

**SIB**

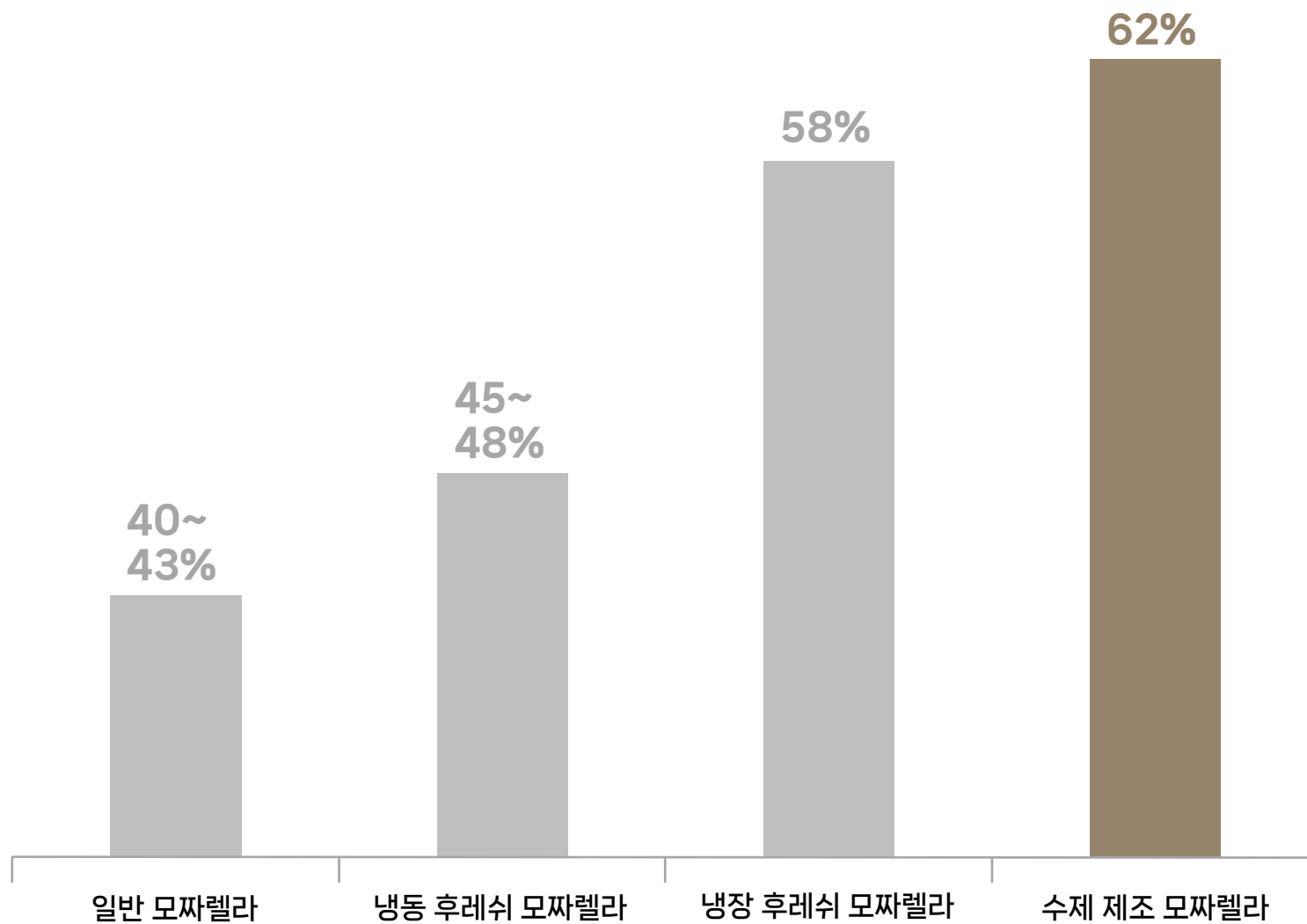
# 커드로 만드는 수제 모짜렐라 핸드즈온

"고객님들 앞에서 직접 모짜렐라 만드는 방법을 보여주세요"

