



КАК ПРИГОТОВИТЬ СЫР В МУЛЬТИВАРКЕ SUPRA?

Оглавление

Домашний твердый сыр	04
Мягкий сливочный сыр филадельфия	06
Адыгейский сыр	08
Домашняя брынза	10
Плавленный сыр	12
Шоколадный плавеный сыр	14
Брынза из козьего молока	16
Зернистый творог	18
Литовский сыр	20
Крем-сыр Бонжур	22
Сыр Маскарпоне	24
Сыр Рикотта	26
Сыр Пармезан	28
Сыр Брюност	30
Сыр Моцарелла	32

Домашний твердый сыр

Ингредиенты:

Молоко—1,5 (л) // Творог—1 (кг) //
Сливочное масло—100 (гр) // Яйцо—1 (шт)
Соль—1-1,5 (ч.л.) // Сода—1 (ч.л.)

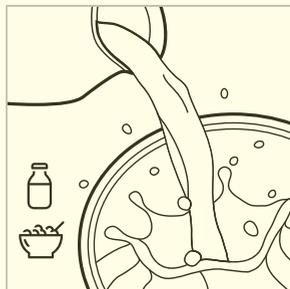


*Этот набор ингредиентов скоро станет
вкусным домашним сыром*



Мультиповар
130°С
50 мин

*Выберите режим «Мультиповар».
Установите температуру 130°С.
Время приготовления — 50 минут.*



*Положите в чашу творог, залейте его
молоком, размешайте до однородной массы*



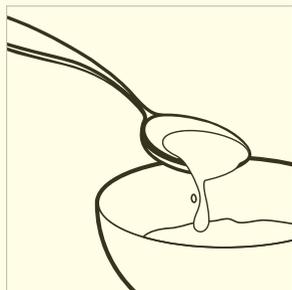
*Подогревайте до тех пор, пока творог
не начнет тянуться за ложкой
или браться комком*



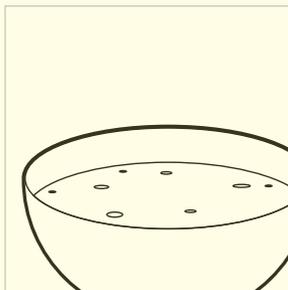
*Когда творог дойдет до нужной
консистенции, процедите его через дуршлаг с
марлей или сито и хорошенько отожмите*



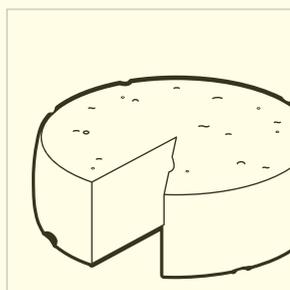
*Переложите сыр обратно в чашу. Добавьте
яйцо, масло, соль и соду. Установите чашу
обратно в мультиповарку и постоянно
помешивайте, пока масса не начнет
напоминать плавленый сыр. Чем дольше
перемешивать, тем тверже будет готовый
домашний сыр.*



*Готовую горячую смесь перелите в заранее
приготовленную форму*



*Для удобства рекомендуем застелить дно
формы пергаментной бумагой или пищевой
пленкой. Также можно использовать
силиконовую форму*



*Дайте сыру остыть, нарежьте ломтиками и
наслаждайтесь вкусом сыра, приготовленного
своими руками!*



СЫРОВАРКА
МУЛЬТИВАРКА

Мягкий сливочный сыр филаделфия

Ингредиенты:

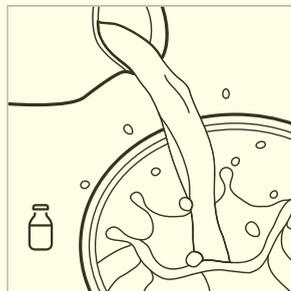
Молоко—1 (л) // Кефир—0,5 (л) //
Лимонная кислота—на кончике ножа
Яйцо—1 (шт) // Соль—1 (ч.л.) // Сахар—1 (ч.л.)



Этот набор ингредиентов скоро станет вкусным домашним сыром



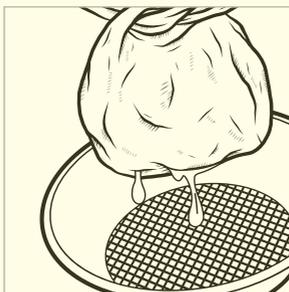
Выберите режим «Мультиповар». Установите температуру 100°C. Время приготовления — 20 минут.



