



	Инструкция к набору для обучения сыроделию в домашних условиях
Название сыра	Камамбер
История создания	<i>Считается, что первый Камамбер был изготовлен в 1791 году нормандской крестьянкой Мари Арель (Marie Harel). Популярность Камамбер приобрёл во время войны 1914—1918 года. С начала войны в армию закупали Канталь и Грюер, которых для двух миллионов солдат постоянно не хватало. Нормандские производители сыра начали поставлять Камамбер в армию в больших количествах.</i>
О рецепте и заквасках	По сей день «Камамбер из Нормандии» делают из не пастеризованного коровьего молока. В других регионах из соображений безопасности используют пастеризованный сырьё. Одно остаётся неизменным – молоко должно быть цельным. Его слегка подогревают, вносят закваску, добавляют сычужный фермент и оставляют сворачиваться. Уже через полтора часа мягкие сгустки аккуратно помещают в цилиндрические формы, стараясь не нарушать их целостность. Сыр можно есть уже через 12 дней, но правила предписывают выдерживать Камамбер минимум 3 недели. За это время на поверхности сыра образуется съедобная плесневая корочка, а внутри он становится мягким и текучим. Традиционно этот сыр поставляется в круглых коробочках из дерева, что позволяет сохранить в целости его нежную корочку и не помять сыр.
Характеристика готового продукта	Классический Камамбер: мягкий плоский сыр цилиндрической формы, созревающий с белой плесенью на поверхности. Диаметр головки сыра 10,5-12 см, высота 2,5-3,5 см, масса 240-325 г. Могут быть другие размеры: 8-9 см в диаметре, 2,5-3,5 см высота, масса 135-145 г. Жирность 45%. Корочка тонкая, белая с поверхностной плесенью <i>Penicillium camemberti</i>. Цвет сырного теста от белого до желтоватого. Под коркой сырное тесто становится полупрозрачным, при этом центральная часть остается белой. Структура: мягкая, пластичная, но молодой сыр может быть крошливым. У зрелого сыра структура эластичная и жирная, иногда мажущаяся в подкорковом слое. Созревающий сыр имеет тонкий грибной аромат и вкус. При перезревании вкус становится резким.

Материалы и инструменты	Кастрюля нержавеющая или эмалированное ведро с толстым дном. Формы для сыра Камамбер Термометр (например: арт.31 на нашем сайте). Дренажный коврик (например: арт.2311 на нашем сайте). Решетка. Пищевой контейнер. Соль поваренная, крупного помола, не йодированная. Бумага для хранения (например: арт.3892, или арт.3536 на нашем сайте)
Сырье и нормы расхода	Молоко: цельное созревшее молоко жирностью около 3,8%, не прошедшее сепарацию и термообработку. Из 10 л молока в среднем получается 1,5 кг Камамбера
Состав набора	1. Арт.1586 - Закваска для сыра Камамбер на 10 л молока, флакон-пробник 2. Арт.1503 - Культура белой плесени <i>Geotrichum Candidum</i> на 10 л молока 3. Арт.1505 - Культура белой плесени <i>Penicillium Candidum</i> на 10 л молока 4. Арт.76 – Фермент для свертывания молока, пакет 1 г 5. Арт.1560 - Кальций хлористый пищевой пакет 2 г, (для внесения в молоко) 6. Арт.1838 – Ложка мерная 0,2 мл (для дозирования молокосвертывающего фермента)
Порядок работы	Подготовка молока. Рекомендуется провести пастеризацию. Быстро нагрейте молоко до +73°C при интенсивном перемешивании, выдержите 30 секунд, охладите на водяной бане до +32°C. В охлажденное до +32 °C молоко внесите закваску арт.1586. Соблюдая правила асептики и антисептики рассыпьте культуру по поверхности молока, оставьте на некоторое время, после чего тщательно перемешайте молоко для равномерного распределения заквасочной культуры. Закваски арт.1503 и арт.1505 разведите в небольшом количестве кипяченой воды, и влейте в молоко. Всё тщательно перемешайте. Обязательный процесс – внесение кальция! Арт.1560 (кальций хлористый) растворяется в 50 мл кипяченой питьевой воды комнатной температуры и вносится 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>

