

Mad Millie
AS FRESH AS CAN BE



ДЛЯ НОВИЧКОВ

Наборы и оборудование Mad Millie созданы, чтобы помочь вам быстро и легко приготовить вкуснейшие продукты в домашних условиях. Еще больше наборов и материалов, а также полезные советы и видео можно найти на сайте

www.madmillie.com

РАЗРАБОТАНО В НОВОЙ ЗЕЛАНДИИ

— . . . —
Время приготовления:

ОДИН ЧАС на рецепт

(не считая времени стекания и старения)

— . . . —
Сыры:

Маскарпоне, моцарелла, боккончини, буррата, рикотта и рикотта для салатов.

Mad Millie

Идеально для новичков!

В данном наборе есть все необходимое оборудование и ингредиенты для создания свежего итальянского сыра в домашних условиях. Все, что вам нужно – это стандартная кухонная утварь и свежее молоко, и вы сможете создать эти невероятно вкусные сыры дома.

www.madmillie.com



You Tube

Рекомендуем посмотреть наше видео на YouTube перед началом работы.
Лучше один раз увидеть, чем сто раз услышать!

Ваш набор для итальянского сыра

Данный набор включает в себя все ингредиенты и оборудование, необходимые для приготовления итальянского сыра.

В ВАШЕМ НАБОРЕ :

- Корзиночка для рикотты
- Контейнер для рикотты
- Растительные пластинки реннина
- Термометр
- Лимонная кислота
- Сырная соль
- Марля
- Хлорид кальция
- Пипетка
- Стерилизатор

СПЕЦИАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ИНГРЕДИЕНТЫ

МАРЛЯ

Марля – это специальная ткань для отделения сгустков от сыворотки. Зачастую ее кладут в дуршлаг и форму для сыров, чтобы сгустки не «сбежали».

ЛИМОННАЯ КИСЛОТА

Используется для окисления молока и отделения твердых ингредиентов (сгустков) от жидких (сыворотки).

КОРЗИНОЧКА ДЛЯ РИКОТТЫ

Форма для формирования рикотты и облегчения стекания сыворотки со сгустков.

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ РИКОТТЫ

Контейнер, в котором рикотта будет стекать и храниться.

РАСТИТЕЛЬНЫЙ РЕННИН

Реннин ускоряет процесс образования сгустка и сыворотки. Он также помогает делать более плотные сгустки. В данном наборе реннин представлен в виде бактериального фермента и подходит для вегетарианцев. Неиспользованные пластинки реннина необходимо хранить в герметичном контейнере или в пищевой пленке. Срок хранения пластинок реннина – около трех лет при хранении в сухом месте при комнатной температуре.

СЫРНАЯ СОЛЬ

Сырная соль не содержит йода. Йод может повредить бактериальные заквасочные культуры и помешать их работе.

ХЛОРИД КАЛЬЦИЯ

Процессы пастеризации и гомогенизации, через которые проходит любое магазинное молоко, приводят к снижению количества кальция, присутствующего в молоке. Добавление хлорида кальция помогает восстановить объем потерянного кальция и сделать более крепкий сгусток и, соответственно, больше сыра.

КАК... ЧИСТИТЬ МАРЛЮ

Марлю можно использовать несколько раз. Замочите марлю в теплой воде, смойте все молочные остатки, а затем прокипятите в течение 5 минут.

ПИПЕТКА

Используется для измерения маленьких порций хлорида кальция.

ТЕРМОМЕТР

Термометр позволит точно измерить температуру молока.

ЙОДОФОРМНЫЙ СТЕРИЛИЗАТОР

Для стерилизации оборудования, контактировавшего с молоком. Инструкции смотрите на этикетке.

КАК...**ПОЛЬЗОВАТЬСЯ
ТЕРМОМЕТРОМ**

При измерении температуры убедитесь, что оба датчика на нижней половине термометра полностью погружены в жидкость. В противном случае вы не получите точные показатели температуры.

**Дополнительное
оборудование****ХОРОШАЯ КАСТРЮЛЯ**

Она должна быть достаточно большой, чтобы вместить количество молока в рецепте. Используемые кастрюли должны быть высокого качества, с хорошим толстым дном, чтобы молоко не пригорало и не прилипало.

ШУМОВКА

Большая ложка с отверстиями для помешивания и перекалывания сгустков в форму или дуршлаг.

ДУРШЛАГ

Используется для сливания сыворотки со сгустков. Лучше всего брать дуршлаг на ножках, чтобы сгустки не лежали в сыворотке.

НОЖ С ДЛИННЫМ ЛЕЗВИЕМ

Для нарезания сгустков.

ОБЩИЕ ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ

Для измерения количества молока и лимонной кислоты.

Гигиена превыше всего...