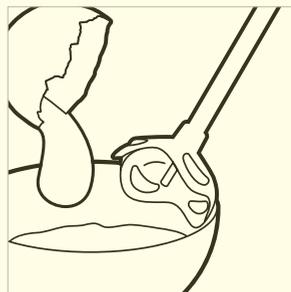
Дождитесь закипания молока и сразу добавьте кефир.



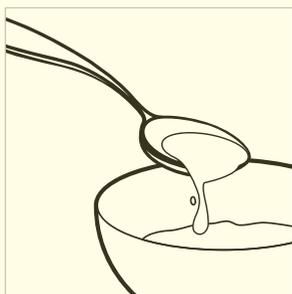
Перемешивайте, пока молоко не створожится



Процедите получившуюся массу через марлю, дайте сыворотке стечь в течение 15 минут



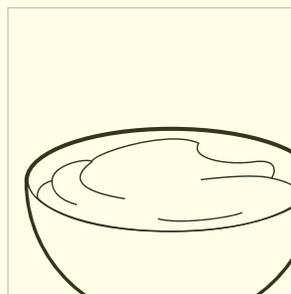
Взбейте блендером SUPRA яйцо с лимонной кислотой



Добавьте к взбитому яйцу получившийся отжатый творог



Взбейте всё до однородной массы



Наслаждайтесь вкусом сыра, приготовленного своими руками!

СЫРОВАЯ
МУЛЬТИВАР

Адыгейский сыр

Ингредиенты:

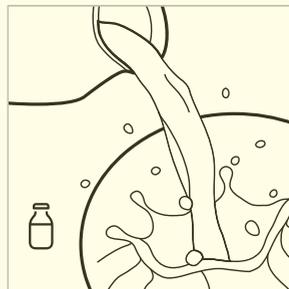
Молоко—2 (л)
Йогурт натуральный питьевой —250 (мл)
Соль—по вкусу, рекомендуем 2 ч.л.



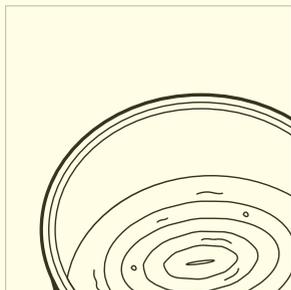
Этот набор ингредиентов скоро станет вкусным домашним сыром



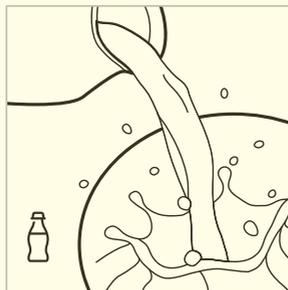
*Выберите режим «Варка».
Время приготовления — 40 минут.*



Налейте молоко в чашу мультиварки



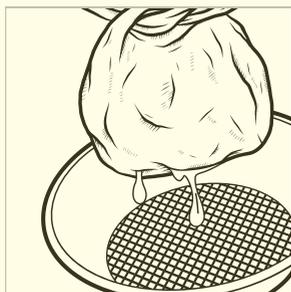
Нагрейте молоко до состояния, когда на поверхности пойдут «волны» (не доводя до кипения, 15-17 минут по таймеру)



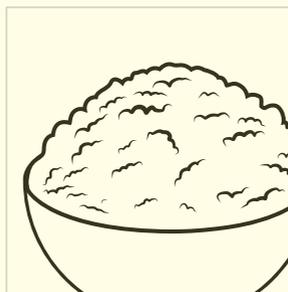
*Не спеша, тонкой струйкой
вливайте йогурт в молоко*



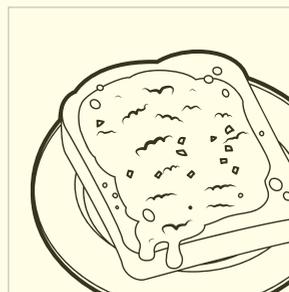
*Постоянно перемешивайте смесь.
Хлопьев становится все больше*



Процедите получившуюся массу через марлю, дайте сыворотке стечь. При этом немного сыворотки должно остаться, чтобы сыр не получился пересушенным



*Переложите сыр в заранее
приготовленные формы или тарелку.
Можно поставить его под гнет*



*Наслаждайтесь вкусом сыра,
приготовленного своими руками!*



СЫРОВАРКА
МУЛЬТИВАРКА

Домашняя брынза

Ингредиенты:

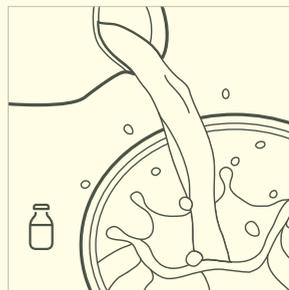
Молоко-1 (л) // Сметана-200 (гр) //
Яйцо-3 (шт) // Соль-по вкусу



