

Сыр камамбер

КК13 KV2
Гуммель
Эвелин

Содержание

- История
- Изготовление
- Галерея
- Рецепты



История

Считается, что первый камамбер был изготовлен в 1791 году нормандской крестьянкой Мари Арель.

Согласно легенде, Мари Арель во время Французской революции спасла от смерти скрывавшегося от преследования монаха, который в благодарность открыл ей известный лишь ему секрет приготовления этого сыра.

Изготовление



Камамбер изготавливается из цельного коровьего молока, в которое иногда добавляют небольшое количество обезжиренного молока.

Размеры *камамбера* — толщина 3,1 см, диаметр 11,3 см и вес 340 грамм.

Из 25 литров молока можно получить 12 таких сыров.

Дали, вдохновившись однажды органолептическими свойствами камамбера, придумал образ текущих часов для «Постоянства памяти».



В конце XIX века для этого сыра придумали специальную деревянную коробку, чтобы экспортировать сыр в Америку, где он немедленно стал популярен.



Галерея



Рецепты



Запеченный камамбер с тимьяном, чесноком и чесночным хлебом

Сыр камамбер	1 штука
------------------------------	---------

Чеснок	2 зубчика
------------------------	-----------

Тимьян свежий	4 стебля
-------------------------------	----------

Масло оливковое	1,5 столовые ложки
---------------------------------	-----------------------

Чиабатта	1 штука
----------	---------



Инструкция

1. Разогрейте духовку до 200 градусов.
2. Извлеките сыр из пластиковой упаковки и верните во внешнюю деревянную коробку.
3. Ножом проткните верх сыра в нескольких местах и нашпигуйте отверстия кусочками 1 зубчика чеснока и кусочками веточек тимьяна.
4. Сбрызните 1 чайной ложкой оливкового масла и отправьте в коробке в духовку примерно на 10 минут, пока центр сыра не расплавится.
5. Порежьте чиабатту на куски и сбрызните оливковым маслом. Поджарьте на гриле или в тостере до золотистой корочки, затем натрите зубчиком чеснока.
6. На блюдо выложите чесночный хлеб, а в центр поставьте горячий сыр, чтобы в него обмакивать кусочки хлеба.

Жареный камамбер с чернично-розмариновым джемом

Сыр камамбер	125 г
Черника	100 г
Мед	2 столовые ложки
Сахар коричневый	½ чайной ложки
Розмарин	3 штуки
Тимьян	3 г
Латук	10 г
Лоло-россо	10 г
Мангольд	5 г
Салат фризе	5 г
Орехи грецкие	5 г
Сок маринованного имбиря	1 чайная ложка
Масло оливковое extra virgin	1 чайная ложка
Перец черный свежемолотый	по вкусу
Перец черный душистый молотый	3 г
Перец розовый	



Инструкция

- 1. Для чернично-розмаринового джема выложить в сотейник чернику (можно свежую, можно и свежемороженую). Добавить мелко нарубленные иголки розмарина, мед и свежемолотый черный перец. Проварить пятнадцать минут на медленном огне, а потом охладить.**
- 2. Для салата смешать немного латука, лоло-россо, фризе и мангольда, заправить смесью оливкового масла и сока маринованного имбиря, посыпать обжаренными грецкими орехами.**
- 3. Целую головку камамбера обжарить на сковороде, проложенной пергаментной бумагой, — по минуте с каждой стороны, до легкой подгорелости.**
- 4. Выложить сыр на блюдо, посыпать листьями тимьяна, душистым и розовым перцем и тростниковым сахаром. Слегка обжечь сверху кулинарной горелкой, чтобы пахло специями. Рядом с сыром выложить салат и подавать с джемом.**

