

Aula Prática: 2 – Leites e Derivados

Objetivo:

- Observar e avaliar a importância de leite e derivados nos procedimentos culinários.
- Analisar o efeito da coagulação, acidificação e homogeneização no leite.
- Avaliar as características sensoriais dos produtos obtidos.

Todos os grupos: Turma A e B

Queijo Minas Frescal

| Ingredientes | Quantidade | Unidade de medida |
|-----------------------|------------|-------------------|
| Leite Integral tipo A | 3000 | Mililitros |
| Cloreto de Cálcio | 2,5 | Gramas |
| Iogurte natural | 23 | Gramas |
| Sal refinado | 03 | Gramas |
| Quimase | 2,5 | Mililitros |
| Água mineral | 36 | Mililitros |
| Materiais | | |
| Peneira | 01 | Unidade |
| Forma para queijo | 01 | Unidade |
| Termômetro digital | 01 | Unidade |

Modo de Preparo

1. Aquecer o leite até a temperatura de 36 °C.
2. Adicionar o fermento para impedir o crescimento de bactérias indesejáveis e auxiliar na coagulação e dessoragem, para produção de queijos em quantidades menores utilizar iogurte natural que substitui o fermento láctico usado na indústria.
3. Adicionar cloreto de cálcio para repor a possível perda do cálcio no processo de pasteurização, devendo ser adicionado ao leite na proporção de 4ml de cloreto de cálcio a 5ml para 10 litros de leite.
4. Adicionar a quimase composto enzimático que age sobre a proteína do leite, caseína, provocando a sua coagulação, de acordo com as recomendações do fabricante.
5. Promova a mexedura com agitador manual de aço inoxidável ou polietileno aproximadamente, durante 1 minuto.
6. Aguardar a coagulação (variação de 30 a 60 minutos de acordo com a força do coalho, a temperatura ambiente e outros fatores).
7. Verificar o ponto de coalhada faça um pequeno corte na coalhada e verifique a consistência.
8. Cortar para separar a coalhada em grãos e provocar a saída do soro lentamente, utilizar liras, faca ou espátula de aço inoxidável primeiro em sentido vertical e depois horizontal com distância de 2cm de distância entre eles.
9. Repousar a massa de 3 a 5 minutos
10. Iniciar mexedura e a agitação da coalhada para expulsar o soro, lentamente, para evitar quebra dos grãos com um agitador manual de aço inoxidável de 20 a 30 minutos. O soro deve estar verde amarelado, pois se estiver branco será indicador que está perdendo leite.
11. Promover a dessoragem, cerca de 2/3 da massa para evitar ressecamento da massa e facilitar a enformagem.

12. Após retirar parte do soro, adicionar a massa, **opcionalmente** condimentos desidratados como orégano, salsa, ervas finas, etc e sal na proporção de 1 a 2% (100 a 200 gramas) de sal para cada 10 litros de leite.
13. **Reserve o soro para outras produções**
14. Colocar a massa nas formas com o auxílio de uma peneira apropriada.
15. Virar o queijo da primeira vez após repouso de 10 a 20 minutos para oferecer um acabamento melhor e ajudar na expulsão do soro, repetir a operação por mais 4 vezes com intervalo de 15 a 20 minutos.
16. Durante todo o tempo de viragem manter o queijo em refrigeração constante de 10° a 12°C.
17. Embalar e etiquetar.
18. Rendimento aproximado: 400 g
19. Validade: 07 em geladeira.