В сыроделии очень важно стерилизовать все оборудование. Заранее стерилизуйте марлю, кастрюли, шумовку и все, что контактирует с молоком. Перед началом работы протрите все рабочие поверхности антибактериальным моющим средством.

Давайте сделаем сыр!**Маскарпоне**

YouTube Найдите эти рецепты на YouTube.com

Порций: 700 г

Маскарпоне – вкуснейший итальянский сливочный сыр. Часто используется в таких десертах, как тирамису и канноли. В магазине стоит дорого, а вот сделать его дома довольно легко!

Уровень сложности: очень легко

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 л сливок (минимум 40% жирности)
- 1/2 ч.л. лимонной кислоты, растворенной в 2 ст.л. прохладной воды

ОБОРУДОВАНИЕ

- Небольшая кастрюля
- Дуршлаг
- Марля
- Шумовка
- Термометр

**СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

- Тщательно стерилизуйте все оборудование специальным средством (см. инструкции на бутылках).
- Вылейте сливки в кастрюлю и медленно нагрейте на плите до 85°C. Убедитесь, что обе стрелки в нижней половине термометра полностью погружены в молоко.
- Добавьте раствор лимонной кислоты.
- Подержите сливки при 85°C еще 5 минут, накрыв кастрюлю крышкой и выключив плиту. Не снимайте кастрюлю с плиты. Если температура не равна 85°C, включите плиту на слабый огонь и нагрейте, постоянно помешивая.
- Снимите кастрюлю с плиты и оставьте остывать на несколько часов или на ночь.
- Вылейте сливки в застеленный марлей дуршлаг. Оставьте на столешнице сливаться, пока масса не дойдет до нужной вам консистенции (обычно маскарпоне имеет консистенцию греческого йогурта, но имейте в виду, что сыр загустеет еще больше, когда вы поставите его в холодильник, так что лучше довести его до чуть более жидкой текстуры, чем нужно).
- Маскарпоне можно хранить в герметичном контейнере в холодильнике до 4 дней.

Моцарелла

и боккончини

YouTube

Рекомендуем посмотреть это видео на YouTube перед началом работы.

Порций: 600 г

Настоящий итальянский моцарелла делают из молока азиатской буйволицы, но многие разновидности делают и из коровьего молока. Моцарелла не выдерживается, как большинство сыров, и лучше всего его есть свежим. Сгустки режут и нагревают в очень горячей воде, а затем раскатывают. Боккончини – это просто маленькие шарики моцареллы, которые идеально подходят для салатов или в качестве закуски.

Уровень сложности: сложно

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 4 л необезжиренного неомогенизированного молока
 - 2 мл хлорида кальция. Измерить пипеткой.
 - 2 ч.л. лимонной кислоты, растворенной в 1/4 чашки прохладной воды
 - 1 пластинка реннина, растворенная в 1/4 чашки прохладной, нехлорированной воды или охлажденной кипяченой воды.
- Примечание: Реннин растворится не полностью. Помешайте перед добавлением в молоко.

• Соль по вкусу

• 5 - 10 кубиков льда; Примечание – если вы делаете меньшую порцию, используйте одинаковое количество реннина что на 2 л молока, что на 4 л.

ОБОРУДОВАНИЕ

- Большая кастрюля
- Марля
- Нож с длинным лезвием
- Резиновые перчатки
- Шумовка
- 2 большие миски
- Термометр
- Дуршлаг

Делаем моцареллу

1



Налейте молоко в кастрюлю, добавьте хлорид кальция и лимонную кислоту.

2



Нагрейте молоко и добавьте реннин.

3



Дайте молоку дойти до гелеобразной консистенции, а затем порежьте сгусток кубиками.

4



Нагрейте сгустки и помешайте.

5



Слейте жидкость, переложив сгустки в застеленный марлей дуршлаг.

6



Положите горсть сгустков в горячую воду, чтобы слегка растопить перед раскатыванием руками. Получив гладкую, эластичную текстуру, скатайте сгустки в ровные шарики.

7



Положите свежие шарики моцареллы в холодную воду со льдом на 10 минут. Сразу же подавайте на стол.

СОВЕТ...

Если моцарелла не затвердевает и/или сгустки не склеиваются и не раскатываются, удвойте количество реннина, указанное в рецепте. Это снизит шанс того, что моцарелла не будет раскатываться (из-за несоответствия в некоторых партиях молока). Также не забывайте всегда добавлять хлорид кальция в молоко перед началом работы. Используйте мерные ложки, чтобы отмерить точное количество лимонной кислоты.

Приятного аппетита!