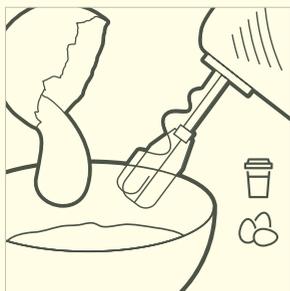
Этот набор ингредиентов скоро станет вкусным домашним сыром



Выберите режим «Варка»



Вылейте молоко в чашу мультиварки, добавьте соль, хорошо перемешайте. Если любите не сильно соленую брынзу, достаточно будет 2-2,5 чайных ложек соли. Если любите посоленее, добавьте 3-3,5 чайные ложки



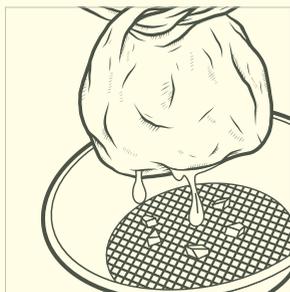
Пока молоко закипает (около 10 минут), взбейте миксером SUPRA яйца со сметаной



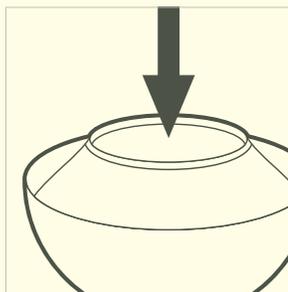
Когда молоко закипит, влейте тонкой струйкой яично-сметанную смесь



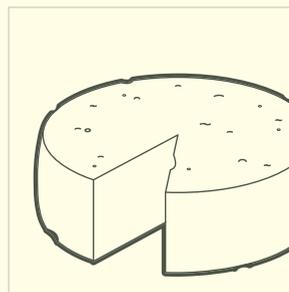
Варите, хорошо помешивая, около 5-7 минут, пока сыворотка не отделится



Процедите получившуюся массу через марлю, дайте сыворотке стечь



Накройте массу тарелкой, на нее поставьте гнет и оставьте на пару часов, а затем переместите ан ночь в холодильник (Пока брынза еще теплая ее можно переложить в подходящую посуду для придания желаемой формы)



Наслаждайтесь вкусом сыра, приготовленного своими руками!



Плавленный сыр

Ингредиенты:

Творог—400 (гр) // Яйцо—2 (шт) //
Сливочное масло—100 (гр) //
Соль—1 (ч.л.) // Сода—0,5 (ч.л.)



*Этот набор ингредиентов скоро станет
вкусным плавленным сыром*

Мультикук
80 °С
20 мин



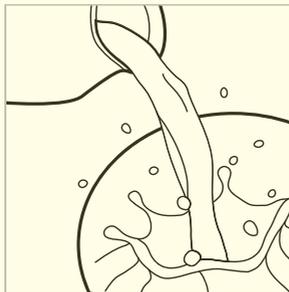
*Выберите режим «Мультикук»,
температуру 80 °С,
время приготовления — 20 минут*



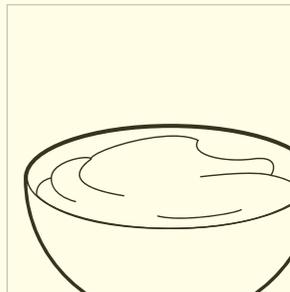
*Смешайте все ингредиенты и взбейте
миксером SUPRA*



*Получившуюся массу нагревайте, постоянно
помешивая, до полного расплавления*



*Разлейте сыр в пластиковые формы и
поставьте в холодильник на ночь*



*Наслаждайтесь вкусом сыра, приготовленного
своими руками!*



СЫРОВАРКА
МУЛЬТИВАРКА

Шоколадный плавленый сыр

Ингредиенты:

Творог—250 (гр) // Молоко—70 (мл) //
Молочный шоколад—70 (шт) //
Сливочное масло—50 (гр) //
Сахар—1,5 (ч.л.) // Сода—1 (ч.л.)



