

Como Fazer Queijo | Receita de Queijo Caseiro



Como Fazer Queijo

Ingredientes e utensílios:

10 litros de leite pasteurizado (em saquinhos), leite tipo “C” ou “B”;

5 ml de cloreto de cálcio;

2 ml do Coagulante Quimase (dissolvido em 3 colheres de água filtrada);

1 envelope de Fermento para Queijo Docina;

1 termômetro para laticínios;

2 formas completas para o Queijo Minas Padrão (inclui tampa e dessorador).

Dicas:

Não utilizar leite "homogeneizado" ou leite de "caixinha", longa vida para fabricar queijos.

Para utilizar leite direto da fazenda, faz necessário a pasteurização deste leite (vide ao final desta receita como pasteurizar em casa o leite).

Como fabricar o Queijo Minas Padrão em casa:

Depositar o leite pasteurizado na panela e aquecer até atingir a temperatura de 36°C (utilize o termômetro para medir a temperatura).

Desligar a chama e fazer a adição dos ingredientes (cloreto de cálcio, Fermento para Minas Padrão e coagulante Quimase), distribuindo de forma uniforme sobre o leite e mexendo por alguns segundos após cada adição (o Coagulante Quimase deve ser sempre o último ingrediente a ser adicionado).

Após a adição do Coagulante, deixar o leite em repouso por um período de 30 a 40 minutos, verificando se ocorreu a formação de uma coalhada lisa, firme e compacta (observe se a mesma começou a se desgrudar da panela; este é um sinal do ponto para se cortar a coalhada). Com o auxílio da faca, faça cortes paralelos e cruzados pela extensão da panela, numa distância de uns três centímetros entre um e outro corte. Após o corte, deixe em repouso por 5 minutos (observe a formação de um soro com tonalidade esverdeada, isto é um bom sinal de que tudo está correndo bem). Após o repouso, inicie a mexedura, com movimentos circulares e lentos, por toda extensão e profundidade da panela. À medida que a massa vai se firmando, mais soro vai sendo expulso de seu interior e a massa vai ficando mais rígida.

O ponto da massa do queijo:

O ponto do queijo ocorre após 45 minutos contados a partir do

momento do corte, com os grãos apresentando certa firmeza. Após o ponto retirar cerca da metade do soro e adicionar 20 gramas de sal refinado sobre a massa (misturar com as mãos) e deixar a massa “assentar” no fundo da panela, formando um bloco único.

A massa deverá então ser enformada, nas formas revestidas com o dessorador, tampadas e finalmente prensadas.

Como prensar o queijo em casa:

As formas podem ser colocadas umas sobre as outras e sobre a primeira (de cima para baixo), coloca-se um peso de um saquinho de sal ou outro tipo de peso que tenha em casa (ideal o peso de pelo menos 5 vezes o peso do queijo). Deixar por um período de 1 hora e meia.

Depois de corridos este tempo, retira-se os queijos da forma, virando-os (ponta à cabeça) e deixando por mais 1 hora. Após a prensagem, desenformam-se os queijos, retira-se possíveis rebarbas de massa com uma faca e novamente prensa-se sem o dessorador, por um período de 30 minutos. Após este período, deixa-se os queijos em local fresco e arejado com as formas.

Como pasteurizar o leite cru para fabricação de queijo?

Sempre utilize o leite de animais sadios e que não estejam em tratamento com algum tipo de antibiótico.

O [leite](#) deve ser coado e aquecido até atingir a temperatura de 65°C que deverá ser mantida por 20 minutos (utilize o termômetro para medir a temperatura e mexa lentamente para distribuir uniformemente o calor). Depois de 20 minutos, resfrie para a temperatura de adição do coalho (normalmente na faixa de 36 a 38°C).

Esta metodologia deve ser aplicada somente para a fabricação de queijos.

Outras informações:

Como curar o Queijo Minas Padrão? Curar o queijo significa “evelhecê-lo” de maneira que suas características de sabor, textura e aroma fiquem mais pronunciadas. À medida que o queijo vai curando, este perde umidade, conseqüentemente forma “casca” e amarela.

Para curar o queijo, basta deixá-lo em um local fresco e arejado por alguns dias, tomando o cuidado de virá-lo todos os dias. Para um Queijo [Minas](#) este deve curar no mínimo 15 dias.