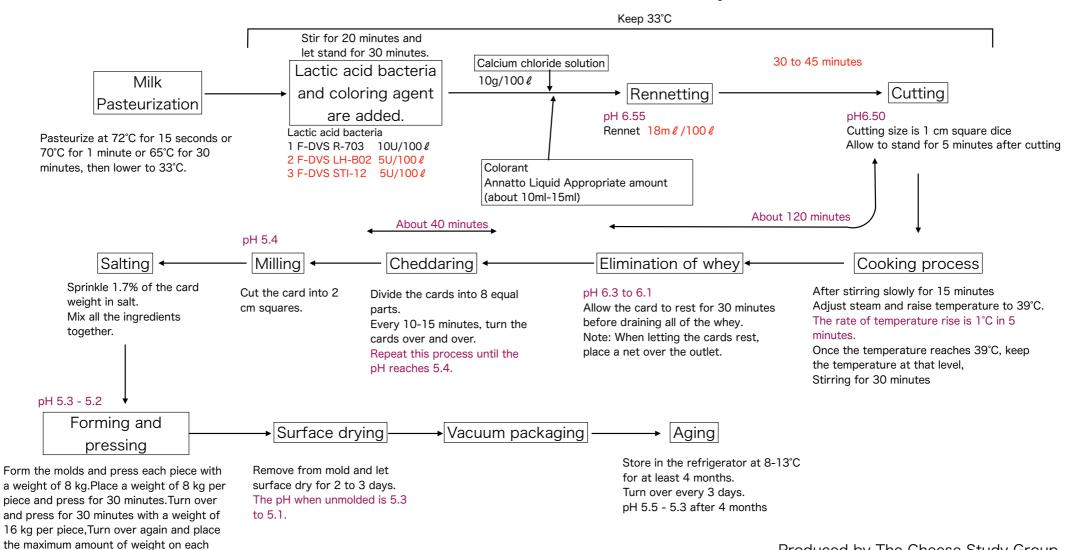
チェダーチーズレシピ

33℃をキープ 30分~45分 投入後、20分攪拌、30分静置 塩化カルシウムの投入 10g/100ℓ 牛乳の殺菌 カッティング 着色剤の投え レンネッティン pH6.55 pH6.50 殺菌温度は72℃15秒 or 70℃1分 or 乳酸菌 レンネット 18mℓ/100ℓ カットサイズは1cm角のサイコロ 65℃30分行い、その後33℃まで下げ 1 F-DVS R-703 10U/100 ℓ カット終了後5分静置 る。 2 F-DVS LH-B02 5U/100 ℓ 3 F-DVS STI-12 5U/100ℓ 着色剤 Annatto リキッド 適量(10ml~15ml程度) 120分程度 40分程度 pH 5.4 程度 チェダリン ソルティング クッキング工程 pH6.3~6.1 ゆっくり15分攪拌後 カードを8等分する。 カード重量の1.7%の塩をまぶして カードを2cm角程度に カードを30分休ませてからホエーの 蒸気を調整し、温度を39℃まで上げる。 10~15分毎にカードを 全体を混ぜ合わせる。 カットする。 全量を抜く。 温度上昇率は、5分で1℃ ひっくり返す。 注)カードを休ませる際に、排出口に 39℃に達したらその温度をキープし、 カードのpHが5.4になるまで 網を入れておくようにする。 30分攪拌 繰り返す。 pH5.3 - 5.2程度 成形・プレス 温度8~13℃程度の冷蔵庫等で 型詰し、1個につき8kgの重りを 型から外し、2~3日表面を乾燥さ 4月以上熟成・保存 載せて30分、ひっくり返し1個 せる。 型から外した際のpHは5.3 ~ 5.1 保存の際は3日に一回程度ひっくり返す。 につき16kgの重りを載せ30分、 4ヶ月後 pH5.5 ~ 5.3 再度ひっくり返し最大量の重石 を載せ次の日まで置く。

Produced by The Cheese Study Group

Cheddar Cheese Recipe



piece and leave until the next day.

Produced by The Cheese Study Group