

Хаварті

Нагрійте молоко до 30°C. Використовуйте для нагрівання водяну баню, а також часто, але акуратно помішуйте молоко для кращого розподілу тепла.

Під час нагрівання додайте хлористий кальцій, перемішайте протягом 1 хвилини.

Додайте закваску. Якщо використовуєте порошок, насипте його на поверхню молока, дайте постояти 3 хвилини, потім гарненько перемішайте, щоб розподілити закваску по молоку.

Закрийте каструлю кришкою, укутайте в рушник і залиште на 45 хвилин для активації закваски в молоці.

Тепер потрібно додати сичужний фермент. Акуратно влийте розчинений фермент у молоко і перемішайте. Накрийте каструлю кришкою і залиште на 35-40 хвилин для згортання молока.

Проведіть тест на чисте відділення. Якщо згусток недостатньо щільний, залиште ще на 10-15 хвилин. Наріжте згусток на однакові кубики стороною 1 см.

Перемішуйте сирне зерно протягом 10 хвилин, а потім залиште у спокої на 5 хвилин, щоб воно осіло на дно каструлі.

Видаліть третину сироватки, після чого помішуйте зерно ще протягом 15 хвилин, підтримуючи температуру згустку 30°C. Потім влийте в каструлю гарячої кип'яченої не хлорованої води температурою приблизно 55°C у розмірі 1/5 від початкового об'єму молока.

Вливайте не одразу, а поступово, порціями, після кожного додавання гарячої води ретельно і довго перемішуючи. Процес має зайняти приблизно 10 хвилин, а підсумкова температура - 36°C.

Додайте сіль і продовжуйте помішувати сирне зерно ще 15-30 хвилин. Перекладіть сирне зерно у вистелений марлею друшляк. За бажання, на цьому етапі можна додати трави або спеції за вашим вибором. Дайте стекти сироватці (~5 хвилин).

Вистеліть форму вологою марлею, змоченою в сироватці, розрівняйте її, щоб ніде не було складочок, і перекладіть у форму сирне зерно.

Здайте вагу 1,5-2 кг на перші 30 хвилин. Потім вийміть сир із форми, переверніть його і перезагорніть у чисту марлю.

Протягом наступних 3-4 годин збільште вагу пресування до 2,5-3 кг, перевертаючи сир у формі кожні півгодини.

Коли сироватка перестала відділятися, залиште сир у формі ще на 3 години, без пресування.

Вийміть сир із форми, зніміть марлю і покладіть його в холодильник на ніч (помістіть сир на дренажний килимок). Підготуйте розсіл (пропорції вказані вище): нагрійте воду до температури 60-70°C, розчиніть у ній сіль, оцет і хлорид кальцію. Потім помістіть розсіл у холодильник разом із сиром на ніч, щоб він охолов. Наступного ранку сир готовий до засолування.

Помістіть сир у контейнер із розсолем і поставте контейнер назад у холодильник ще на 5-6 годин.

За цей час переверніть сир у розсолі 1 раз (через 2,5-3 години). Вийміть сир із розсолу, промокніть його паперовими рушниками і поставте сушитися протягом 1-2 днів за кімнатної температури.

Перевертайте сир кілька разів на день, щоб він рівномірно висихав. Після сушіння сир готовий до поміщення в камеру дозрівання.

Сир Хаварті має дозрівати в камері з температурою 10-13°C і вологістю 85% щонайменше 5 тижнів. А через 10 тижнів дозрівання сир набуде складнішого комплексного смаку з відтінком лісового горіха.

Приблизно 2-3 рази на тиждень перевертайте сир, щоб він зріс рівномірно. Небажану цвіль протирайте паперовим рушником, змоченим легким розсолем або оцтом.