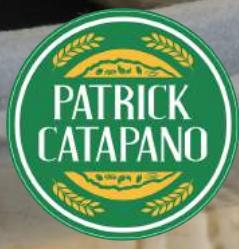


Queijos Artesanais

com Patrick Catapano



SUMÁRIO

- RECEITA: Mozzarella.....02
- RECEITA: Requeijão.....06
- RECEITA: Ricota.....07

RECEITA: Mozzarella

CHEF: Patrick Catapano

Ingredientes	Quantidades	Observações
Leite de vaca	20 lts.	Não funciona com leite de supermercado
Iogurte	2 unidades	300 g. (dobre a quantidade no inverno)
Coagulante	20 ml.	Ou conforme as indicações do fabricante
Sal	40 g.	Opcional
Cloreto de cálcio	10 ml.	Verificar indicações de quantidade do fabricante

Informação importante:

Eu prefiro fazer com leite cru, pois obtenho um resultado melhor, pois como a mozzarella é cozida a 90 graus, praticamente é uma pós-pasteurização.

De qualquer forma eu pego o leite com meu vizinho e conheço as condições de saúde das vacas, caso você tenha dúvidas sobre a qualidade do leite melhor pasteurizar, segue indicações.

Pasteurização »» eleve o leite a 65 graus, mantenha a esta temperatura por 30 minutos, em banho maria ou em fogo baixo. Após os 30 minutos, abaixe a 5 graus, mergulhando a panela em uma bacia grande cheia de gelo, e troque o gelo quando derreter, demora um pouco este processo feito em casa, mas funciona.

Para fazer a mozzarella:

Leve o leite à 37 graus, reponha o cloreto de cálcio caso tenha pasteurizado e deixe parado por 5 minutos. Agora adicione o iogurte, o sal (se desejar) e mexa lentamente, adicione o coagulante misturado em 100 ml de água, e mexa lentamente, deixe descansar por 45 minutos.

Após o descanso faça os cortes nos dois sentidos, fazendo um jogo da velha, com cubos de mais ou menos dois centímetros, deixe descansar por mais 15 minutos.

Após o descanso separe do soro com uma peneira e coloque a massa para escorrer, deixe fermentar por 18 horas entre 20 e 25 graus (tente a 18 graus). Chegar a um ph de 5. (Caso tenha um Phmetro pode controlar o ph e ter certeza que chegou a acidez desejada).

Teste da massa no dia seguinte:

Esquente água com um punhado de sal à 90 graus.

Corte uma fatia da massa e mergulhe na água quente, mexa até esticar (filar a massa).

Caso não estique espere por mais um tempo e refaça o teste após algumas horas.

Se já estiver filando prepare água suficiente a 90 graus, pelo menos uns 5 litros de água.

Prepare uma outra água a 15 graus, com um punhado de sal também.

Corte a massa do queijo em fatias de 0,5 cm. de espessura, mergulhe tudo na água quente, e mexe com uma colher de pau, até obter uma massa filante, modele a mozzarella como quiser e mergulhe na água gelada.

Faça uma salmoura (4 litros de água com 300 g. de sal) e mergulhe a mozzarella por uma hora pelo menos, experimente e deixe no ponto desejado.

RECEITA: Requeijão

CHEF: Patrick Catapano

Ingredientes	Quantidades	Observações
Leite de vaca	2 lts.	
Manteiga	2 colheres	
Leite	A gosto	Dar ponto
Vinagre	70 ml	
Sal	A gosto	Opcional

Ferva o leite, desligue o fogo. Coloque o vinagre deixe talhar, retire a massa e descarte o soro (use para cozinhar, não jogue no esgoto). Leve a massa ao liquidificador, coloque a manteiga e bata até obter um creme, adicione leite a gosto para dar o ponto que desejar, mais cremoso ou mais grosso, a gosto (eu deixo em ponto de creme de leite, pois quando vai a geladeira engrossa).

RECEITA: Ricota
CHEF: Patrick Catapano

Ingredientes	Quantidades	Observações
Soro de mozzarella	15 a 20 lts.	
Vinagre	150 ml.	Ph 4

Ferva o soro, adicione o vinagre, mexa devagar, tampe e deixe descansar até o dia seguinte. No dia seguinte passe por um voal ou pano e deixe escorrer por 30 minutos.