

1. Нагреть молоко до 32С
2. Внести ХК 10%
3. Внести по норме культуры в сухом виде - Даниско CHOOZIT™ МА 11, LH 100 и защиту
4. Ждем 30 мин, помешивая каждые 15 мин.
5. Вносим фермент по норме.
6. Ждём 40 мин.
7. Разрезаем колье на кубики 2 см, ждём 5 мин, делаем постановку зерна медленно мешаем кубики дорезая их до размера 6-8 мм кукурузного зерна, образуется зерно округлой формы в течение 10 мин
8. Первое вымешивание 10 минут
9. Даём осесть зерну на дно и сливаем 30-35% сыворотки, ориентируемся на свое молоко
10. Второе вымешивание 20 минут и нагрев медленный до 43С
11. Вносим пастеризованную воду нагретую до 55С
12. Третье вымешивание 20 минут
13. Даём осесть зерну на дно, сливаем сыворотку половину до зерна
14. Делаем частичный посол в зерне – соль Экстра 50 гр на 10 л. Вносим в 2 этапа. Внесли вымешиваем 10 минут, внесли остаток и вымешиваем еще 10 минут
15. Сливаем сыворотку с зерном в форму на ткань и насыщаем кислородом зерно (можно в кошачьем лотке насыщать)
16. Свернуть ткань с зерном в шар и поставить в форму на самопрессование по 30 мин на сторону
17. Прессование 1 вес – час, 2 веса 1 час, 3 веса 1 час, 4 веса 1 час... 5 весов пока отходит сыворотка
18. Посолка на 1 кг 2 часа 20% рассол
19. Созревание при Т 12-14* влажность 80* до 45 дней