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

ШАГ 1: ИНОКУЛЯЦИЯ МОЛОКА

- Тщательно стерилизуйте все оборудование специальным средством (см. инструкции на бутылках).
- Вылейте молоко в кастрюлю и добавьте хлорид кальция в охлажденное молоко. Добавьте разбавленную лимонную кислоту (помешивая).
- Нагрейте молоко на плите до 32°C, постоянно помешивая, чтобы оно не пригорело к дну. Убедитесь, что обе стрелки в нижней половине термометра полностью погружены в молоко.
- Когда температура достигнет 32°C, снимите кастрюлю с огня и добавьте растворенный реннин.
- Накройте кастрюлю крышкой и оставьте на 25-30 минут.

ШАГ 2: НАРЕЗКА

- Проверьте состояние сгустка, сделав небольшой надрез ножом. Порез должен быть четким, с четким разделением сгустков и сыворотки. Если это так, порежьте сгусток кубиками по 3 см.

ШАГ 3: НАГРЕВАНИЕ И СЦЕЖИВАНИЕ

- Поставьте кастрюлю обратно на плиту и медленно нагрейте сгустки до 42°C, осторожно помешивая. Сгустки должны стать более твердыми и пружинистыми на ощупь. Как только это произойдет, переложите их на застеленный марлей дуршлаг сливаться (сохраните сыворотку, если собираетесь хранить моцареллу в течение нескольких дней после приготовления). Не нагревайте выше 42°C.
- Оставьте сцеживаться на 5 минут. А пока подготовьте миску с подсоленной ледяной водой (около 200-300 г соли на 2 л

воды) и еще одну с несоленой водой 70°C.

ШАГ 4: РАСКАТЫВАНИЕ СГУСТКОВ

- Возьмите горсть сгустков моцареллы и положите на шумовку. Опустите шумовку со сгустками в кипящую воду и оставьте секунд на 20 или пока сгустки не станут слегка размякшими.
- Теперь осторожно раскатайте сгусток, пока он не станет гладким и податливым. Внимание: сгусток горячий, работайте в резиновых перчатках. Если сгусток не раскатывается, снова опустите его в кипяток на некоторое время, затем растяните и образуйте шар.

Примечание: Старайтесь не скатывать моцареллу в шар, а, скорее, осторожно формировать шар пальцами, пытаясь сохранить как можно больше жидкости в сыре. В видео на YouTube можно посмотреть, как это делается. Если сыр по-прежнему плохо раскатывается, увеличьте температуру воды. Сгусток должен выглядеть так, будто плавится на шумовке.

- Сделав из моцареллы ровный круглый шар, опустите его в ледяную подсоленную воду (чтобы он не потерял текстуру во время остывания).
- Повторите этот процесс с оставшейся массой моцареллы.
- Моцарелла готов к употреблению через 10 мин. после отмокания в ледяной соленой воде. Можно добавить еще соли – уже непосредственно на моцареллу, это на ваш вкус.

Как

хранить...

Моцареллу можно хранить в холодильнике в растворе из 2 чашек оставшейся сыворотки с 1/8 чайной ложки лимонной кислоты. Можно также поставить в морозильник или холодильник в герметичном контейнере.

Буррата



Буррата в переводе с итальянского означает «смазанный маслом», что идеально описывает эту разновидность моцареллы: снаружи сыр похож на моцареллу, а внутри имеет мягкую сливочную консистенцию. Сыр можно фаршировать острой или сладкой начинкой.

Уровень сложности: сложно

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Сгустки моцареллы из 4 л молока (на стадии сгущивания)
- 1/2 чайной ложки соли
- 2 ст.л сливок (минимум 40% жирности)
- Соль по вкусу
- 5 – 10 кубиков льда.

ОБОРУДОВАНИЕ

- Шумовка
- Термометр
- Резиновые перчатки
- 2 большие миски

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Начинка

- Смешайте 250 г мелко покрошенный, хорошо спеженных сгустков, сливки и соль до образования густой влажной начинки, напоминающей рикотту.

Чтобы сделать буррата

- Раскатайте сгустки моцареллы, как в предыдущем рецепте, до гладкой и блестящей консистенции.
- Но вместо скатывания шара раскатайте сгусток в плоский лист и положите в центр нужно количество начинки.
- Осторожно поднимите уголки листа и сделайте мешочек.

ПРИМЕЧАНИЕ: Важно работать быстро, чтобы сгусток был достаточно горячим, чтобы эффективно закрепиться вокруг начинки.

- Осторожно положите буррата в подсоленную ледяную воду, как в предыдущем рецепте.

Начинка буррата может быть самой разной – как острой, так и сладкой. Попробуйте сделать начинку из маскарпоне и рикотта от Mad Millie.



Рикотта из цельного молока



Порций: 400 г

По традиции, рикотту делают из остатков сыворотки окисленного молока, поэтому название сыра и переводится как «приготовленный снова».

Рикотту делают из молочной сыворотки, которая всплывает в кастрюле. Однако в этом рецепте вместо сыворотки используется цельное молоко. Это удобнее, к тому же, на выходе получается больше рикотты, чем при использовании сыворотки. К тому же, эта рикотта прекрасно тает, и ее можно использовать в лазанье, пасте или других итальянских блюдах. Сухую рикотту можно крошить в салат. Вообще, рикотта часто используется в таких десертах, как пирожные, чизкейки и канноли.