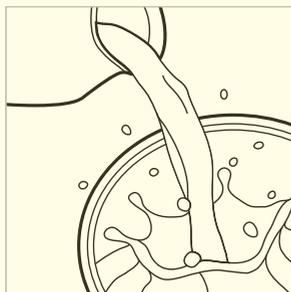
Этот набор ингредиентов скоро станет вкусным шоколадным сыром



Выберите режим «Молочная каша»



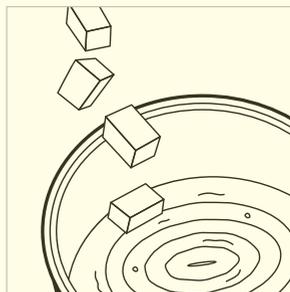
Смешайте творог и молоко с помощью миксера SUPRA



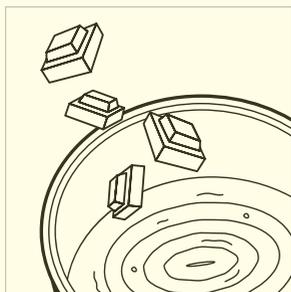
Влейте смесь в чашу мультиварки и доведите до кипения. Добавьте сахар и соду. Сода должна «зашипеть»



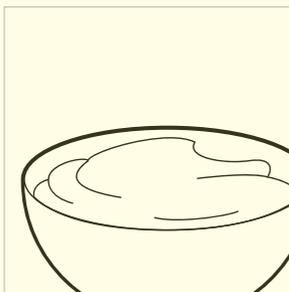
Варите, постоянно помешивая, 10-15 минут



Добавьте сливочное масло и дайте ему полностью раствориться



Бросьте в чашу дольки шоколада, дайте им раствориться, а массе закипеть и выключите мультиварку



Наслаждайтесь вкусом шоколадного сыра, приготовленного своими руками!



СЪИРОВАРКА

Брынза из козьего молока

Ингредиенты:

Молоко-3(н) // Соль-по вкусу // Закваска (фермент)

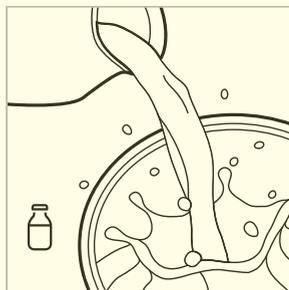


Этот набор ингредиентов скоро станет вкусным домашним сыром

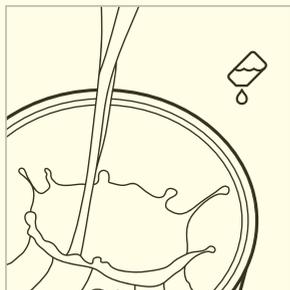
Мультикук
35°C
45 мин



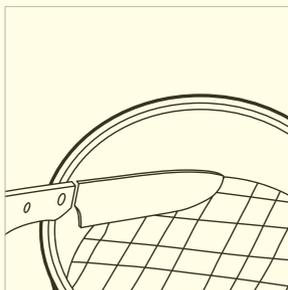
Выберите режим «Мультикук», температуру 35 °С, время приготовления - 45 минут



Вылейте молоко в чашу мультиварки и оставьте прогреваться



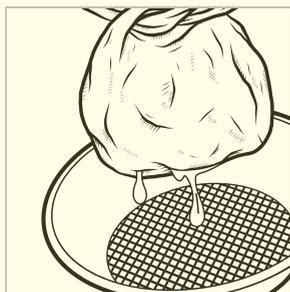
Закваску (фермент) разведите в теплой воде, подождите, пока она растворится и влейте раствор в молоко. Выключите мультиварку и оставьте на 30 минут



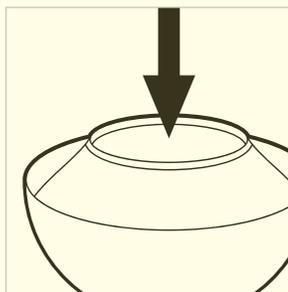
Убедитесь, что молоко загустело, разрежьте получившееся желе на кубики



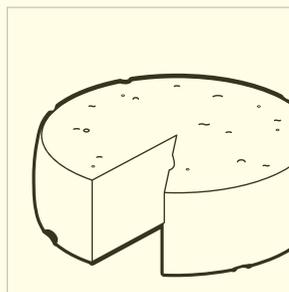
Медленно, анкуртно перемешать, установить обратно в мультиварку 45°C на 40 минут



Переложите творог в дуршлаг, слить сыворотку, можно отжимать и ставить под пресс, 1 кг. – 1 час



Разведите в оставшейся сыворотке или кипяченой воде соль по вкусу и в получившийся рассол поместите сыр (как минимум на 2 часа)



Наслаждайтесь вкусом сыра, приготовленного своими руками!



