

冷蔵庫で熟成する

ゴーダチーズ Gouda Cheese

🕒 調理時間 (工程10まで)

5 時間



🌿 材料 (完成品 約 1 kg 分) 🌿 器具

- ・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 1 ml
- ・食塩 180 g

- ・鍋 (大・小) 各1個
- ・包丁
- ・ざる
- ・ポリ袋 (11号サイズ位)
- ・温度計
- ・へら
- ・フライ返し
- ・ボウル
- ・使い捨て手袋
- ・計量スプーン
- ・計量カップ
- ・さらし (布)
- ・バケツ (食品専用)
- ・ゴーダチーズの型、重し (型1kgの場合、重しは10kgと5kg)
- ・プラスチック製まな板

○熟成期間は2~3ヶ月
※熟成約1ヶ月以降から食べられます

🌿 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) 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。
スターターを添加し、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15分後くらいから)。

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!

OK!!

6 カッティング

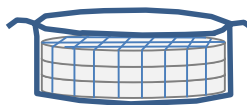
鍋の中で0.5~1cm角のサイコロ状に切る。



縦・横は包丁で切る



イメージ



水平はフライ返しで切る

7

攪拌

5分間静置後、カードを崩さないよう、約15分間へらで混ぜる。



8

ホエー排除・加温

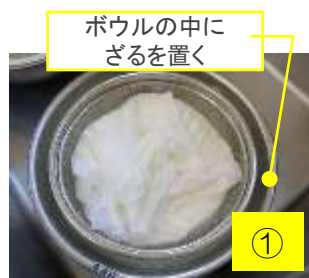
ホエーの3分の1量(約3L)を抜き、70℃のお湯2.5Lを少しずつ入れ、40分間攪拌する。このとき3分間で約1℃上昇するようゆっくりと温度を上げ、最終的に37~38℃にする。カードの流れが止まらないよう、少し強めに攪拌する。



9

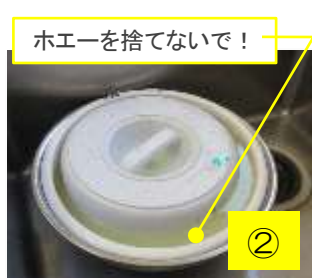
予備圧搾

ざるにさらしを敷く。計量カップなどでカードをすくってざるに入れ、さらしで覆う(①)。①の上に10kg*の重し(=完成品チーズ重量の10倍の重さ)を10~15分間のせ、ホエーの中で圧搾する(②)。



ポウルの中にざるを置く

①



ホエーを捨てないで!

②

10

型詰め・圧搾

※1kgのチーズ型の場合

予備圧搾を終えたカードを大きなさいの目に切り、型に隙間なく詰めて型のふたをする(③)。③に5kg*の重し(=完成品チーズ重量の5倍の重さ)を30分間のせる(④)。※④の工程で、重しが傾いてチーズの形が崩れる場合があります。その場合は、チーズを反転し、バランスをみながら重しをのせ、形を修正してください。塩漬前までは修正が可能です。



型のふた

③



④

11

圧搾

10のチーズを反転し、10kg*の重し(完成品チーズ重量の10倍の重さ)をのせ、1時間、圧搾する。ホエーの抜け具合をみながら、この工程を5~6回行う。バスケットボールほどの固さになれば、圧搾終了の目安。

※重しが傾いてチーズの形が崩れた場合は、工程10-④と同じように、形を修正してください。

12

塩漬

圧搾が終わったらチーズを型からはずす。厚手のポリ袋に、チーズと食塩水(水0.5Lに対し食塩180g)を入れて袋の空気を抜き、袋の口をしぼる。袋破れ防止のため、袋は二重にする。袋ごとポウルなどに入れ、冷蔵庫で8~12時間塩漬する。

※食塩が多少残っていても問題はありません

13

乾燥

食塩水から取り出し、キッチンペーパーで水分を拭き取る。プラスチック製まな板の上に置いて、そのまま冷蔵庫に入れ、1日2回(朝・晩)反転する。約3~4日間、チーズの表面が乾くまで行う。

もしもチーズにカビが発生したら...

【熟成期間中の場合】

カビ部分に食塩を適量まぶして、清潔な乾いたガーゼやさらし布でカビを拭き取る。

【食べ頃の場合】

カビ部分をナイフで切り取れば、食べることができます。

◎ 熟成中にチーズが膨張してきた場合、製造中に雑菌が混入した可能性があり、食用に適しません。

14

熟成

以下のいずれかの方法で、チーズの反転(1日1回)と、2~3日に1回、**清潔な乾いたさらし布などでチーズの表面を拭きながら**、1ヶ月以上、冷蔵庫内で熟成させる。

方法① ふた付きの密閉容器にキッチンペーパーを敷いてチーズを入れ、軽くふたをする。

方法② ポリ袋にキッチンペーパーを敷いてチーズを入れ、軽く袋の口をしぼる。

☆キッチンペーパーは湿ったら交換しましょう

食塩水で拭くと水分が加わり、カビの発生を助長することがあります。このため、この資料では乾いた布を使って拭いています。



食べる時は、チーズ表面をナイフで切ってからお召し上がりください。