

# モッツアレラチーズ Mozzarella Cheese

🕒 調理時間

4.5～5時間



## 🌿 材料 (完成品 約1kg分)

- ・生乳 10ℓ
- ・市販プレーンヨーグルト<sup>※1</sup> (生乳の1.5%) 150g
- ・液体レンネット 1ml
- ・食塩 (濃度13%食塩水の場合) 水4Lに対し600g

## 🌿 器具

- ・鍋 (大・小) 各1個
- ・へら 2本
- ・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

※1 ①ヨーグルトはブルガリア菌やサーモフィラス菌を使ったものがスターターに適しています。容器の表示を見て、ヨーグルトを選んでください。②無脂肪タイプも使用可能です。③ヨーグルトは製造日の新しいものを使用してください。

## 🌿 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、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

### 2 原料乳の冷却

殺菌した生乳を38℃<sup>※</sup>まで攪拌しながら速やかに冷やす。



※工程3で冷たいヨーグルトを加えるため、乳酸菌添加より高め温度 (38℃) にする。

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(ヨーグルト)の添加

鍋 (大) に38℃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 (ヨーグルト) を添加し、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36℃に保ちながら約60分間静置し、

ヨーグルトは固まりがないよう、あらかじめ混ぜておく

### 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36℃に保ちながら、約20～30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!

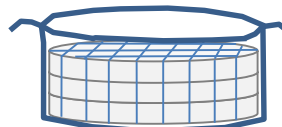
### 6 カッティング

鍋の中で2cm角のサイコロ状に切る。



縦・横は包丁で切る

カッティングイメージ



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分間ヘラで混ぜる。  
攪拌しながら容器内を40~42℃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。

# 8 静置

湯せんで容器内を40~42℃に保ちながら、1~2時間ほど静置する。



POINT!!  
30分くらい経ったら、カードの確認をしよう!

◎ホエーを排出し、カードpHをさげていく大事な工程!

# 9 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、両手いっぱいに切れずに延びればOK!



OK!!



# 10 カード練圧

ホエーをカップ1杯(200cc)程度残して捨てる。

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秒ほど置いてからへらで練る(1回目)。お湯を代えて再び80℃のお湯を入れ、10秒ほど置いてからへらで練る(2回目)。最後に、2回目の工程をもう一度行う(3回目)。



熱すぎるお湯で練ると脂肪が抜け、かたくなることがあります

# 11 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くらいの大きさに丸めてちぎり、水に入れる。

モッツアレラチーズ



センチをねじらず、同じ太さになるよう、伸ばして、たたむのがポイント

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)。つやがでたら水に入れる。

水に入れたら、そのまま10秒保持



ストリングチーズ

# 12 塩漬

10~15%の食塩水に10分間漬ける。



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。

# 13 水拭き

食塩水から引き上げ、キッチンペーパーで表面の水気を取り、完成。