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 объёму, в течение 5-7 секунд. Остановите движение молока. В движущихся потоках молока сгусток образуется не правильно. Проверка образования сгустка и его обработка Молоко начинает сворачиваться через 12-15 минут, но чтобы сгусток набрал плотность и нужную кислотность, может пройти 45 – 90 минут. Должно быть достигнуто чистое отделение сгустка от сыворотки. Методов проверки много. Например, можно положить на поверхность сгустка шумовку – при правильном свёртывании 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 по вертикали на столбики, а затем по горизонтали на кусочки со стороной 2,5 см. Оставьте на 5 минут, чтобы разрезанный сгусток немного уплотнился и осел, и отделилась сыворотка. Медленно мешайте массу в течение 10 минут, не прикладывая к сгусткам излишнего механического воздействия. За это время сырное зерно уплотняется, отделяется больше сыворотки. Для Камамбера не требуется значительное уплотнение сырного зерна. Выложите сгустки в форму (формы) для сыра. Чем меньше форма, тем быстрее зреет сыр. Выдержка сыра в форме Форму с сырной массой поставьте в контейнер, на дне которого находится решетка, высотой 1 – 2 см и дренажный коврик, предназначенный для создания воздушной прослойки между решеткой и формой (или, в дальнейшем, головкой сыра). Сыворотка стекает на дно контейнера. Желательно чтобы на дне имелось немного сыворотки, ее наличие необходимо для создания созревания (от 2 недель до 1 месяца) - обязательное условие для роста плесени. Сгустки в форме уплотняются под собственным весом. Сгусток выдерживается в форме несколько часов – в зависимости от скорости уплотнения сгустков в плотную головку. Через два часа сыр обычно достаточно осел и уплотнился. Теперь необходимо его перевернуть.

	Для этого накройте форму дренажным ковриком, переверните и поставьте обратно в контейнер. Сыр в форме сдвинется к низу и будет прессоваться в другом направлении. В течение трех часов необходимо переворачивать сыр каждые 30 минут. В результате этого процесса сыр формирует плотную головку. Оставьте сыр на ночь (10 часов) в форме.
Созревание	Созревание в контейнере На следующее утро достаньте сыр из контейнера вместе с дренажным ковриком, снимите форму, посолите сыр из расчёта по 1/2 чайной ложки на каждую сторону. Вотрите соль в поверхность головки. Оставьте сыр на дренажном коврике на два часа, чтобы поверхность головки подсохла. После этого поместите головку сыра вместе с ковриком обратно в контейнер с сывороткой на дне, закройте крышку контейнера (в основном от попадания пыли) но не плотно, чтобы был доступ воздуха. Плесень на поверхности сыра хорошо растёт при температуре от +15 до +18 °C и рассеянном естественном освещении. На это обычно уходит около 4-5 дней, в зависимости от размера головки. Несколько раз за всё время созревания сыр необходимо перевернуть для равномерного роста плесени. После начала роста плесени сыр в контейнере убирают в холодное помещение (около +8 °C) или холодильник. Там происходит дальнейший рост плесени и продолжение созревания сыра в течение 2-3 недель. За это время также необходимо несколько раз перевернуть сыр для равномерного роста плесени (вначале растёт <i>Geotrichum Candidum</i>, затем <i>Penicillium Candidum</i>). Сыр приобретает тонкий грибной аромат. Примерно за неделю до предполагаемой полной готовности головку сыра заворачивают в вощеную или специальную двухслойную бумагу (для предотвращения разрыва тонкой корочки и растекания сырной массы) и перемещают на хранение в холодильник при температуре от +2 до +8 °C.
Хранение готового продукта	Вызревший сыр к центру может быть жидким, что считается изюминкой и явным достоинством деликатеса. Чтобы насладиться вкусом Камамбера, необходимо нагреть его до комнатной температуры перед подачей. Головку Камамбера нарезают, как пирог: на маленькие порции-сектора. Полностью созревший сыр, завернутый в специальную бумагу (например, арт.3892 или арт.3536) можно хранить в течение 2 недель.
Список готовых наборов	Попробуйте также приготовить другие сыры с нашими наборами: Домашний козий сыр, Гауда, Качотта, Маасдам, Моцарелла, Рокфор, Российский, Сулугуни, Тильзитер, Фета, Чеддер, Чечил, Эдам, Эмменталь.

Арт. 1622