



Italian Cheese Kit

¡Perfecto para principiantes!

Este kit contiene todo el equipo y todos los ingredientes para hacer queso italiano fresco en casa. Todo lo que necesitas de más son algunos utensilios de cocina extra y leche fresca. Con todo esto, ya estarás preparado para hacer deliciosos quesos artesanos.

Tu queso italiano

Estos kits incluyen todos los ingredientes especiales y equipamiento único para hacer quesos italianos.

Tu kit contiene:

- Molde ricotta
Recipiente para almacenar ricotta
- Tableta de cuajo vegetariano
- Termómetro
- Ácido cítrico.
- Sal para queso.
- Tela/Gasa para el queso
- Cloruro de calcio
- Pipeta
- Esterilizador

Equipamiento especializado e ingredientes:

TELA/GASA: Es una tela especial utilizada para ayudar a separar la cuajada del suero. A menudo se utilizan también coladores y moldes de queso para evitar que caiga la cuajada y se desperdicie.

¿Cómo limpiar la gasa? La tela para queso puede ser reutilizada. Remoja la tela después de su uso en agua caliente para enjuagar cualquier residuo de leche, luego esterilízala hirviendo durante 5 minutos.

ÁCIDO CÍTRICO: Se utiliza para acidificar la leche y causar la separación de los sólidos (cuajada) del líquido (suero de leche).

MOLDE RICOTTA: Proporciona un molde para dar forma a la ricotta y permitir su drenaje .

RECIPIENTE RICOTTA: Contenedor para que drene la ricotta y se pueda almacenar

en éste.

CUAJO VEGETARIANO: El cuajo se utiliza para acelerar el proceso de formación de la cuajada y suero. También ayuda en la formación de una cuajada más apretada. El cuajo suministrado en este kit es microbiano adecuado para los vegetarianos. Las tabletas no utilizadas se deben almacenar en un recipiente hermético o envuelto en papel film. Las tabletas se pueden conservar aproximadamente 3 años desde su fabricación cuando se almacena en un lugar fresco y seco.

SAL PARA QUESO: La sal no contiene yodo. El yodo puede desactivar sus cultivos bacteriales y evitar que trabaje correctamente.

CLORURO DE CALCIO: El proceso de pasteurización y homogeneización compuesto por la leche comprada es el responsable de la disminución del contenido de calcio presente de forma natural en la leche. La adición de cloruro de calcio ayuda a restaurar parte de la pérdida de calcio y a asegurarse de que obtiene una buena y fuerte cuajada y un mayor rendimiento de queso.

PIPETA: Utilizada para medir pequeñas cantidades de cloruro de calcio.

TERMÓMETRO: Garantiza un seguimiento preciso de la temperatura de la leche.

Uso del termómetro: Cuando se mide la temperatura asegúrese de que los dos puntos de la mitad inferior de la sonda del termómetro están completamente sumergidos en el líquido. Si no es así no obtendrás una temperatura precisa.

YODO ESTERILIZADOR: Para esterilizar todo el equipo que haya estado en contacto con la leche. Mirar la etiqueta para ver las instrucciones de uso.

Material adicional de cocina

OLLA DE BUENA CALIDAD: Debe ser lo suficientemente grande para mantener la cantidad de leche que utiliza su receta. Deben ser de buena calidad, con una buena base, gruesa, para evitar que la leche hirviendo se pegue al fondo de la olla.

ESPUMADERA: Una espumadera grande para separar los coágulos y ponerlos en el molde o colador.

COLADOR: Se utiliza para el drenaje de suero de la cuajada.

CUCHILLO HOJA LARGA: Utilízalo para cortar la cuajada.

EQUIPO GENERAL DE MEDICIÓN: Utilízalo para medir la leche y pequeñas cantidades de ácido cítrico.

Higiene....

Esterilizar todo su equipo correctamente es vital para la fabricación del queso. Esteriliza la tela para queso, olla, espumadera y todo lo que entre en contacto con la leche justo antes de utilizar. Limpia las superficies donde elaborará con un producto antibacterial antes de empezar.

Allá vamos: Cómo hacer queso

Mascarpone

Cantidad aprox: 700 gr

Mascarpone es un delicioso queso italiano de crema triple. A menudo se utiliza en postres como el Tiramisú o Cannoli. Puede ser muy caro comprarlo pero es muy fácil de hacerlo tú mismo.

Dificultad: Muy fácil.

Ingredientes:

- 1 litro de nata (al menos 40% de grasa).
- 1/2 cucharada de ácido cítrico disuelto en 2 cucharadas de agua fría.

Material:

- Colador pequeño
- Tela para queso
- Espumadera
- Termómetro

PROCESO:

- Esteriliza completamente el equipo con el esterilizador (vea las instrucciones de la botella). Vierte la crema en una olla y calienta lentamente hasta que llegue a 85°C. Asegúrate de que los dos puntos inferiores del termómetro están completamente sumergidos en la leche para leer la temperatura.
- Mantén la nata a 85°C durante 5 minutos más poniendo la tapa y apagando el fuego. Deje la olla en el fuego para mantener el calor. Si baja de 85°C ponlo a fuego lento y remueve constantemente.
- Quítalo del fuego y déjalo enfriar durante horas o durante la noche.
- Vierte la nata en un colador forrado con la tela para el queso. Déjalo reposar en la cocina para que vaya drenando hasta alcanzar el espesor deseado (el mascarpone se sirve tradicionalmente con el espesor de un yogur griego. Ten en cuenta que cuando lo dejes enfriar en la nevera se te espesará bastante más).
- El Mascarpone se puede almacenar en la nevera en un recipiente hermético hasta por 4 días.