СЫРОВАРКА
МУЛТИМЕДИА

Зернистый творог

Ингредиенты:

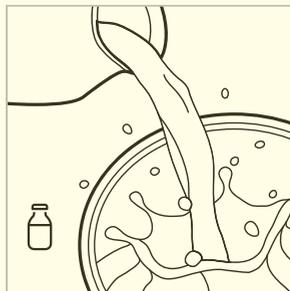
Скишшее молоко—1 (л)



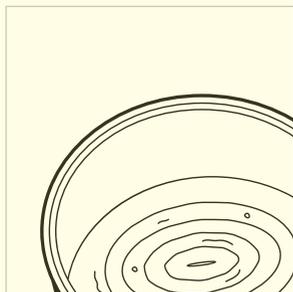
Для приготовления вкусного домашнего творога нужен всего один ингредиент



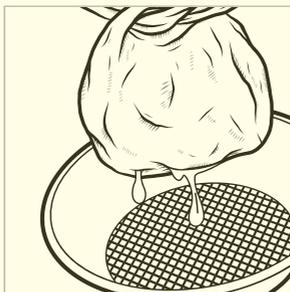
Выберите режим «Мультикук», температуру 80 градусов и время приготовления 10 минут



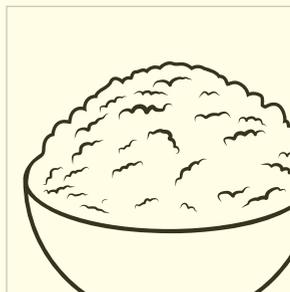
Влейте скишшее молоко в чашу мультиварки



Оставьте будущий творог в покое, ожидая окончания работы программы



Процедите получившуюся массу через марлю, дайте сыворотке стечь



Наслаждайтесь вкусом творога, приготовленного своими руками!



СЫРОВАРКА
МУЛЬТИВАРКА

Литовский сыр

Ингредиенты:

Молоко—2(л) // Сметана 25%—400(гр) //
Яйца—5(шт) // Соль—по вкусу



Этот набор ингредиентов скоро станет вкусным домашним сыром



Взбейте яйца миксером SUPRA до однородности

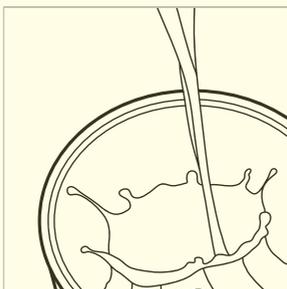


Влейте к яйцам сметану, добавьте соль и взбейте до однородности. Дайте настояться



Молочная каша
20 мин

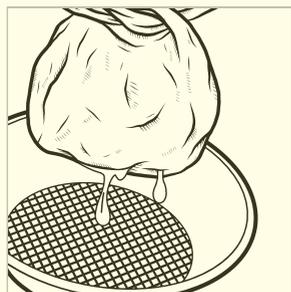
Выберите режим «Варка». Время приготовления — 20 минут. Налейте в чашу молоко



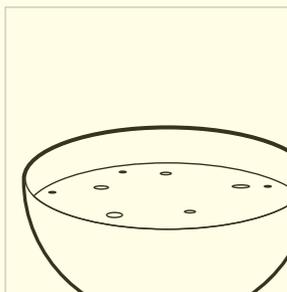
Когда молоко закипит, влейте сметано-яичную смесь, выключите мультиварку, непрерывно помешивайте в течение пяти минут



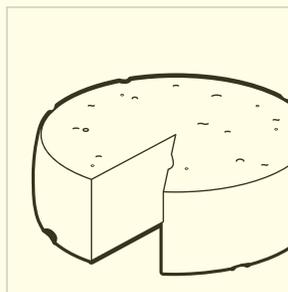
Когда творог начнет тянуться за ложкой или браться комком, процедите его через дуршлаг с марлей или сито и хорошенько отожмите



Дайте сыворотке стечь 20 мин. и положите сыр под гнет, не вынимая из марли, сделать узелок и разместить между двух досок, сверху установить пресс 1 кг. на 5 часов



Переложите в тарелку и в холодильник на 2 часа



Нарежьте сыр ломтиками и наслаждайтесь вкусом сыра, приготовленного своими руками!



Крем-сыр Бонжур

Ингредиенты:

Молоко—1/2 (стак) // Творог—150 (г) //
Сливочное масло—25 (гр) // Яйцо—1 (шт)
Сода—на кончике ножа // Муна—1 (ст.л.)



