QUEIJO CURADO NA CERVEJA

Leandro Menze

“(...)

O que é curar o queijo? Nada mais é do que deixar seu queijo maturar, oportunidade em que alguns sabores irão se apurar mais que os demais. É a mesma ideia aplicada ao processo de maturação da sua cerveja artesanal.

Processo de curagem

INGREDIENTES:

1 Cerveja de sua escolha – eu usei uma Stout

1 Queijo Frescal – aqueles comprados em mercado

MODO DE PREPARO:

Em um recipiente que comporte o queijo frescal por inteiro (usei potes de sorvete), você irá colocar o queijo e a cerveja até que esta cubra o queijo por inteiro. Caso não tenha cerveja suficiente para imergir o queijo por inteiro na cerveja, a cada dois dias você irá virá o queijo, para que ambos os lados absorvam bem a bebida.

Tampe o pote e armazene em sua geladeira por 15 dias.

Figura 01: Queijo na cerveja

Após os 15 dias, você irá retirar o queijo da imersão e começar efetivamente o processo de curar o queijo.

Você deve utilizar alguma grade ou peneira, com um prato por baixo, permitindo que o liquido do queijo escorra. Além disso é importante que cubra o queijo com um pano de algodão para que ele posssa respirar, mas evitando que moscas e outros bichinhos caminhem sobre o queijo.

Coloque o queijo em um ambiente onde a temperatura não oscile muito ao longo do dia e não bata sol diretamente no queijo.

Agora é só esperar mais 10 dias para seu queijo estar curado. Porém é importante que a cada dois dias você lave o queijo, passe um pano para secá-lo e depois o vire para dar uma forma uniforme para ele.

Figura 02: Queijo Curado com 4 dias

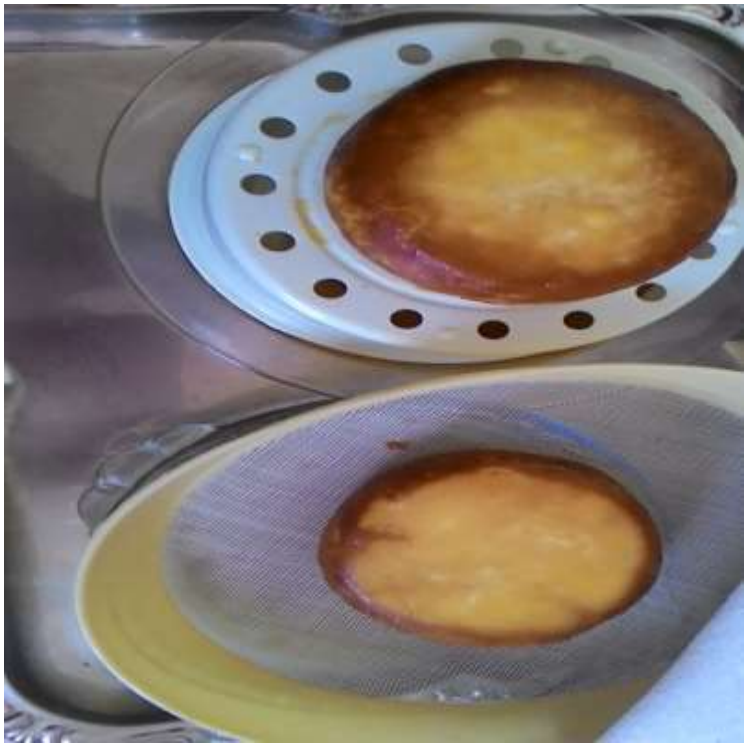

Figura 03: Queijo Curado com 8 dias

Após os 10 dias, o queijo já está pronto para ser servido, porém, por quanto mais tempo você deixar, mais o queijo vai mudar o sabor se sua consistência.

Figura 04: Queijo Curado por 15 dias harmonizado com uma Leffe Royale

O queijo fica com um gosto de cerveja bem marcante ao fundo, sua casca acaba absorvendo bastante do amargor da cerveja podendo ser descartada ou não, o gosto vai de cada um.

Estes primeiros foram feitos com queijos de mercado, agora eu comprei dois queijos frescos direto do produtor e estou curando com minha Irish Red Ale, onde o sabor do caramelo está bem presente".

REFERÊNCIA

"Queijo curado na cerveja". Autor: Leandro Menze. Disponível em: https://chefcervejeiro.com/2016/01/07/queijo-curado/. Acesso em: 23 de setembro de 2016.