チェダーチーズレシピ

33℃をキープ

牛乳の殺菌

殺菌温度は72℃15秒 or 70℃1分 or 65℃30分行い、その後33℃まで下げる。

乳酸菌、着色剤の投入

投入後、20分撹拌、30分静置

乳酸菌
着色剤
Annatto リキッド　適量(10ml～15ml程度)

塩化カルシウムの投入
10g/100ℓ

レンネッティング

pH6.55
レンネット　18mℓ/100ℓ

30分～45分

カッティング

pH6.50
カットサイズは1cm角のサイコロ
カット終了後5分静置

クッキング工程

ゆっくり15分撹拌後
蒸気を調整し、温度を39℃まで上げる。
温度上昇率は、5分で1℃
39℃に達したらその温度をキープし、
30分撹拌

120分程度

ホエーの排除

pH6.3～6.1
カードを30分休ませてからホエーの
全量を抜く。
注)カードを休ませる際に、排出口に
網を入れておくようにする。

40分程度

チェダリング

カードを12等分する。
10～15分毎にカードを
ひっくり返す。
カードのpHが5.4になるまで
繰り返す。

pH5.5 - 5.4 程度

ミリング

カードを2cm角程度に
カットする。

ソルティング

カード重量の1.7%の塩をまぶして
全体を混ぜ合わせる。

pH5.3 - 5.2程度

成形・プレス

型詰し、1個につき8kgの重りを
載せて30分、ひっくり返し1個
につき16kgの重りを載せ30分、
再度ひっくり返し最大量の重石
を載せ次の日まで置く。

表面乾燥

型から外し、2～3日表面を乾燥さ
せる。 型から外した際のpHは5.3 ～ 5.2

真空包装

熟　成

温度8～13℃程度の冷蔵庫等で
4月以上熟成・保存
保存の際は3日に一回程度ひっくり返す。
4ヶ月後　pH5.5 ～ 5.3