

ПАОЛО ФЕРРАЗОН, ЮЛИЯ ЛОСЕНКОВА

Итальянские сыры:

Все о Моцарелле



Коллекция "Секреты сыра"

Предисловие.

Серия книг «Итальянские сыры», призвана расширить горизонты людей, которые влюблены и ценят такой бессмертный продукт, как Сыр.

Эти произведения для тех, кто понимает, что за каждым названием стоит большая тайна технологий и многовековой опыт сыроделия.

Книги будут полезны не только для сыроделов, но и для почитателей вкуса самого древнего продукта.

Кто хочет научиться распознавать разницу в многочисленных предложениях на прилавках, найдут интересную информацию.

На сегодняшний день период «дикого сыроделия» на постсоветском пространстве постепенно переходит в более профессиональное русло.

Все больше сыроделов стараются подойти к процессам со знанием дела.

Все больше людей стремятся получать знания от профессионалов, а не просто делать сыр по рецептам из интернета.

Хочется верить, что эра суррогата, которая началась еще в далекий период СССР с созданием «домашнего сыра» из творога и яиц, уходит в далекое прошлое и уже не вернется.

Это видно и по интересу к книгам «Секреты сыра» и серии «Секреты твердых сыров».

В книге «Секреты Сыра», уже описаны технологии основных, можно сказать базовых, основополагающих сыров, которые являются самыми распространенными на сегодняшний день.

В серии книг «Секреты твердых сыров», изложена практически вся теория, связанная с процессом изготовления сыра от молока до аффинажа, а так же технологические карты.

Пришло время расширить горизонты.

В новых книгах вы НЕ найдете точных, детальных, технологических карт.

В них будут изложены главные моменты технологий, который отличают сыры один от другого.

Не будет возвращения к теории и рассказа о том, на что влияет кислотность, зачем нам нужно именно это время становления сгустка, а не другое, об этом уже написано в книгах по теории «Секреты твердых сыров».

В этих книгах мы идем дальше!

Мы возвращаемся к истокам.

«Назад в прошлое», но уже с опытом Будущего.

Часть информации о производстве сыра, основана на регламенте, который существует в Италии.

Следуя данным рекомендациям возможно составить собственные технологические карты для производства сыра.

Регламент сыра — это набросок, база для создания конечного продукта.

Основные характеристики процесса, которые необходимо соблюдать.

Это не значит, что сыродел поставлен в жесткие рамки и должен производить стандартизированный продукт.

Нет, регламент оставляет массу возможностей для творчества.

Что очень важно, так как без свободы творчества нет прогресса!

В данных книгах вы найдете пояснения (Анализ), и размышления, над указаниями регламента, возможно, что это поможет в разработке ваших индивидуальных технологических карт.

Почему на обложке книги вы видите два имени?

Потому, что книги написаны в сотрудничестве с хорошим другом и давним знакомым, Паоло Ферразон, именно он предложил добавить к нашей книге характеристики сыров.

Он помог в поиске документов и необходимых пояснений по процессу производства, где это было необходимо.

Паоло составил профили сыров и дегустационные характеристики, согласно параметрам ONAF (Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio) - национальная организация дегустаторов сыра (Италия).

Подбор вина и сопровождения конфитюр/мед, тоже его инициатива.

Для того, что бы правильно понимать вкусовые профили сыров, рекомендуем прочесть книгу «Сенсорный анализ сыров», которая написана так же в сотрудничестве с Паоло.

*Очень надеемся, что книги найдут своих читателей и принесут
много пользы.*

ПАОЛО ФЕРРАЗОН, ЮЛИЯ ЛОСЕНКОВА

Итальянские сыры:

Все о Моцарелле

Буйволиная Моцарелла Кампана/
Mozzarella di bufala campana

Моцарелла из Базиликаты/
Mozzarella della Basilicata

Моцарелла Силана/
Mozzarella Silana

Моцарелла в ветках мирта/
Mozzarella nella mortella

Моцарелла Сицилийская/
Mozzarella Siciliana

МоцареллаSTG /
Mozzarella STG

Моцарелла Gioia del Colle/
Mozzarella Gioia del Colle

Фьор Ди Латте Южных Апеннин/
Fior di latte Appenino Meridionale

Моцарелла увядшая из Молизе/
Mozzarella appassita Molisana

Введение.