*Этот набор ингредиентов скоро станет
вкусным крем-сыром*



*С помощью блендера SUPRA смешайте творог
и яйцо, добавьте соду, посолите*

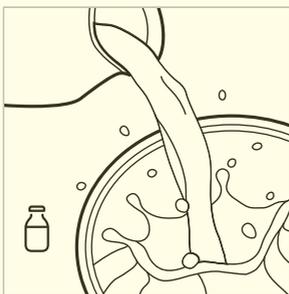


Мультиповар
85°C
15 мин

*Выберите режим «Мультиповар».
Время приготовления – 15 минут*



*Распотите на дне чаши масло, добавьте
столовую ложку муки. Перемешайте до
однородности*



*Влейте молоко и постоянно перемешивая, не
доводя до кипения варите 2 минуты*



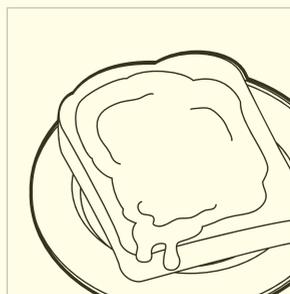
*Добавьте творог и постоянно помешивая,
варите еще 4 минуты*



*Когда сыр станет густым и тягучим,
выключите мультиварку*



*Переложите сыр в удобную посуду,
дайте остыть*



*Наслаждайтесь вкусом крем-сыра,
приготовленного своими руками!*

СЫРОВАРКА
МУЛЬТИВАРКА



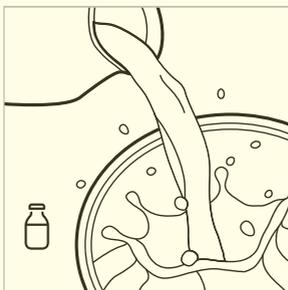
Сыр Маскарпоне

Ингредиенты:

Сливки 33-35%—1 (л) //
Лимонная кислота—1/4 (ч.л.)



*Этот набор ингредиентов скоро станет
вкусным домашним сыром*



*В чашу мультиварки залейте сливки и
перемешайте*



Варка
10 мин

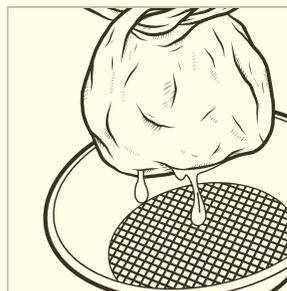
*Выберите программу «Варка», время
приготовления на 10 минут*



*За 5 минут до окончания программы
добавьте сок лимона и перемешайте.*



*Готовьте до окончания программы при
открытой крышке, непрерывно помешивая, до
створаживания*



*Процедите массу через дуршлаг с марлей или
сито и хорошенько отожмите*



Подвесьте над емкостью на 5 часов.



*Наслаждайтесь вкусом сыра, приготовленного
своими руками!*



СЫРОВАРКА
МУЛЬТИВАРКА

Сыр Рикотта

Ингредиенты:

Молоко—1 (л) //
Сливки (22%)—280(мл) //
Сметана(20%)—200(мл) //
Соль—1 (ч. л.) // Сок лимонный —
половина лимона



*Этот набор ингредиентов скоро станет
вкусным крем-сыром*



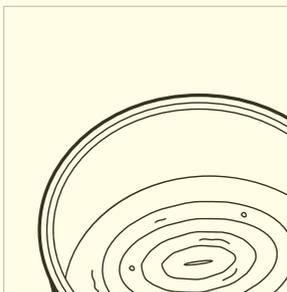
*Вылейте молоко в чашу мультиварки.
Добавьте сливки и соль, перемешайте.*



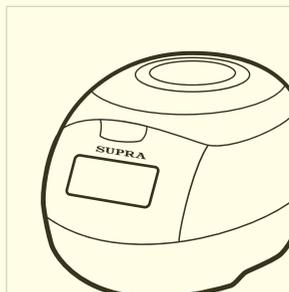
*Закройте крышку и оставьте мультиварку до
скашивания (около 6 часов)*



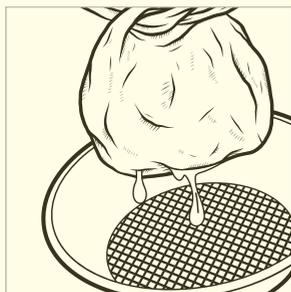
*Убедитесь, что в чаше образовалась густая
простокваша, выберите режим «Варка»,
время приготовления 10 мин*



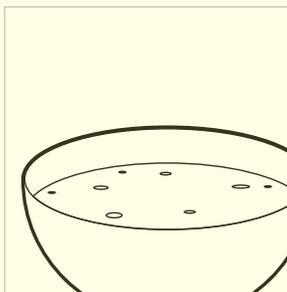
*Нагрейте смесь, не перемешивая и не доводя до
кипения*



