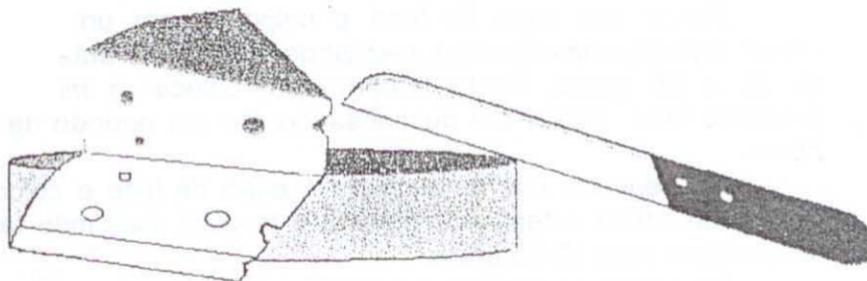


Fabricação caseira de derivados de leite

Uma alternativa para o pequeno produtor de leite



1998,

CTA - ZM

Centro de Tecnologias Alternativas da Zona da Mata

Sítio Alfa – Violeira - Zona Rural

Viçosa/MG

Caixa Postal 128 CEP: 36570-000

Fone/Fax: (31) 3892-2000

e-mail: cta@ctazm.org.br

<http://www.ctazm.org.br>

FERMENTO LÁCTICO

Equipamentos Necessários

- 2 mamadeiras
- 1 panela de 1 litro
- 1 copo padrão (de vidro normal)

Ingredientes

- 1 copo de leite
- 1 miolo de pão francês

Modo de fazer

Ferver um copo de leite e colocá-lo em uma mamadeira esterilizada (lavada e fervida), resfriando, a seguir, a uma temperatura de 20 a 25 graus. Nesta temperatura, colocar o miolo de pão, mexendo bem. Deixar em descansando por um período de 16 a 18 horas.

No segundo dia, ferver mais 1 copo de leite e colocá-lo em outra mamadeira esterilizada (lavada e fervida), baixando também a temperatura para 20-25 graus.

De posse da primeira mamadeira, retirar um terço do seu leite, agitar bem, mais de uma vez, colocando-o na segunda mamadeira, deixando em descanso por mais 16 a 18 horas.

Este processo deverá ser repetido mais uma vez, completando então 3 divisões. No final, obteremos um leite já coalhado que poderemos colocar em um volume de leite maior, que será utilizado na fabricação de queijos e coalhada.

O fermento láctico só é utilizado em leite fervido.

QUEIJO QUARK NATURAL

Equipamentos necessários

- 1 colher de chá
- 1 concha
- 1 faca comprida
- 1 pano limpo
- 1 vasilha de alumínio com capacidade para 6 litros
- 1 copo (medida-padrão-200 ML)
- 1 pirex (ou vasilha de vidro que suporta calor)

Ingredientes

- 5 litros de leite cru
- 1 colher de sopa de coalho líquido

Modo de fazer

- Aquecer o leite à temperatura de 37 graus
- Colocar o coalho, mexendo bem
- Deixar em descanso por 40 a 50 minutos, para formar a coalhada
- Cortar a coalhada em cubos de 5 x 5 x 5 centímetros
- Em seguida, coar a coalhada num pano limpo, deixando a massa coada no pano pendurado em local fresco e limpo, para escorrer todo o soro. Esta massa deverá ser batida em liquidificador. A massa resultante já é o queijo quark natural, que poderá ser guardado e servido no preparo de vários pratos.

MUSSARELA

Equipamentos necessários

- 1 vasilha com capacidade de 12 litros
- 1 colher de chá
- 1 copo (medida padrão-200ml)
- 1 faca grande
- 1 fôrma
- 1 colher de pau
- Fogão

Ingredientes

- 10 litros de leite cru (sem ferver)
- 5 litros de água quente
- 2 colheres de coalho líquido.
- 5 litros de salmoura a 20% (5 litros de água, para 1 quilo de sal).

