事例8: ⑫ カードブロックの形成

カードブロックを形成しないときは、カードを直接モールドに詰め込みそのままホエーの中で重石をかけます。

事例9: 13 型 詰

モールドがない場合は、鍋に布を敷いたザルを入れその中にホエーとカードをすくってあけ、上面の布をたたんで重石をかけています。

事例10: 16 本プレス

プレス圧は、最大でチーズの10倍まで。

重石には、重量が調節できる漬け物用石、砂糖の1kg袋、ダンベルなど単位のはっきりしたものを使用すると便利です。

(プレスの目的は、チーズの形を整えることです。)

事例11: ⑰ 冷水浸漬

プレスをはずしてから冷たい水にさらす。 (pHの調整5.6~5.2に持っていくため)

事例12: 18 塩 漬

- 1. 1年位前の同じ食塩水を利用。時々殺菌し食塩を加え飽和状態を保つ(味がまろやかになる。)
- 2. 塩漬時間の目安(室温10℃位の条件下)

400gのチーズ玉……4~5時間

1 kg //

-----8時間

4 kg "

……1.5~2日間



砂糖 1ka

●重しアレコレ

事例13: ② 熟 成

- 1. 1~2週間毎日反転。ディリークロスで毎日拭く。 チーズの表面を見ながら、カビが生えないように食塩水で絞った布で拭いたり、焼酎で絞った布で拭いたり、空拭きをします。 (カビが生えると、チーズの風味が悪くなる。)
- 2. チーズ熟成時にカビや雑菌が入らないように、チーズの表面が乾いたら真空パックするか、ワックスをかけると、管理が楽になります。
- 3. チーズの表面がべたつかなくなったら、インスタントコーヒーを濃い目に 溶き、割り箸の先に付けて、製造月日や好きなメッセージ・イラストなど を書くといっそう愛着が沸き楽しめます。
- 4. 熟成庫は、発砲スチロールのふたつきの箱を利用。温度、湿度の調節がし やすい。また、ワインクーラーを使うと温度、湿度の管理が自動的にでき ます。

サンマルセランチーズ

フランスのローヌ・アルプ地方で加熱も圧搾もせず、加塩だけで作られるチーズ。

現在は牛乳が原料ですが、昔は山羊乳で作られていました。

作ってすぐ、または、約1ケ月の熟成後食べる方法などがあります。



原材料(出来上がり量約1kg)

牛 乳…………… 10 ℓ

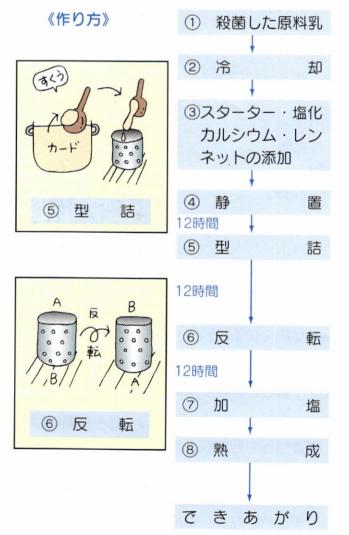
チーズスターター (1.5%) …… 150ml

塩化カルシウム (0.02%) …… 2gを湯で溶解

粉末レンネット(0.0035%)… 0.35gを2%食塩水30mlで溶かす。

※2%食塩水は、水100mlに対し塩小さじ1/2を溶かす。

食塩(出来上がりチーズの重量の1.5%)…200gチーズであれば3g



P1~2参照

32℃まで冷却する。

スターター・塩化カルシウム・レンネットの順で添加し、よく撹拌する。

室温(20℃位)で約12時間静置する。

固まったカードをお玉などですくってモールドに詰める。約12時間静置する。 (ホエーが抜けてゆく)

モールドごと反転する。さらに12時間静置する。

ホエーの抜けたカードに直接加塩する。

塩がなじんだら食べられる。時々布で拭き、10℃位の条件で好みの味になるまで熟成しても良い。