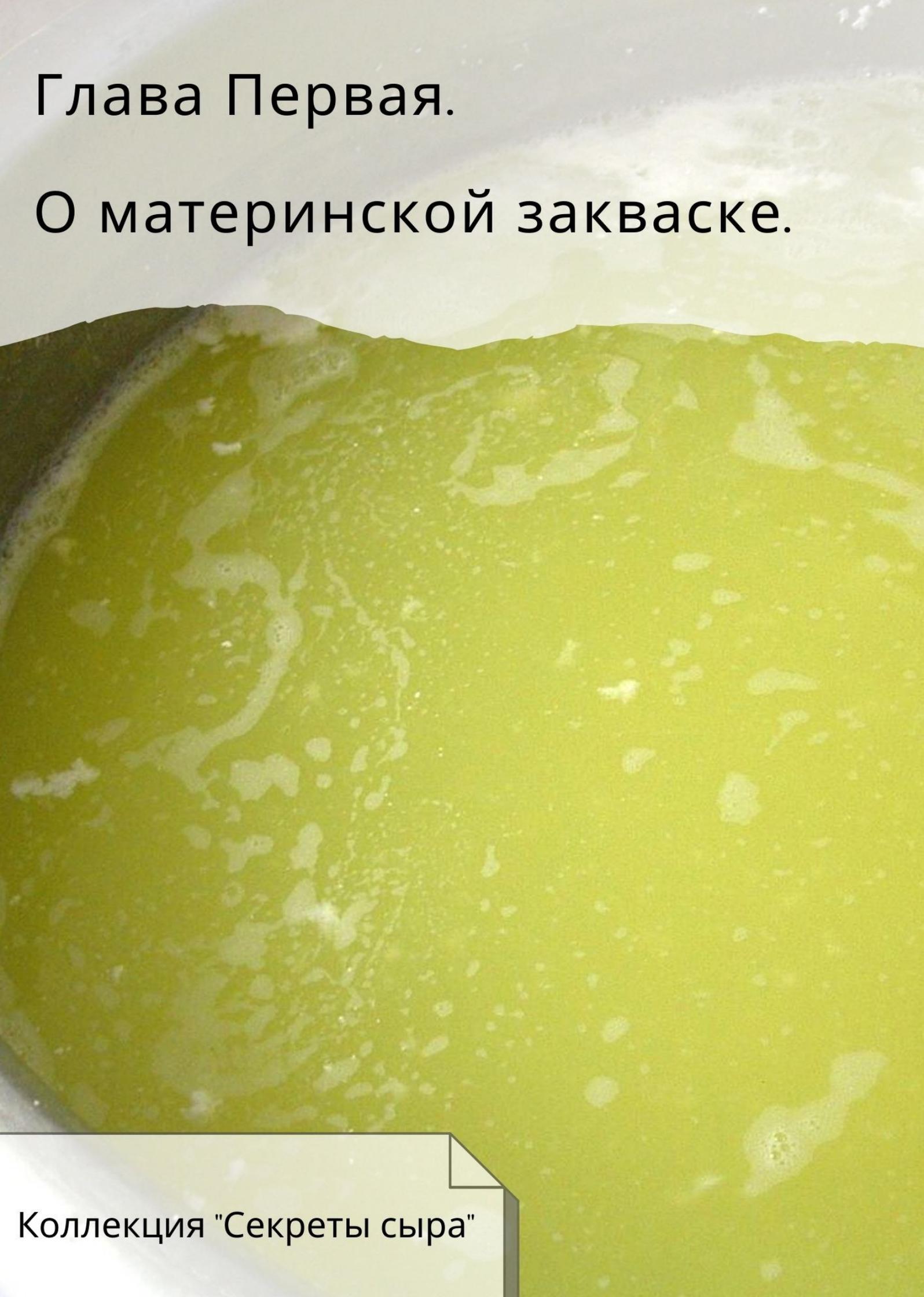
Перед вами открывается мир самого известного и популярного сыра в мире!

