

# カマンベールチーズ Camembert Cheese

5 時間



○熟成期間は1～2ヶ月

○製造適期 春、秋～冬

## 材 料（完成品 約1kg分）

- ・生乳 10ℓ
- ・ダイレクトスターター（中温菌）  
小さじ1/2弱
- ・カビスターター（*Penicillium candidum*）  
耳かきスプーン1杯
- ・液体レンネット 1 ml
- ・食塩 125 g

## 器 具

- ・鍋（大・小）各1個
- ・計量スプーン
- ・使い捨て手袋
- ・深めのバット（ステンレス製）
- ・すのこ（ステンレス製）
- ・ふた付き発泡スチロール箱（内寸368\*279\*185mm）
- ・割り箸
- ・温度計
- ・へら
- ・包丁
- ・カマンベールチーズの型
- ・まきす
- ・網（プラスチック製）
- ・チーズ専用の包装紙

## 準 備

食品用の殺菌剤（4Lの水に殺菌剤5ml）で器具類を殺菌する。

### 1 原料乳の殺菌

生乳を鍋（小）に入れ、火にかける。  
63℃30分間保持の低温殺菌を行う。  
加熱中は鍋底が焦げ付かないようにへらで混ぜる。

へらをゆっくり前後に動かし、対流させるように



### 2 原料乳の冷却

殺菌した生乳を32℃まで攪拌しながら速やかに冷やす。

氷（ペットボトルに水を入れ凍らせたもの）を使うと、冷却時間が短縮！



### 3 スターター（乳酸菌・白カビ）の添加

鍋（大）に34℃くらいのぬるま湯を入れ、2の鍋を湯せんにする。  
スターター（乳酸菌、白カビ）をそれぞれ添加し、全体に混ぜるように攪拌した後、へらを垂直に立て牛乳の動きを止める。

鍋のふたをして32℃に保ちながら、約40分間静置する。



### 4 レンネットの添加

レンネットを入れ、全体に混ぜるように攪拌した後、へらを垂直に立て、牛乳の動きを止める。

鍋のふたをして32℃に保ちながら、約30分間静置する。



### 5 カードの確認

カードの固さを調べる（レンネット添加20～30分後）。

指やナイフを入れて持ち上げ、きれいにパカッと割れる状態になるまで置く。

ホエーが白く濁ってなければOK！



### 6 カッティング

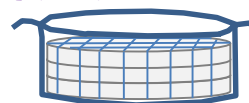
鍋の中で1.5～2cm角のサイコロ状に切る。



縦・横は包丁で切る



イメージ



水平はフライ返しで切る

## 7 静置・ホエー排除

カードを崩さないよう軽く  
攪拌した後、15分間静置し、  
型詰めしやすい状態まで、  
カードからホエーを排除す  
る。

ここではホエーを排除しすぎない  
(型詰めした後の成形に影響する)



## 8 型詰め

300gチーズ型  
(内径約10.6cm)  
6個分

・バットの中にすのこ、  
網の順に敷き、その上に  
型を並べる。  
・型にカードを入れたら、  
型の上にまきすをかぶせ、  
60分間おく。※工程8と9は  
室温22~25℃くらいの所で作業をしてください。



## 9 ホエー排除(反転)

※1日目は  
ここまで

60分に1回反転し、自重  
でホエーを排出しながら  
成形する。

1日目は計5回程度、反  
転を行う。バット内がホ  
エーに浸るようであれば  
適宜捨てる。

反転後、そのまま一晩置く。



## 10 加塩(塩水浸漬)

※2日目

・型からチーズを出し、  
濃度20%食塩水(水0.5L  
に対し、食塩125g)に計45分  
間浸漬する(20分間浸漬後、  
チーズを反転し、さらに25分  
浸漬する)。チーズ表面に食塩水が浸るよう、  
不織布製のキッチンペーパーをかぶせるとよい。  
浸漬終了後、食塩水からチーズを引き上げ、  
キッチンペーパーで表面の水気を拭き取る。



## 11 一次熟成

※2日目

・発泡スチロール箱にすのこ  
を敷き、割り箸を置いて底上  
げし、工程10のチーズをのせる。

・温度(12~14℃)と湿度を  
保ち、白カビの発生を促すため、湯飲み茶碗  
などに熱湯を入れ、箱の隅に置く。

・箱のふたをして、1日2回(朝と夕方)、  
チーズを反転し、湯飲み茶碗の湯を交換する。  
※温度と湿度によるが、製造5~6日目頃  
から、チーズ表面に白いカビが発生し、8~9  
日目頃にはチーズ全体が白いカビで覆われる。



## 12 風乾・包装

※9日目(日数は  
チーズの状態によ  
り前後します)

全体が白いカビに覆われた  
ら半日程度風乾し、専用紙  
でチーズを包む。



カビの厚さは、厚く  
もなく、薄くもない  
状態がよい

## 13 二次熟成

工程12のチーズを冷蔵庫に入れて、熟成さ  
せる。

注) 白色以外のカビがみられる場合は、雑菌の  
混入が考えられます。食べるのはやめましょう。

包装紙の通気性が悪いと、チーズが  
蒸れて茶色く変色することがあります。  
(食べることはできます)

放射状に切り分け、  
常温に軽く戻して  
食べてください。

## 14 完成

◎製造35日目頃~60日目頃  
までが食べ頃。



※カビの厚さは約1mm。  
外側から内側へ熟成が進行



製造から37日目