

🕒 調理時間 (工程9まで)

黒こしょう入り

カマンベールチーズ Spiced 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
- ・液体レンネット 1ml
- ・白カビ 耳かきスプーン1杯
- ・粗挽き黒こしょう 適量 ・食塩 125g

🌿 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
- ・包丁
- ・カマンベールチーズの型
- ・へら
- ・フライ返し
- ・まきす
- ・網 (プラスチック製)
- ・チーズ専用の包装紙

🌿 準 備

- 黒こしょうをフライパンでから煎りし、冷ましておく。
- 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) を使くと、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。
 ・型にカードと黒こしょうを
 入れる(カードとカードで黒
 こしょうを挟む)。入れ終わっ
 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。



チーズの中心に
 黒こしょうが入
 るよう、均等に
 カードを入れる

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

黒こしょうが入っているのが
 わからないほど、白いカビが
 チーズを覆います

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。

・黒こしょうが入っているものと、入って
 いないものを同時につくるときは、あらか
 じめ目印をつけておく。

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)。

14

完 成

製造35日目頃～60日目頃までが食べ頃。
 放射状に切り分け、常温に軽く戻してから食
 べて下さい。

※カビの厚さは約1mm。
 外側から内側へ熟成が進行。



完成品



製造から37日目