

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
- ・ダイレクトスターター (高温菌) 小さじ1/2弱
- ・液体レンネット 1 ml
- ・食塩 (濃度13%食塩水の場合) 水 4 L に対し600 g

🌿 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

🌿 準備 食品用の殺菌剤 (4 Lの水に殺菌剤 5 ml) 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36℃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36℃に保ちながら、約60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!

OK!!

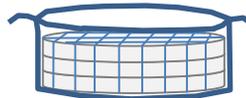
6 カッティング

鍋の中で2 cm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、かたくなる場合があります



11 カード成形・冷却

カードにつやが出たら手袋をする。
モッツァ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。

モッツァレラ
チーズ



セナイをねじらず、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。



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。



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。