h a n d - m a d e   m o z z a r e l l a   c h e e s e

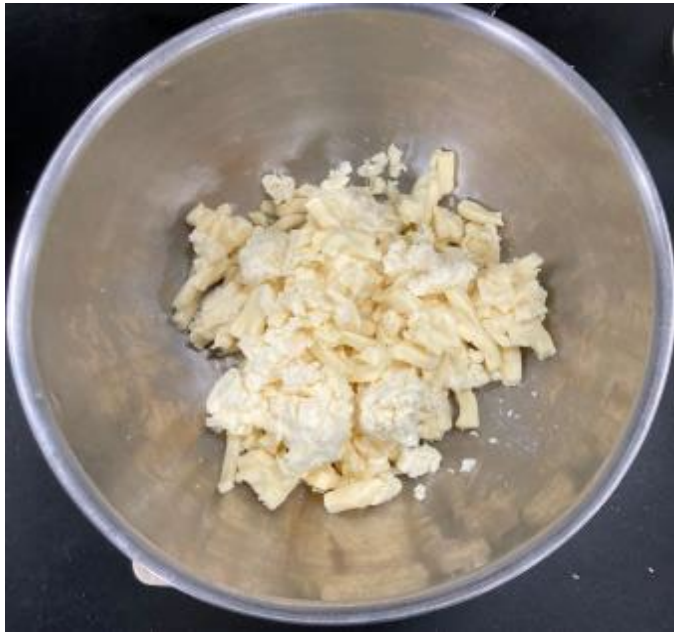


# 모zzarella 별 수분함량 비교 (%)



## [ 모짜렐라 핸드메이드 제조 공정]

## [ 모짜렐라 핸드메이드 제조 공정 ]



1.

적절한 볼에 냉장 해동한 커드를 넣고  
커드대비 1%(기호에 맞게) 소금을 넣고 혼합한다.



2.

90°C이상의 끓는 물을  
커드 대비 1~2배수 부은 후 온도 평형이 이뤄질 때까지  
1분간 대기한다. (1분후 70~75°C)

## [ 모짜렐라 핸드메이드 제조 공정 ]



3.

적절한 주걱을 이용해 커드가 한 덩어리가 되도록  
약 30초 서서히 저어준다.



4.

주걱으로 커드를 들어올려 스트레칭한다.  
커드 표면이 매끈해지고 윤이 날 때까지  
길게 늘려주고 다시 뭉치기를 반복한다.

## [ 모짜렐라 핸드메이드 제조 공정 ]



5.

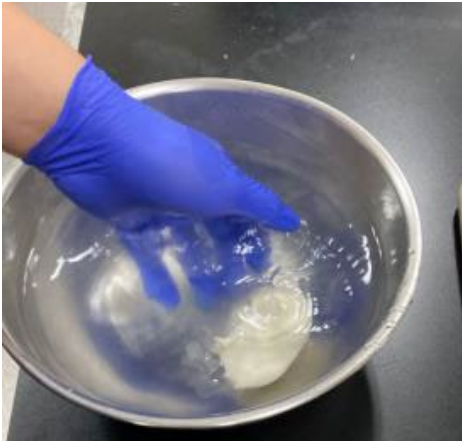
볼에 약간의 물만 남겨 물을 비워내고  
커드를 2~3차례 접어주면서 공기를 뺀다.  
이후 몰딩하기 편한 모양을 잡아준다.



6.

원하는 크기로 몰딩, 분할해준다.  
(적정 몰딩 온도는 58~63℃)

## [ 모짜렐라 핸드메이드 제조 공정 ]



7.

몰딩하는 대로 곧장 20~25°C 물에 넣어 냉각한다.  
이 때 치즈가 눌리지 않도록 한 번씩 저어준다.  
냉각온도가 너무 낮으면 단단해지므로 주의한다.  
(냉각시간 10~20분, 물온도(치즈 넣고) 25~30°C)



