

簡単 モッツアレラチーズ

Mozzarella Cheese

 調理時間

 生乳の場合 1.5時間
 低温殺菌乳の場合 1時間

材料 (完成品約100g大2～3個分)

- ・生乳 もしくは 市販の低温殺菌乳 3ℓ
- ・醸造酢 210ml (乳の7%)

【濃度13%食塩水※】

水	500ml
食塩	75g

※食塩水の濃度はお好みで10～15%

器具

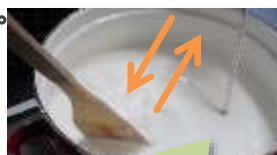
- ・鍋 2個
- ・温度計
- ・へら 2本
- ・ボウル 3個
- ・ざる (パンチング加工のもの) 1個
- ・キッチンペーパー (不織布製) 又はガーゼ 1枚
- ・使い捨て手袋
- ・下履き用手袋

準備

- 練圧・成形用のお湯を適量沸かす
- ボウルに食塩水をつくる
- ボウルに冷水を用意する

1 原料乳の殺菌・冷却

生乳を鍋に入れて火にかけ、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、たえずへらで混ぜる。



市販の低温殺菌乳を使う場合は、63℃に加熱し、工程2に進む。

へらをゆっくり前後に動かし、対流させるように

2 凝固 (酢の添加)

1をへらでかき混ぜながら、酢を一度に入れる。酢を加えた後はカードとホエーが分離していない部分をそっとへらで混ぜる程度にする。



酢を入れたあとは混ぜすぎない

3 静置

2を3～5分ほどおく。

4 ホエー排除

3をざるに入れる。カードが細かい場合は、ざるにキッチンペーパーなどを敷いてこす。

5 カード練圧

約80℃のお湯をカードに直接かからないよう、ひたひたになる程度入れる。へらまたは手袋をはめた手でつやがでるまで練る。



6 カード成形・冷却

こぶし大に丸めてちぎり、水に入れる。



7 塩漬

6のチーズが冷えたら、食塩水に10分間漬ける。



8 完成

食塩水から引き上げ、キッチンペーパーで表面の水気をふき取り、完成。

