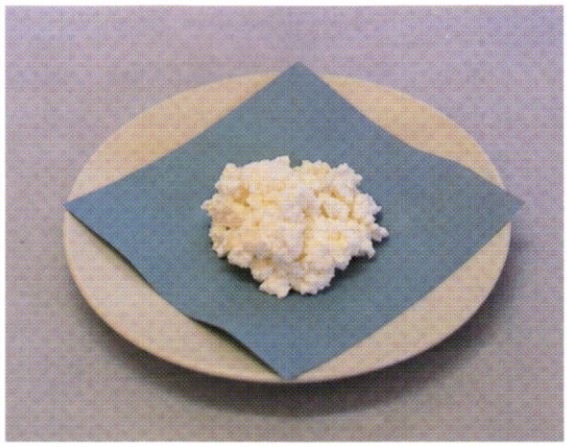
# カッテージチーズ



脱脂乳または全乳で作る、熟成させない代表的なフレッシュチーズです。

本来は脱脂乳に乳酸菌と少量のレンネットを加えて発酵させた後、徐々に加温してホエーを排除して作りますが、家庭では酢を添加して固める作り方が一般的です。

食塩を加えたカッテージチーズは、そのままサラダに入れたりパンケーキの生地に入れて利用します。お菓子等に利用するときは、食塩を加えないで裏ごしして使いましょう。

原材料（出来上がり量約100g）

牛　乳…… 1ℓ
チーズスターター（5%）…… 50mℓ
塩化カルシウム（0.02%）…… 0.2gをお湯に溶く
粉末レンネット（0.0035%）…0.035gを2%食塩水30mℓに溶く。
※2%食塩水は、水100mℓに対し塩小さじ1／2を溶かす。
食塩（好みで）（出来上がりチーズ重量の1%）… 1g
※アイスクリームやバター用にクリーム層を分離した後の脱脂乳でも作れます。

《作り方～乳酸発酵タイプ～》

| | |
|---|---|
| ① 殺菌した原料乳 | P1～2参照 |
| ② 冷却 | 32℃まで冷却する。 |
| ③ スターター・レンネット添加 | スターターとレンネットを加える。 |
| ④ 静置（4.5～5時間） | 32℃で静置すると、4.5～5時間で固まる。 |
| ⑤ カッティング | 15mm角の大きさにカードを切る。ホエーが浮いてくるまで、約15分間静置する。 |
| ⑥ 加温（1.5～2時間） | 1時間30分かけて、湯せんで32℃から58℃まで、加温する。カードが壊れないように、時々静かにかき混ぜる。 |
| ⑦ ホエー排除 | こし布を敷いたザルにあけて、ホエーを抜く。 |
| ⑧ カード粒の水洗 | ボールにカードを取り、2～3回水洗する。 |
| ⑨ 脱水 | ザルなどで水気を切る。 |
| ⑩ 加塩 | 食塩を混ぜる。 |
| できあがり | 冷蔵庫で1週間位保存できる。 |

⑬ 練　　圧 → ⑭ ストレッチング → ⑮ 冷　　却

基本工程⑬～⑮の一連の流れの中で、pH5.2になったカード（ストレッチテストでもち状に伸びる状態のカード）を引きのばすストレッチングの方法を２事例紹介します。

事例７：　⑯ 塩　　漬

ストリングチーズは熟成を要しないフレッシュタイプのチーズなので、熟成に伴うチーズ特有の『旨味』の生成は期待できません。

そこで、塩漬けの際、グルタミン酸を少量加え、旨味を付けています。

○塩漬用食塩水の割合例

| | |
|---|---|
| 水 | 1ℓ |
| 食　塩 | 200g |
| グルタミン酸 | 50g |