Моцарелла!

Кто бы мог подумать, что шарик сыра может хранить в себе так много тайн, что хватило на целую книгу!

Сама книга — это путь, который стоит пройти от начала до конца!

Только по завершении пути, вы найдете ответы на все вопросы, которые возникают при встрече с этим сыром, пусть то вопрос технологии или употребления, этого, одновременно древнего и всегда молодого сыра!



Глава Первая.

О материнской закваске.

Коллекция "Секреты сыра"

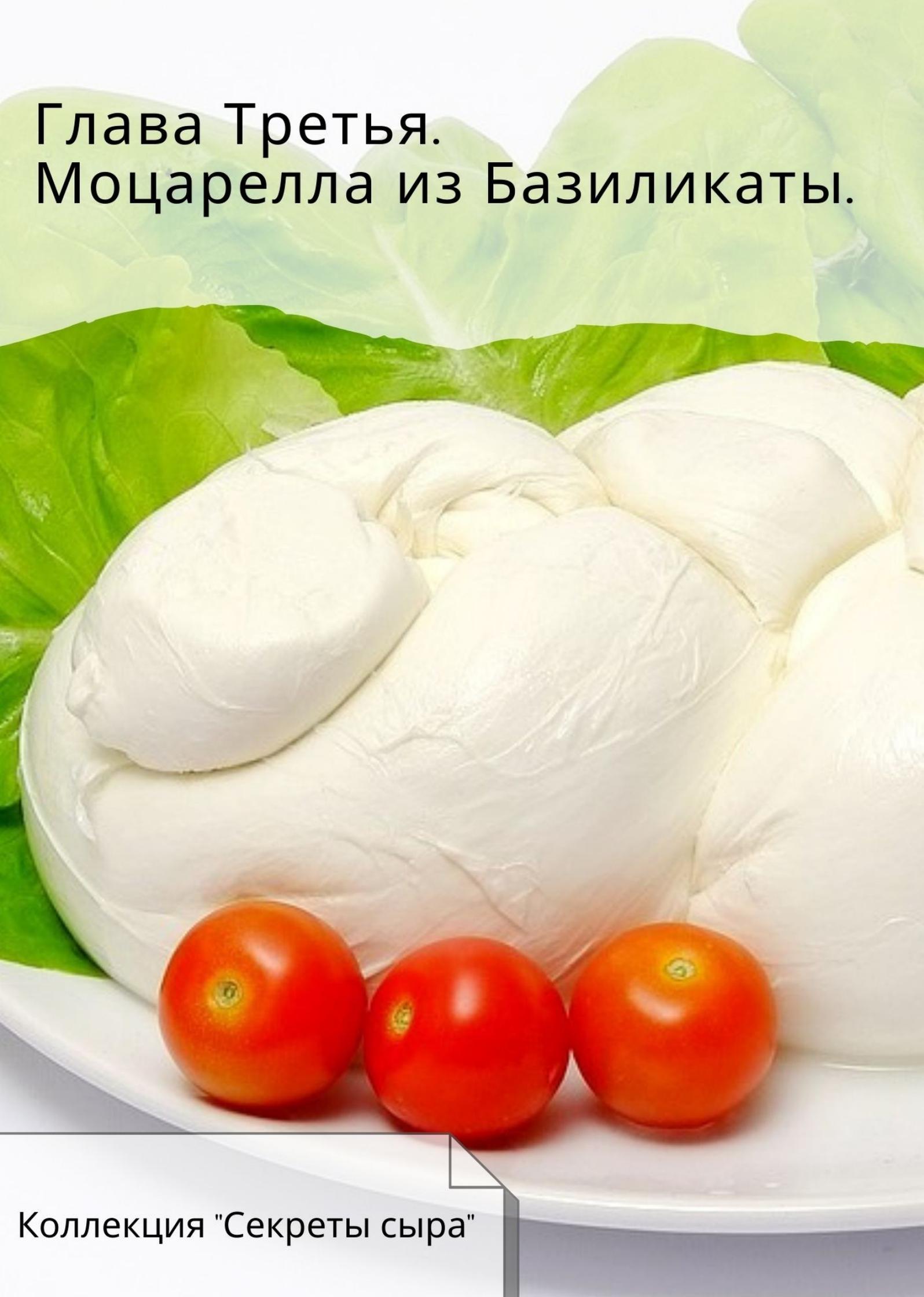
Глава Вторая.