Todos os grupos: Turma A e B

Ricota

| Ingredientes | Quantidade | Unidade de medida |
|--|------------------------------|-------------------|
| Leite Integral tipo A | 500 (aproximadamente) | Mililitros |
| Vinagre de maçã | Q.B. | Q.B. |
| Sal refinado | 05 | Gramas |
| Bicarbonato de sódio | 0,5 | Grama |
| Soro do queijo minas filtrado | Sobra do queijo minas | |
| Temperos desidratados a gosto (orégano, alecrim, pimenta calabresa, pimenta do reino moída na hora, etc.). | Q.B. | Q.B. |
| Azeite | Q.B. | Q.B. |
| Materiais | | |
| Peneira | 01 | Unidade |
| Forma para queijo | 01 | Unidade |
| Termômetro digital | 01 | Unidade |
| Pote ou saco para armazenar alimentos | 01 | Unidade |

Modo de Preparo

1. Calcular a quantidade de leite sobre a proporção de soro (20% de leite sobre o volume de soro), reservar o leite.
2. Misturar o bicarbonato com o soro para diminuir a acidez e aumentar o rendimento, aquecer a mistura até atingir a temperatura de 70 °C sob constante agitação.
3. Adicionar o leite. Aquecer a mistura de soro e leite a 85°.
4. Adicionar o vinagre 20 ml para cada 1 litro da mistura (soro e leite) lentamente e sob agitação, continuar o aquecimento até e 90-93°C, caso não coagule acrescentar mais 20 ml de vinagre.
5. Após a acidificação aguardar aproximadamente 10 minutos para que ocorra a formação de flocos, coletar a massa com um auxílio de uma concha especial ou peneira para dessorar bem, prensando para a obtenção de uma ricota compactada.
6. Adicionar condimentos e sal.
7. Bolear manualmente e cobrir com azeite armazenando em recipiente hermeticamente fechado.
8. Refrigerar de 3° a 5°C.
9. Etiqueta (data de fabricação, ingredientes, a validade e o modo de conservação)
10. A durabilidade da Ricota é de cerca de 7 a 10 dias em geladeira.
11. O rendimento esperado é de 4 a 5% em relação ao volume de soro usado.

Todos os grupos: Turma A e B

Requeijão Cremoso

| Ingredientes | Quantidade | Unidade de medida |
|----------------------------------|------------|-------------------|
| Leite Integral tipo A | 2000 | Mililitros |
| Vinagre branco de maçã | 75 | Mililitros |
| Sal refinado | 02 | Gramas |
| Manteiga | 60 | Gramas |
| Materiais | | |
| Peneira | 01 | Unidade |
| Liquidificador | 01 | Unidade |
| Pote plástico para armazenamento | 01 | Unidade |

Modo de Preparo

1. Ferver o leite, retirar do fogo e acrescentar o vinagre imediatamente, mexer rapidamente e aguardar 5 minutos;
2. Peneirar a parte coagulada separando-a do soro, esfriar bem.
3. Retirar o soro reservando 1 copo
4. Bater no liquidificador a massa resfriada com a manteiga e o sal.
5. Acrescentar um pouco do soro fervente (o mínimo para o liquidificador conseguir bater a massa) até não apresentar mais grumos, consistência fina e espessa cuidando para não ficar líquido.
6. Leve à geladeira até resfriar e adquirir consistência pastosa;
7. Rendimento aproximado: 400 g
8. Validade: 07 a 10 dias em geladeira

Todos os grupos: Turma A e B

Manteiga

| Ingredientes | Quantidade | Unidade de medida |
|--------------------------------------|------------|-------------------|
| Creme de leite fresco 35% de gordura | 500 | Gramas |
| Sal refinado (opcional) | Q.B. | Q.B. |
| Água Gelada | Q.B. | Q.B. |
| Materiais | | |
| Peneira | 01 | Unidade |
| Batedeira | 01 | Unidade |
| Pote plástico para armazenamento | 01 | Unidade |

Modo de preparo

1. Coloque o creme de leite fresco na batedeira, acrescente o sal, caso queira a manteiga com sal, bata em velocidade média passando do ponto de chantilly até que comece a soltar o soro do leite da manteiga.
2. Disponha sobre a peneira e aperte cuidadosamente com uma colher para ajudar a separar o soro.
3. Lave a manteiga com água gelada e armazene em recipiente fechado.