Уровень сложности: очень легко



Найдите видео для этого рецепта.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 2 л необезжиренного гомогенизированного молока
- 1 ч.л. лимонной кислоты, растворенная в 1/4 чашки прохладной воды
- 1 чайная ложка соли

ОБОРУДОВАНИЕ

- Большая кастрюля
- Шумовка
- Термометр
- Корзинка и контейнер для рикотты

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Тщательно стерилизуйте все оборудование специальным средством (см. инструкции на бутылках).
- Вылейте молоко в кастрюлю и добавьте соль.

- Нагрейте молоко до 95°C, постоянно помешивая. Достигнув температуры 95°C, снимите кастрюлю с плиты. При считывании показателей убедитесь, что обе стрелки в нижней половине термометра полностью погружены в молоко.

- Добавьте растворенную лимонную кислоту.
- Рикотта должен начать свертываться сразу же.

- Оставьте рикотту остужаться на 20-30 минут.

- Через 20-30 минут рикотта должен быть достаточно твердым, чтобы его можно было выложить в корзинку. Если он все еще слишком мягкий, оставьте остывать еще на 30 минут. Шумовкой осторожно выложите слои рикотты друг на друга в корзинку. Поставьте всю корзинку стекаться в контейнер до получения нужной консистенции (сухой – для салатов, или влажный и сливочный).

- Рикотту можно хранить в холодильнике не более недели.



Рикотта для салата

Порций: 100 г

Это твердый, сухой, солоноватый сыр, появившийся в жарком, сухом климате острова Сицилия.

Первоначально этот сыр делали из овечьего молока, но он не менее вкусный и из коровьего. Рикотта для салата обычно выдерживается минимум месяц и прекрасно подходит для салатов и пасты, а также идеально натирается.

Уровень сложности: сложно

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Рикотта из цельного молока (см. предыдущий рецепт)
- 1/2 ч.л. соли (на каждый день)

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Тщательно стерилизуйте все оборудование специальным средством (см. инструкции на бутылках).
 - Положите рикотту в стерилизованную форму или корзинку с 1 стаканом воды на 1 час.
 - Достаньте рикотту из формы, переверните и снова прижмите на 12 часов.
 - Достаньте рикотту из формы и положите на решетку. Слегка втирайте соль каждый день в течение недели.
- Хранить в отдельной миску в холодильнике.

- Держите сыр в холодильнике 2-4 недели (при 4 - 7°C).

- Если за это время появилась плесень, просто сотрите ее чистой тряпочкой, смоченной в соленой воде.



Тирамису

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Маскарпоне по рецепту Mad Millie из 2 л сливок
- Савоярди (примерно полупаковки)
- 1/4 чашки сахара
- 1/4 чашки кофейного ликера
- 1/4 чашки кофе эспрессо
- Какао на подливку



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Сделайте маскарпоне Mad Millie по рецепту.
- В миске смешайте кофейный ликер, горячий кофе и 1/4 чашки сахара и поставьте в холодильник.
- Когда эта смесь охладится, добавьте кофейный ликер.
- Окуните савоярди в кофейную смесь и выложите их в длинное прямоугольное блюдо или отдельные десертные миски.
- Сверху выложите маскарпоне. Повторяйте слои, пока не дойдете до верха блюда или миски.
- Посыпьте какао и поставьте в холодильник, пока не понадобится к столу.

Итальянский салат с пастой

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 500 г пасты «ракушки»
- 1 красный лук (порезать кубиками)
- 1 баночка помидоров черри
- 150 г оливок без косточек Каламата
- 200 г маринованных корзиночек артишоков
- 4 стручковых перца (порезать и поджарить)
- Свежие листья базилика
- 3 ст.л. оливкового масла
- 2 ст.л. бальзамического уксуса
- 2 ст.л. белого винного уксуса
- 1 зубчик чеснока (подавить)
- Сок и цедра 1 лимона
- 200 г свежего моцарелла Mad Millie, ломтиками

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- В большой кастрюле доведите подсоленную воду до кипения. Добавьте пасту и варите до состояния аль денте (члелка недоваренные, мягкие, но в то же время твердоватые на вкус). Слейте воду и промойте холодной водой.
- В небольшой миске смешайте уксус, оливковое масло, лимонный сок и давленный чеснок, затем добавьте пасту и помешайте.
- Добавьте оставшиеся ингредиенты, кроме моцареллы, и свежие листья базилика. Хорошенько помешайте.
- Подавать салат в большой миске и дополнить порезанной ломтиками моцареллой и листьями базилика, молотым перцем и щепоткой бальзамического уксуса.