ラクレットチーズの製造工程

殺菌タンク及びチーズバット の蒸気殺菌

殺菌工程
63°Cで30分の低温殺菌

牛乳の殺菌

70°Cで1分でも同じ効果

冷却

31°Cまで

殺菌タンクからチーズバット へ

0.02%

塩化カルシウムの投入
20g/100ℓ（水溶液として）

31°C

スターターの投入

20分攪拌後70分程度静置
pH 6.6
・CHN-19
・ブレビバクテリウム

レンネット(300IMCU)は100ℓの牛乳では16,6cc程度、この16.6ccを20倍の精製水で希釈して加える。

31°C

レンネットの投入

pH6.55
投入後3分間撹拌

静置

凝集時間を観測し、その時間の3倍の時間が経過したらカット(別資料)

pH6.45

カッティングと撹拌

縦切りカット、横切りカット後、10分静置、20分かけて撹拌と泡立て器でカードを小豆位までカットする。その後5分静置し静置させ、ホエーを30%抜く

クッキング工程(80分～100分)

加温と撹拌

38°Cになるまで60度程度のお湯を少しづつ加え撹拌する。
温度上昇率は、3分間に1°Cの割合。
38°Cになったら38°Cを維持してを1時間撹拌。この工程で手を抜くと良いものができない。

pH6.35

ホエーの排除

カードの甘みを感じなくなりカードを握って指の山谷が見える状態になったら、5分間静置しカードが見えるくらいまでホエーを排除する。

重石は１kg程度

予備圧搾

カードをモールドに均等に入れ、30分間予備圧搾

型詰・圧搾

ホエーから取り出し、上下入れ替えて形を整えてから本圧搾

重石は最初の30分は8kg程度。次に上下を入れ替え重石は最大

加塩前のpHは5.4
加塩後の最低pHは5.2程度になる。

加塩

加塩は飽和食塩水に12～24時間漬けるか、重量の1.5～1.7%の塩をすり込む

表面乾燥

温度(10~13°C),
湿度(85%)
2～3日程度

本熟成

温度(10~13°C),
湿度(90-95%)
2カ月以上

10日間、１日か２日に1回、塩水で洗う。表面が発達し始めたら、チーズが熟すまで週に２回ウォッシュする。

塩水:水180ccに塩15g程度

ラクレットチーズの場合、スターターを投入してから予備圧搾終了までの時間は4時間程度になるように投入するスターターの量を調整すること（２回目以降）。