

# 市販の牛乳から作る酸凝固チーズ

## 材料

- 市販の牛乳 3リットル  
120°C、2秒殺菌でホモジナイズ処理された方が良い。
- 乳酸菌 0.05g  
CHR.hansenであればCHN-11、DANISCOであればMM100
- ジオトリカム・カンディーダム 0.01g
- 凝固剤(レンネット) 5~10滴  
できれば植物性レンネットが良い。



## 必要な道具(全ての道具は殺菌されていること)

- お鍋
  - お玉
  - 温度計(食品用)
  - チーズ型 5個
- 自分は百均の水切り付き薬味入れの底に穴を開けて使っている。



- チーズの敷き網  
自分は直径10cmの鉢底ネット使用している。

## 作り方

- 鍋に牛乳を入れ30°Cまで温度を上げる。30°Cになったら、乳酸菌、ジオトリカム・カンディーダム、レンネットを入れて軽くかき混ぜる。かき混ぜ過ぎは禁物。
- 牛乳を入れた鍋を温度22°C位の場所に24時間置いておく。温度が下がるような場合にはバスタオルなどで保温する。
- 24時間後鍋の蓋を開けてみて市販のヨーグルトのように凝乳の上にホエーがかぶっている状態であれば出来上がり、ホエーがかぶっていなければ、さらに数時間~半日保温し、様子を見る。
- 出来た凝乳をお玉で掬い、型に流し入れる。ホエーが抜けると高さが低くなってくるので、ある程度時間をかけて型に流し入れる。
- 型に入れ終わったら、そのまま24時間置き高さが1/3くらいになったら、塩をひとつまみ半くらいう振りかけ半日置く。



- 型の上にスノコや鉢底ネットのような網を置いてひっくり返えすと自然にチーズが型から外れるので、外れたチーズの表面に塩をひとつまみ半くらいう振りかけ、1~2日程度室温の環境で乾燥させる。この際

半日に一回の割合でひっくり返す。チーズは非常に柔らかく脆いのでひっくり返す際はチーズの上に網を載せ、網で挟み込んだ状態でひっくり返すと良い。  
チーズの表面に竹炭や乾燥ハーブ、お好みの香辛料をまぶすのも味の変化を感じることができます。



酸凝固チーズはフレッシュチーズで出来て2~3日後から食べることができます。タッパーなどに入れて冷蔵庫(8°C位の環境)で2~3日するとチーズの表面にジオトリカムの毛足の短い白いカビが生え、2~3週間もするとカビの色が白から薄いクリーム色になりチーズ表面に皺が出てきます。これくらいが食べ頃で、チーズが内側から溶け出しています。

冷蔵庫での保存の際も1日に一回はひっくり返すとともにタッパーなどの入れ物の内側についた水滴は拭き取ってください。