Буйволиная Моцарелла из региона Кампания.



Коллекция "Секреты сыра"

Глава Третья. Моцарелла из Базиликаты.



Коллекция "Секреты сыра"

Глава Четвертая.

Моцарелла Силана из
Калабрии.



Коллекция "Секреты сыра"

Глава Пятая.

Моцарелла в ветках мирта.



Коллекция "Секреты сыра"



Глава Шестая.

Моцарелла Сицилийская.

Коллекция "Секреты сыра"

Глава Седьмая.

Моцарелла "STG".



Коллекция "Секреты сыра"

Глава Восьмая.

Моцарелла Gioia del Colle.



Коллекция "Секреты сыра"

Глава Десятая.

Моцарелла "увядшая" из Молизе.



Коллекция "Секреты сыра"

**Надеемся, что серия книг «Итальянски сыры» откроет
вам новые горизонты.**

**В книге использована информация из регламентов о
производстве сыра моцарелла и 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>

Содержание:

Предисловие.....	2
Введение.....	6
Глава Первая. «О материнской закваске».....	7
О материнской закваске из молока	
Изготовление и использование материнской закваски	
Последующее приготовление рабочей закваски-стартера	
Характеристики готовой рабочей закваски-стартера	
Стартовая рабочая закваска из сыворотки	
Что такое сыворотка-закваска?	
Процедура инкубации-созревания	
Глава Вторая. Буйволиная Моцарелла из региона	
Кампания.....	18
История сыра	
Краткая информация о сыре	
Технологические особенности производства	
О Животных	
Молоко	
Производство сыра	
Сенсорный анализ	
Дегустация	

Глава Третья. Моцарелла из Базиликаты.....33

История сыра

Краткая информация о сыре

Технологические особенности производства

О Животных

Молоко

Производство сыра

Сенсорный анализ

Дегустация

Глава Четвертая. Моцарелла Силана из Калабрии.....44

История сыра

Краткая информация о сыре

Технологические особенности производства

О Животных

Молоко

Производство сыра

Сенсорный анализ

Дегустация

Глава Пятая. Моцарелла в ветках мирта.....57

История сыра

Краткая информация о сыре

Технологические особенности производства

О Животных

Молоко

Производство сыра

Сенсорный анализ

Дегустация

Глава Шестая. Моцарелла Сицилийская.....70

История сыра

Краткая информация о сыре

Технологические особенности производства

О Животных

Молоко

Производство сыра

Сенсорный анализ

Дегустация

Глава Седьмая. Моцарелла STG (гарантированный традиционный специалитет).....81

История сыра

Краткая информация о сыре

Технологические особенности производства

О Животных

Молоко

Производство сыра

Химический состав сыра

Сенсорный анализ

Дегустация

Глава Восьмая. Моцарелла Gioia del Colle.....94

История сыра

Краткая информация о сыре

Технологические особенности производства

О Животных

Молоко

Производство сыра

Химический состав сыра

Сенсорный анализ

Дегустация

Глава Девятая. Фьор Ди Латте Южных Апеннин.....108

История сыра

Краткая информация о сыре

Технологические особенности производства

О Животных

Молоко

Производство сыра

Химический состав сыра

Сенсорный анализ

Дегустация

Глава Десятая. Моцарелла увядшая из Молизе121

История сыра

Краткая информация о сыре

Технологические особенности производства

Производство сыра

Сенсорный анализ

Дегустация

Контакты

<https://cheesebook.online>

...еще книги

КАК НАЧАТЬ ДЕЛАТЬ СЫР?