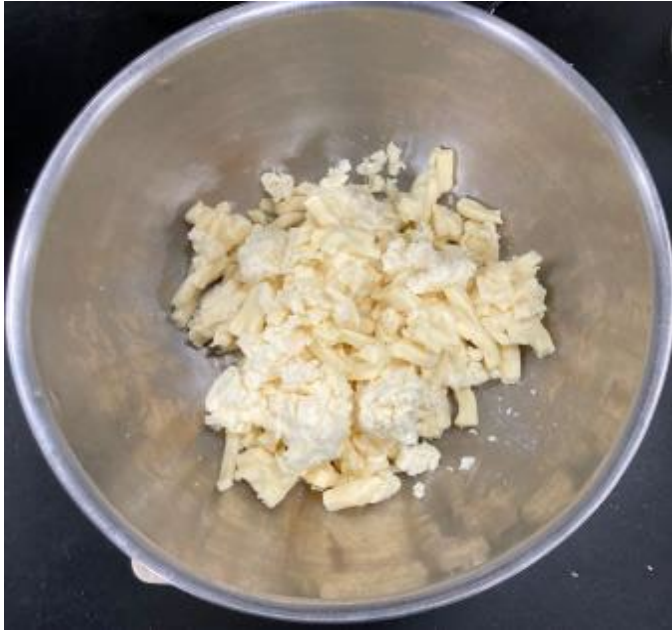
8.

온기가 있을 때(30~35°C) 취식하면 가장 맛이 좋고,  
마르지 않도록 물에 담그거나 진공 포장하여 냉장보관 한다.

## [ 부라따 핸드메이드 제조 공정]



## [부라따치즈 제조 공정]



1.

적절한 볼에 냉장 해동한 커드를 넣고  
커드대비 1%(기호에 맞게) 소금을 넣고 혼합한다.



2.

90°C이상의 끓는 물을  
커드 대비 1~2배수 부은 후 온도 평형이 이뤄질 때까지  
1분간 대기한다. (1분후 70~75°C)

## [부라따치즈 제조 공정]



3.

적절한 주걱을 이용해 커드가 한 덩어리가 되도록 서서히 저어준다. (약 30초)



4.

주걱으로 커드를 들어올려 스트레칭한다.  
커드 표면이 매끈해지고 윤이 날 때까지  
길게 늘려주고 다시 뭉치기를 반복한다.

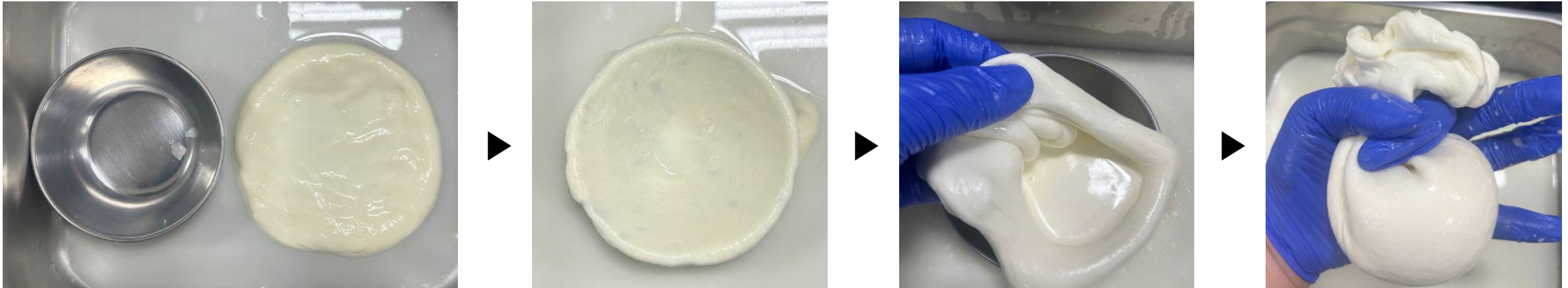


5.

불에 약간의 물만 남겨 물을 비워내고  
커드를 2~3차례 접어주면서 공기를 뺀다.  
이후 물딩하기 편한 모양을 잡아준다.

## [부라따치즈 제조 공정]

### - 포양방법 1 -



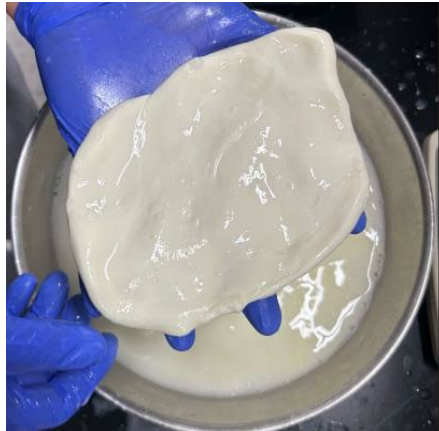
6.

