

## モッツァレラチーズ Mozzarella Cheese

🕒 調理時間

約 2.5～3 時間



## 🌿 材料 (完成品約 150g大3個分)

- ・ 低温殺菌乳 4.5 ℓ
- ・ クエン酸 (生乳の0.13%) 5.8 g
- ・ 液体レンネット 0.45 ml
- ・ 食塩 (濃度13%の場合) 水500mlに対し75 g

## 🌿 主な器具

- ・ 鍋 (大・小) 各1個
- ・ へら 2本
- ・ pHメーターまたはpH試験紙
- ・ 包丁
- ・ 使い捨て手袋
- ・ 温度計
- ・ 計量スプーン
- ・ フライ返し
- ・ 下履き用手袋

🌿 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 クエン酸の添加

- ① クエン酸を約50mlの冷水で溶かす。
- ② ①を低温殺菌乳に加え、全体に混ざるように攪拌する。

- ・ クエン酸添加時  
生乳温度 10℃以下
- ・ クエン酸添加後の生乳 pH  
pH 5.75～5.8



クエン酸添加後も乳温は10℃以下に！

## 2 加温

低温殺菌乳を鍋 (小) に入れて火にかけ、36℃まで加温する。  
加温中は鍋底が焦げ付かないよう、たえずへらで混ぜる。

へらをゆっくり前後に動かし、対流させるように



## 3 レンネットの添加

鍋 (大) に38℃くらいのぬるま湯を入れ、3の鍋を湯煎する (36℃に保つ)。  
レンネットを入れ、全体に混ざ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。



## 4 カードの確認

カードの固さを調べる (レンネット添加5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いなければOK！

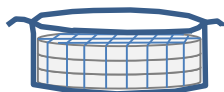
この製法の場合、早めにカード確認を！



## 5 カッティング

鍋の中で2cm角のサイコロ状に切る。

イメージ



↑ 縦・横は包丁で切る ↑ 水平はフライ返しで切る

## 6 攪拌

カッティングを行い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。  
攪拌しながら容器内を40℃に加温する。

最初はやさしく、カードの水分が抜けてきたら強めに攪拌する。



## 7 ホエー排除(マッティング)

ホエーを捨て、カードを集めマット状にし、20~30分ホエーを抜く(10分毎にカードを反転する)。※カードからホエーが抜けないと、チーズが糸状に伸びない原因になります!



## 8 カードの確認

カードを少量とり、80℃位のお湯に入れて練り、延ばす。両端からゆっくり引っ張り、両手いっばいに切れずに伸びればOK!



## 10 カード成形・冷却

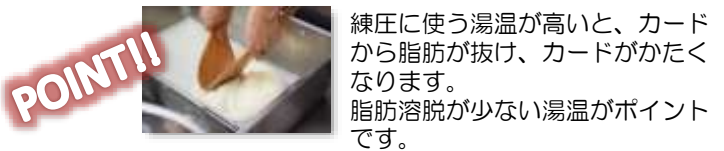
カードにつやが出たら手袋をする。モッツアレラチーズは、こぶし大に丸めてちぎり、水に入れる。



## 9 カード練圧

- ① カードを大きめのさいの目に切る。
- ② 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、10秒程置いてからへらで練る(1回目)。
- ③ お湯を代え、再び80℃のお湯に10秒程置いて練る(2回目)。
- ④ ③の工程をもう一度行う(3回目)。  
※pHが5.75を下回る場合は、湯温を75~80℃にする。

柔らかいカードで練圧・成形したい!



ストリングチーズは、棒状に引き伸ばし、折り畳む(5回くらい繰り返す)。つやが出たら水に入れる。

セインをねじらず、同じ太さになるよう、伸ばして、たたむのがポイント



## 11 塩漬

10~15%の食塩水に10分間漬ける。

- 塩分濃度はお好みで調整してください。
- 完成後、すぐに試食する場合は10%程度が目安です。  
(10%食塩水の場合：水450ml、食塩50g)



ストリングチーズの場合は、適度な長さ(8~10cm位)に切り揃えてから食塩水に漬ける。

## 12 水拭き

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取り、完成。

