

TECNOLOGIA

CAMEMBERT

FAZENDO EM CASA



SALGA EM SALMOURA



O PROCESSO

No Brasil, na tecnologia do queijo Camembert empregamos o método da salmoura que consiste na adição das peças em uma solução de água e sal com concentração regulada entre 18 a 20% de sal. O sal além de sua contribuição na formação do sabor, exerce também uma importante influência nos fenômenos físico-químicos, bioquímicos e microbiológicos que ocorrem durante a maturação do queijo.

O queijo "Camembert da Normandia" é salgado tradicionalmente com sal à seco (polvilhado por toda extensão da peça).

Após a salga os queijos devem ser secados com papel toalha e destinados para prateleira de maturação (as quais permitem uma satisfatória circulação de oxigênio entre as peças).



PREPARO

O preparo da salmoura para salga do queijo em casa é muito simples, bastando para isto a utilização dos mesmos utensílios domésticos utilizados na fabricação do queijo, como uma panela, escumadeira e um coador de tecido.

Adquira um sal refinado de boa qualidade e faça o cálculo de 3 litros de salmoura para cada quilo de queijo a ser salgado (para receita utilizando 20 litros de leite, serão portanto necessários 10 litros de salmoura aproximadamente).

Para cada 10 litros de salmoura pese 2,700 quilos de sal e dissolva sobre a água.

Aqueça até que atinja a temperatura 90°C, desligue o fogo e tampe a panela. Deixe esfriar naturalmente até dia seguinte. O preparo da salmoura deve anteceder uns 2 dias da fabricação do queijo.



No dia seguinte, retire o sobrenadante (espuma da superfície da panela e coe lentamente, deixando parte das sujidades que se depositaram no fundo).

Nesta PRIMEIRA SALMOURA, adicione o equivalente a 20 ml de CLORETO DE CÁLCIO (apenas na salmoura nova).

Leve para geladeira e preferencialmente tampe, evitando qualquer tipo de contaminação que venha ser veiculada pela salmoura para o queijo.

A temperatura de salga será sempre a temperatura de resfriamento (ideal em torno de 8°C), que será também a temperatura de maturação do queijo.

A salmoura para o queijo Camembert deve ser específica para o mesmo para que não ocorra nenhum tipo de contaminação do CAMEMBERT (FUNGO) para outros queijos e vice versa. Pode ser mantida e utilizada por um longo tempo.



As peças devem ser desenformadas e adicionadas na salmoura (previamente preparada e já resfriada) num mesmo tempo para que ocorra a regularidade no teor de sal.

Os tempos mencionados são indicativos e podem ser alterados conforme o gosto pessoal.

Queijos com 220 a 250 gramas em torno de 40 a 50 minutos e queijos com 110 a 120 gramas em torno de 20 a 25 minutos.

Após a salga, devem ser secos com papel toalha e pulverizados com a solução do FUNGO previamente diluído (sempre de véspera).

Para controle e manutenção do teor de sal utiliza-se o aerômetro de Baumè (pesa sais).

Assunto a ser abordado em outra paleta.





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