분할하고 펼쳐서 부라따 속(스트라치아텔라)를 포양한다.

\* 적정 몰딩온도는 65~68℃, 부라따 속 만드는 방법은 이후 하단에서 설명

## [부라따치즈 제조 공정]

### - 포양방법 2 -

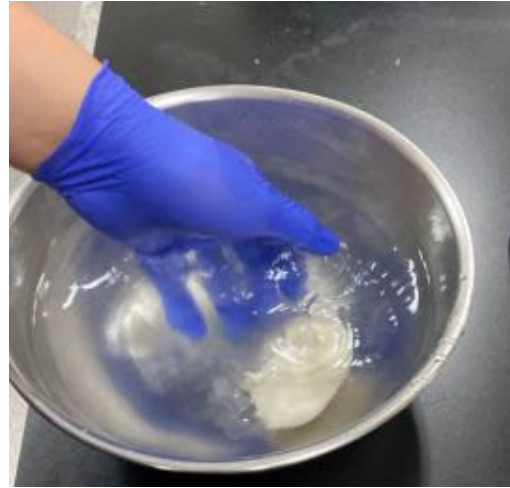


6.

분할하고 펼쳐서 부라따 속(스트라치아텔라)을 포양한다.

\* 적정 몰딩온도는 65~68℃, 부라따 속 만드는 방법은 이후 하단에서 설명

## [부라따치즈 제조 공정]



7.

몰딩 하는 대로 곧장 20~25℃ 물에 넣어 냉각한다.

이 때 치즈가 눌리지 않도록 한 번씩 저어준다.

(냉각시간 10~20분, 치즈 넣고 물 온도 25~30℃, 냉각온도가 너무 낮으면 단단해진다.)

8.

온기가 있을 때(30~35℃) 취식하면 가장 맛이 좋고,  
마르지 않도록 물에 담그거나 진공 포장하여 냉장보관 한다.

## [ 스트라치아텔라 제조 공정]



## [스트라치아텔라 제조 공정]

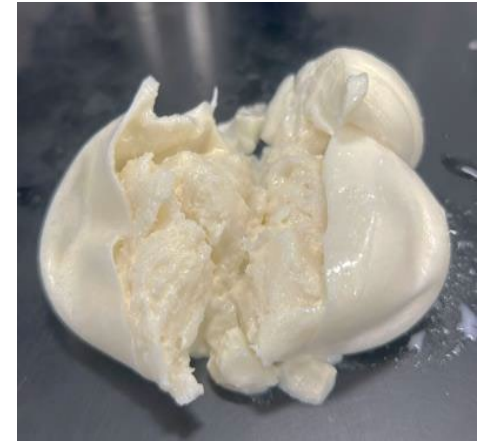


1.

후레쉬 모짜렐라를 폴드하게 찢어 소금 1%(적당량),  
크림 50~60% 섞어주고 냉장 1일 보관 후 사용한다.



[ 쥬시한 타입 ]



[ 매트한 타입 ]

2.

냉장 1일 후 치즈가 크림을 흡수하여 뽁뽁해지면  
크림의 양을 조절하여 농도를 맞출 수 있다.

## [ 당사 제조 후레쉬 치즈 제품군 ]



후레쉬 모zzarella  
[370g, 원형 슬라이스 4mm]



후레쉬 모zzarella  
[1.125kg, 볼 9ea]



후레쉬 모zzarella  
[1kg 사각 슬라이스 8\*8cm]

## [ 당사 수입 냉동 후레쉬 치즈 제품군 ]



모zzarella 치즈  
[1kg, 이태리산 모zzarella 필로네]



후레쉬 모zzarella 나폴리컷  
[1.5kg, 모zzarella 슈레드]



모zzarella 치즈 보코치니  
[1kg, 이태리산 보코치니]



부라따 치즈  
[100g, 65g]