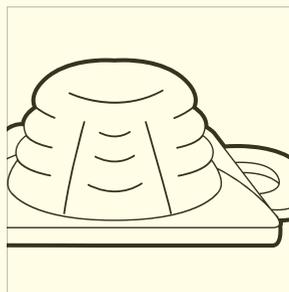
*Выключите мультиварку, закройте крышку и
оставьте на 12 часов*



*Процедите сыр через дуршлаг с марлей,
дайте сыворотке стечь*



Переложите сыр в удобную посуду



*Наслаждайтесь вкусом рикотты,
приготовленной своими руками!*



СІРОВАРКА
МУЛЬТИМЕДІА

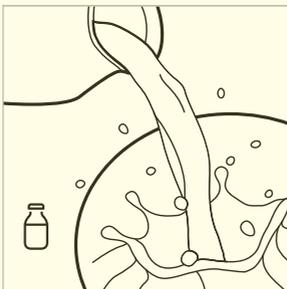
Сыр Пармезан

Ингредиенты:

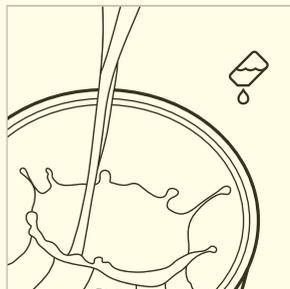
Молоко с низким содержанием жира //
Закваска teito // Термофильная закваска
Вода—0,5(ст)



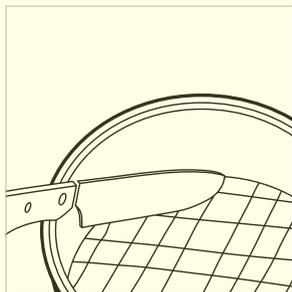
Этот набор ингредиентов скоро станет
вкусным домашним сыром



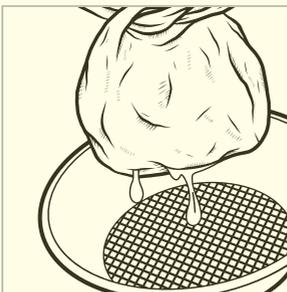
Влейте в чашу молоко. Включите режим
«Йогурт». Время приготовления 3 часа.
Спустя 15 минут после начала режима
добавьте термофильные закваски



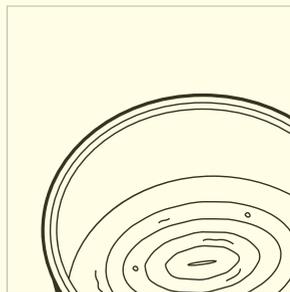
Растворите микробильный «teito реннет» в
0,5 ст. холодной воды и вылейте его в молоко
спустя 1,5 часа от начала режима.
Помешайте в течение трёх-пяти минут



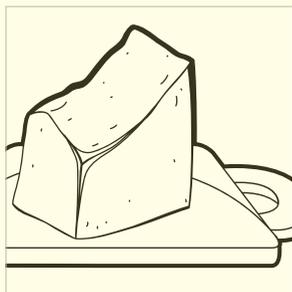
После окончания режима разрежьте
получившийся творог на кусочки размером
примерно 2на 3 см. Медленно перемешать.
Включите режим «Мультиповар». Температура
45 градусов, время приготовления 40 минут.



Выложить творог в дуршлаг. Когда сыворотка
полностью стечет, положите под пресс в 4,5 кг
на полчаса. Удалите сыворотку и переверните
сыр, и снова под пресс. Увеличьте вес до 11 кг в
течении примерно 1/2 часа. Переверните сыр и
поставьте под пресс снова на 12 часов



Удалите сыр из пресса и пустите плавать в
холодный соляной раствор (1/2 стакана соли в 1
литре жидкости) в течение часа. После соления
обтереть сухой тряпкой, поставить под пресс
10 кг., на 10 часов, перевернуть головку и
поставить еще 20 кг. на 10 часов



Положите сыр в холодильник на деревянную
подставку, он будет вызревать пять
месяцев. Переворачивайте сыр каждый день
в течение первых нескольких недель, а
затем один раз в неделю.



По истечении 5 месяцев сыр можно
использовать, но чем дольше он хранится, тем
будет сильнее аромат.

