

Рекомендации по производству «Моцарелла-пица» 45% с ЗМЖ

Сырье	Рецептура	Дозировка, %	
		Сулугуни	Моцарелла
Полуфабр сыра (кальята) обезж (м.д. сух. 44%)		39,0	45,5
ЗМЖ		21,5	21,5
Казеин		3,0	3,0
Стабилизатор «ТТС Mix 01»		5,0	3,0
Стабилизатор «ТТС Mix 02»		1,0	1,0
Соль пищевая		1,5	0,3
Краситель		По требованию	По требованию
Вода (в т.ч. конденсат)		29,0	25,7
Итого		100,0	100,0

1.1. Технологический процесс¹:

- Внести все ингредиенты (кроме «ТТС Mix 01») и воду (1/3 от объема)
- Перемешивание 2-3 мин
- Нагрев до 50 °С
- Внесение «ТТС Mix 01»
- Нагрев до 72 °С, перемешивание до необходимой структуры (нити, гладкая сырная масса)
- Контроль pH (норма 5,6) доводим лимонной кислотой 50% р-р.
- Фасовка
- Охлаждение

1.2. Характеристика готового продукта

- Содержание сухих веществ 48,00 %
- М. д. жира в сухом веществе 45,00 %

¹ – оборудование котел-плавитель винтовой