКЦИЯ "СЕКРЕТЫ СЫРА"

ПАОЛО ФЕРРАЗОН  
ЮЛИЯ ЛОСЕНКОВА

**ПАННЕРОНЕ**

**БЕДДО**

**КАЗО КОНЦАТО**

**ПЕКОРИНО ИЗ  
VALZE VOLTERRANE**

**БАГОСС**

ВЫДЕРЖАННЫЕ  
И ОРИГИНАЛЬНЫЕ  
СЫРЫ

КОЛЛЕКЦИЯ "СЕКРЕТЫ СЫРА"



## Содержание:

<b>Введение</b> .....	2
<b>Сыры вторичной ферментации и из рикотты</b> .....	3
Брюс .....	4
Фракет.....	8
Салиньун.....	10
Дзинкарлин .....	13
Куинчир .....	16
Грауказе (СЕРЫЙ СЫР).....	19
<b>Сыр кислой ферментации</b> .....	24
Мотта.....	25
<b>Кисло-молочные продукты</b> .....	28
Ла Фьоретта (Жидкая рикотта).....	29
Касада.....	31
<b>Молодые-свежие сыры</b> .....	35
Мусулупу.....	36
Сыр в форме лимона.....	39
Падраччо или Касиедду.....	41
<b>Вытяжные сыры</b> .....	44
Страццателла Силана (или лист моцареллы).....	45
Страччата Кампана.....	47
<b>Выдержанные и оригинальные сыры</b> .....	51
Белая Горгонзола или Паннероне.....	52
Беддо — мягкий сыр.....	56
Казо Концато.....	59
Пекорино из Balze Volterrane.....	64
Багосс — Золото Бреши.....	70
<b>Контакты</b> .....	79

Паоло Ферразон Юлия Лосенкова  
«Итальянские сыры: Коллекция сыров от Паоло Ферразон»

***Надеюсь, что книга, как и все книги созданные в коллаборации с Паоло Ферразон, будут полезны для создания новых вкусов сыров!***

**В книге использована информация из регламентов о производстве сыров и фотографии из открытых источников.**

**Ждем ваших отзывов на страницах инстаграм:**

**@web\_cheese**

**@cheesebook.online**

**в группе Фейсбук «Секреты сыра».**

**По вопросам сотрудничества и размещения  
рекламы:**

**cheesebook.online@gmail.com**

**<https://cheesebook.online>**

**Copyright © Лосенкова Юлия 2021**

**Все права защищены**

\*in caso di rilevamento dell'uso delle vostre foto sulle pagine del libro, informaci via e-mail:  
cheesebook.online@gmail.com

<https://cheesebook.online>

## ...еще книги

КАК НАЧАТЬ ДЕЛАТЬ СЫР?

### Секреты сыра



Лосенкова Юлия  
**СЕКРЕТЫ  
ЗЕРДЫХ СЫРОВ**  
СОЗРЕВАНИЕ, ВЫДЕРЖКА,  
АФФИНАЖ



Лосенкова Юлия  
**СЕКРЕТЫ  
МЯГКИХ СЫРОВ**  
ВЫДЕРЖКА И  
ВКУС



ПАОЛО ФЕРРАЗОН  
ЮЛИЯ ЛОСЕНКОВА

### СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ СЫРОВ

СЕРИЯ "ИТАЛЬЯНСКИЕ



Лосенкова Юлия  
**СЕКРЕТЫ  
ТВЕРДЫХ СЫРОВ**  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ СЫРОВ  
И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ТАБЛИЦЫ.



**ТЕХНОЛОГИЯ СЫРА  
БЕЗ ЛИШНИХ СЛОВ**

[www.cheesebook.online](http://www.cheesebook.online) Лосенкова Юлия

**Российский сыр**

Практическое пособие «Аффинаж полутвердых сыров»

**Аффинаж полутвердых сыров**

**МЫТАЯ КОРКА**

Пособие



ОПИСАНИЕ И

[www.cheesebook.online](http://www.cheesebook.online)



**ТЕХНОЛОГИЯ  
СЫРОВ**

[cheesebook.online](http://cheesebook.online)

Лосенкова Юлия

**Итальянский томм**



Лосенкова Юлия  
**СЕКРЕТЫ  
ТВЕРДЫХ СЫРОВ**

МОЛОКО, БАКТЕРИИ, ФЕРМЕНТЫ  
И ДРУГИЕ ДРУЗЬЯ СЫРОДЕЛА.