СЫРОВАРКА
МУЛЬТИВАРКА



Сыр Брюност

Ингредиенты:

Домашняя сыворотка—1,5 (л) //
Сливки—0,25 (л)



*Этот набор ингредиентов скоро станет
вкусным домашним сыром*

Варка
10 мин



*Выберите режим «Варка». Время
приготовления 90 минут. Налейте в чашу
свежую домашнюю сыворотку*



*Уваривайте сыворотку до объема 0,5 л,
помешивая лопаткой, чтобы избежать
пригорания*



*Влейте 250 мл сливок и продолжайте
уваривать до образования сгустка*



*Переложите полученную массу в другую
посуду и доведите погружным блендером до
однородности*

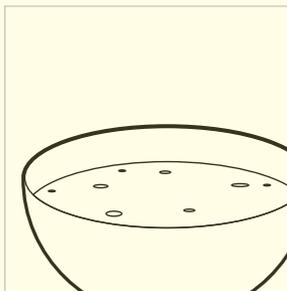


Жарка
10 мин

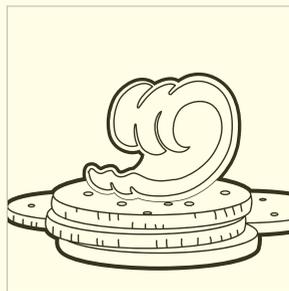
*Переложите массу обратно в чашу
мультиварки и выберите режим «жарка».
Время приготовления 10 минут*



*Подогреваем и помешиваем лопаткой до тех
пор пока паста не будет собираться в
комки.*



*Переложите сыр в силиконовую форму и
дайте остыть в холодильнике.*



*Наслаждайтесь ломтиками коричневого
сыра, который стал визитной карточкой
Норвегии.*



СЕРУВАРКА
МУЛТИБАРКА

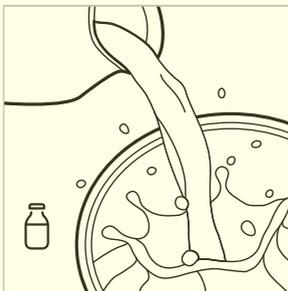
Сыр Моцарелла

Ингредиенты:

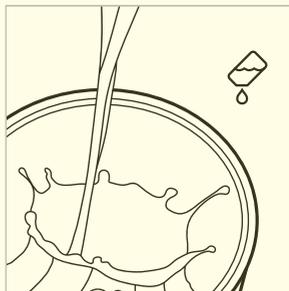
Молоко—2(л) // Вода—1,5-2(л) //
Сок лимонный—2(ст. л.) // Соль—2(ст. л.) //
Сычужный фермент (Пепсин)—1/4(ч. л.)



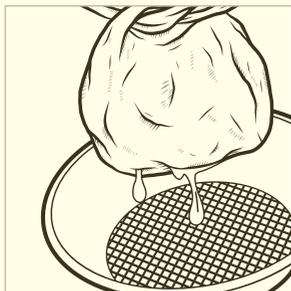
Этот набор ингредиентов скоро станет
вкусным домашним сыром



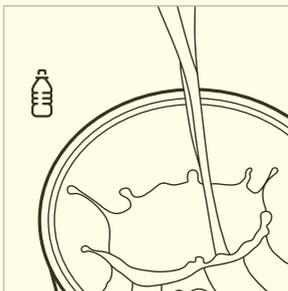
Налейте молоко в чашу мультиварки.
Включите режим «Варка».
Время приготовления 10 минут



После окончания режима добавьте в молоко
разведенный в 100г воды сычужный фермент
и 2 ст.ложки лимонного сока



Образовавшийся сыр отделите от
сыворотки с помощью марли и дуршлага.
Отожмите руками. Работайте в перчатках,
чтобы не обжечься



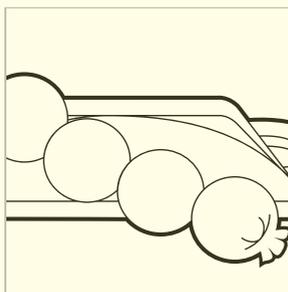
В чашу мультиварки налейте воду. Включите
режим варка. Время приготовления 15 минут.
Засыпьте соль



После окончания режима опустите в
подогретую до 90 градусов воду сыр на
несколько минут



Растягивайте и разминайте сыр, складывая
его конвертиком на доске и время от времени
опуская в горячую воду



После того как сыр стал однородным, скатайте
его в колбаску и заверните в пищевую плёнку.
Тонкой веревкой перевяжите полученную
колбаску узелками



Наслаждайтесь шариками настоящего сыра
Моцарелла



СЫРОВАРКА
МУЛЬТИВАРКА



www.supra.ru

Горячая линия: 8 800 100 333 1 (звонок по России бесплатный)