Секреты сыра



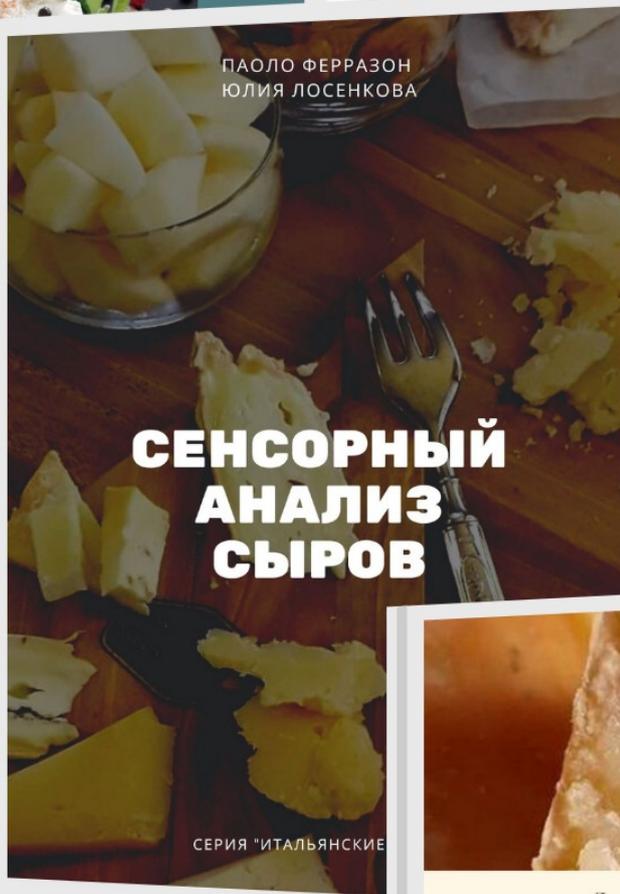
Лосенкова Юлия
**СЕКРЕТЫ
ВЕРДЫХ СЫРОВ**
СОЗРЕВАНИЕ, ВЫДЕРЖКА,
АФФИНАЖ



а Юлия
**СЕКРЕТЫ
К СЫРОВ**
В СЫРЕ

ПАОЛО ФЕРРАЗОН
ЮЛИЯ ЛОСЕНКОВА

СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ СЫРОВ



СЕРИЯ "ИТАЛЬЯНСКИЕ



Лосенкова Юлия
**СЕКРЕТЫ
ВЕРДЫХ СЫРОВ**
СЕНСОРНЫЕ КАРТЫ СЫРОВ
И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ТАБЛИЦЫ.

ТЕХНОЛОГИЯ СЫРО
БЕЗ ЛИШНИХ СЛОВ

www.cheesebook.online Лосен

Российский сыр

Практическое пособие «Аффинаж полутвер

Аффинаж полутвер

МЫТАЯ К

пособие



ОПИСАНИЕ И

www.cheesebook

ТЕХНОЛОГИЯ
СЫРОВ

cheesebook.online

Лосенкова Юлия

Итальянский томм

Лосенкова Юлия

СЕКРЕТЫ ТВЕРДЫХ СЫРОВ

МОЛОКО, БАКТЕРИИ, ФЕРМЕНТЫ
И ДРУГИЕ ДРУЗЬЯ СЫРОДЕЛА.