Modo de fazer

- Coar o leite, se for cru, num pano limpo e numa vasilha de alumínio.
- Aquecê-lo a 37 graus (até ficar morno)
- Colocar 2 colheres de sopa de coalho líquido.
- Mexer durante 2 minutos, para misturar bem o coalho no leite.
- Deixar o leite em repouso de 40 a 45 minutos, tempo ideal para coalhar.
- Após o leite coalhar, cortar a massa em cubos de 2 x 2 x 2 centímetros, da mesma forma que no queijo Minas frescal.
- Mexer vagarosamente, durante 20 minutos para dessorar.
- Em seguida, retirar 1/3 (um terço) do soro e colocar a mesma quantidade em água aquecida a 80 graus (quente). Iniciar a segunda mexedura que deverá durar de 25 a 30 minutos, até a temperatura da massa atingir 45 graus (temperatura suportável pela mão).

- Completado esse tempo (25 a 30 minutos) e atingida essa temperatura (45 graus) retirar todo o soro e deixar a massa descansando de um dia para o outro. No segundo dia, cortar uma fatia colocando em água de 80 a 85 graus. A massa estará elástica, quando puxada pelas pontas. Este é o ponto de fazer a filagem.
- Atingindo o ponto de filagem faça o seguinte:
 - cortar a massa em fatias bem finas e coloca-las em água com a temperatura de 80 a 85 graus, até que haja o cozimento da mesma, ou seja, as fatias se apresentarem elásticas, quando puxadas pelas pontas.
 - Em seguida, enrolar a massa, como no preparo do nhoque, e fazer nós, tranças ou cortar em pedaços ou bolinhas ou, então, colocá-la na fôrma.
 - Após a moldagem, colocar os queijos na salmoura pelo tempo necessário para sua salga. Nó e trança tem que ficar 1 hora, cabacinha e retangular tem que ficar três horas no mínimo, dependendo do tamanho.
 - Depois da salga, o queijo estará pronto para consumo.

RICOTA

- Pode-se utilizar soro vindo de qualquer tipo de queijo, desde que o soro não esteja ácido (azedo);
- Colocar o soro numa vasilha de alumínio (caldeirão ou panela) após coá-lo em pano
- Levar ao fogo em constante agitação com uma colher até que a temperatura atinja 65 graus (medida com um termômetro à álcool, facilmente encontrado no mercado);
- Adicionar então leite ao soro. Este leite poderá ser cru ou fervido. Quantidade de leite: para cada 3 litros de soro, um copo grande de leite (1/4 de litro);
- Continuar aquecendo até 85 graus e adicionar então 4% de fermento láctico ou vinagre branco (20ml / 10 litros de leite) lentamente até que comece a coalhar a mistura, neste ponto parar a agitação. Continuar o aquecimento até 95 graus;
- Na superfície do soro, deverá se formar uma camada grossa e esbranquiçada que deverá ser deixada descansando por mais ou menos 20 minutos;
- Com uma escumadeira coletar esta camada grossa e transportá-la para um recipiente (forma) forrado com um pano de algodão. De preferência este recipiente deve ser perfurado para permitir o vazamento do soro;
- Deixar algumas horas escorrendo e depois colocar em geladeira para melhor conservação;
- A duração da ricota é curta. Em geladeira, dura aproximadamente uma semana;
- Poderá ser consumida pura, com sal ou com açúcar.

REFRESCO DE SORO

Equipamentos necessários:

- 1 colher de chá
- 1 copo (medida padrão – 250 ML)
- 1 jarra de vidro – 2 litros
- liquidificador
- geladeira

Ingredientes:

- 2 litros de soro fresco
- 5 colheres de chocolate em pó
- 1 copo de açúcar

Modo de fazer :

- Esquentar o soro até 73 graus, ou seja, quando se formam bolhas na borda da vasilha, onde o soro está sendo aquecido;
- Em seguida resfria-lo
- Misturar o soro, chocolate e açúcar e bater no liquidificador (pode ser batido à mão);
- Colocar na geladeira para esfriar antes de servir;
- Chocolate pode ser substituído por outros sabores.

Receitas adaptadas de:
"Fabricação caseira dos derivados do leite"
EMATER - MG