

TECNOLOGIA

CAMEMBERT

FAZENDO EM CASA



O FUNGO

O *Penicillium candidum* é naturalmente o ingrediente chave no processo de elaboração do queijo Camembert ou um Brie.

A identidade do queijo está intrinsecamente relacionada com o crescimento, desenvolvimento e efeitos do fungo sobre a massa assim elaborada.

Portanto nem todo fungo branco que venha a desenvolver em uma dada massa deve ser denominado *Penicillium candidum*, assim como o queijo não deva ser caracterizado como um Camembert.

Nesta tecnologia partimos de cepas conhecidas, as quais proporcionam queijos de elevada qualidade.



PREPARO

A cepa de *Penicillium candidum* permite a obtenção de uma boa estabilidade do micélio de cobertura em queijos macios ao longo da validade do queijo. Sem defeitos de sabor ao longo da validade do queijo e boa estabilidade bioquímica devido a baixa atividade enzimática. Brancura e aparência homogêneas na superfície até 90 dias. O FUNGO da marca DOCINA foi desenvolvido com cepas selecionadas compatíveis com as diferentes apresentações no mercado.

Partimos de esporos do *Penicillium candidum* (também conhecido como *Penicillium camemberti*), as quais devem ser hidratadas em água isenta de cloro conforme as recomendações que se seguem.

Os envelopes são disponibilizados para dosagem em até 100 litros de leite (10 U).



DILUIÇÃO E HIDRATAÇÃO DO FUNGO

Apresentamos neste tópico a maneira adequada para o preparo do fungo para aplicação na elaboração de 20 litros de leite (produção padrão conforme a receita caseira).

O fungo deve ser hidratado no dia anterior ao dia da fabricação, bastando para isto uma simples diluição em água e o conteúdo do envelope (para hidratação e ativação das hifas) na seguinte proporção: 100 ml de água mineral (não gasosa) mais o conteúdo do envelope.

Utilize um local seguro para que não ocorra a possibilidade de contaminação da solução com bactérias ou fungos indesejáveis. Sanitize a área de trabalho com álcool a 70%. Disponha dos materiais necessários para tal.

- Organize e prepare o local de trabalho (sanitize com álcool).
- Material necessário: 01 tesoura; 01 medidor de 100 ml; 01 colher de cabo comprido; 01 pulverizador plástico de pequeno porte; 03 frascos plásticos (preferência os esterilizados, utilizados em laboratórios de análises clínicas para coleta de material (50 ml); 01 garrafa pequena de água mineral sem gás e material de apoio como luvas, máscaras, algodão ou papel toalha.
- Uma vez organizado o material, adicione 100 ml de água mineral no frasco medidor. Desinfete o envelope do fungo com álcool a 70% e abra com a tesoura também sanitizada. Adicione todo o conteúdo do envelope sobre a água. Misture até completa dissolução do material adicionado. A água apresentará certa turbidez (o que é normal).

- Distribua o material dissolvido da seguinte forma: 20 ml para cada um dos 03 frascos e 40 ml para o pulverizador mencionado.
- Cada frasco que contém 20 ml podem ser utilizados em 20 litros de leite (diretamente, como na receita).
- Os outros que sobrarem podem ser congelados ou mantidos na temperatura da geladeira por alguns dias (até que se faça outra receita).
- O conteúdo do pulverizador será utilizado para pulverização do fungo após a salga e no 8º até o 10º dia contados desta primeira pulverização (como reforço).
- O conteúdo do pulverizador pode ser mantido por vários dias para pulverização nas outras produções.





ESCOLA DE QUEIJO - QUEIJO ARTESANAL DO BRASIL
COMO FAZER O QUEIJO CAMEMBERT EM CASA
Profº Fernando Rodrigues