Mozzarella & Bocconcini

Ingredientes

- 4 litros de leche no homogenizada alta en grasa.
- 2 ml de cloruro de calcio. Mídalo usando la pipeta del kit.
- 2 cucharaditas de te de ácido cítrico disuelto en $\frac{1}{4}$ de vaso de agua fría.
- 1 pastilla de cuajo disuelta en $\frac{1}{4}$ de vaso de agua fría, sin cloro, o agua fría previamente hervida.

Atención: La pastilla no se disolverá completamente. Remueve la mezcla (pastilla de cuajo + agua) antes de añadirla a la leche.

- Sal al gusto.
- 5-10 cubitos de hielo.

Atención: Si reduces la receta a la mitad (de 4 litros de leche a 2) usa igualmente 1 pastilla de cuajo.

Equipo necesario

- Olla grande.
- Cuchillo largo.
- Cuchillo para la cuajada.
- Espumadera.
- Termómetro.
- Tela/gasa para hacer queso.
- Guantes de goma.
- 2 boles grandes.
- Colador.

Pasos para realizar Mozzarella

1. Vierte la leche en una olla, añade el cloruro de calcio y el ácido cítrico.
2. Calienta la leche y añade la mezcla de agua + la pastilla de cuajo.
3. Deja que la leche repose hasta que logre una consistencia similar a la cuajada, y entonces córtala en cubitos.
4. Calienta los cubitos y remuévelos.
5. Seca los cubitos en un colador. Asegúrate antes de “forrar” el colador con la gasa para hacer queso.
6. Coloca un puñado de cuajadas en agua caliente para que se deshagan un poco antes de estirar y alargarlas con tus manos. Una vez obtengas una textura elástica, suave, forma bolas redondas con las manos.
7. Coloca estas bolas de mozzarella en agua con cubos de hielo durante 10 minutos antes de degustar el queso.

Una pista...

Si tienes problemas a la hora de que la mozzarella repose y coja consistencia, o a la hora de coger la cuajada, alargarla y hacer bolas, duplica el cuajo indicado en la receta. Duplicar la cantidad de cuajo reduce la probabilidad de que tu queso no sea lo suficientemente elástico debido a inconsistencias en algunas remesas de leche. Asimismo, recuerda siempre añadir cloruro de calcio a la leche justo antes de

empezar y asegúrate que estás usando una cucharita de te para medir el ácido cítrico.

Metodología

Paso 1: Inocula la leche

- Esteriliza minuciosamente todo el equipo con el esterilizante (fíjate en las instrucciones escritas en la botella a la hora de usarlo).
- Vierte la leche en una olla y añade cloruro de calcio a la leche fría. Remuévelo todo y añade el ácido cítrico.
- Calienta la leche hasta alcanzar los 32°C mientras remueves constantemente para conseguir una temperatura homogénea. Asegúrate de que el termómetro esté bien sumergido cuando leas la temperatura.
- Una vez la leche haya alcanzado la temperatura indicada, retira la olla del fuego y añade el cuajo diluido en agua.
- Cubre la olla con la tapa y déjalo reposar todo durante 25-30 minutos.

Paso 2: Corta la cuajada

Comprueba la cuajada haciendo un pequeño corte con un cuchillo. Deberías poder realizar un corte fino con una clara división entre la cuajada y el suero. Si lo consigues, corta la cuajada en cubitos de 3cm con un cuchillo.

Paso 3: Calentamiento y desuerado

- Coloca la olla de nuevo en el fuego y lentamente calienta las cuajadas hasta 42°C mientras lo remueves todo suavemente. Sobre todo, no superes esta temperatura.
- Los cubitos de cuajada se deberían volver más firmes y elásticos. Cuando esto sucede, transfírelos al colador (previamente forrado con la gasa) para que desueren (Asegúrate de que te guardas el suero si quieres guardar la mozzarella unos días después de elaborarla).
- Deja que los cubitos desueren durante 5 minutos. Durante este tiempo prepara un bol de agua con cubitos de hielo y sal (aproximadamente 200-300 gr de sal para 2 litros de agua) y otro bol con agua sin sal a 70°C.

Paso 4: El moldeado

- Coge un puñado de cubitos de mozzarella y colócalos en una espumadera. Baja la espumadera y los cubitos en el agua hirviendo y déjalos en agua hirviendo durante 20 segundos o hasta que veas que se deshacen ligeramente.
- Ahora, con cuidado, estira los cubitos de cuajada hasta que se vuelvan suaves y flexibles. Atención: la cuajada estará muy caliente así que se aconseja usar guantes de goma. Si la cuajada no se alarga y se estira fácilmente, vuélvelos a poner en agua hirviendo antes de volver a estirarlo y moldearlo en forma de bola.

Atención: No hagas rodar la mozzarella, sino simplemente moldéalo alrededor de la espumadera para que coja la forma de bola, mientras intentas retener la máxima humedad posible en el queso. El vídeo en Youtube te ayuda a ver cómo se hace este

paso. Si todavía no se alarga bien, incrementa la temperatura del agua. La cuajada debería parecer que se deshace en la espumadera.

- Una vez logres moldear la mozzarella y convertirla en una bola, sumérgelo en un bol con agua, cubitos de hielo y sal (esto asegura una textura lisa).
- Realiza los mismos pasos con el resto de los cuajos de mozzarella.
- La mozzarella está lista para comer después de haber pasado 10 minutos en el bol de agua con sal y hielo. Añade sal directamente a la mozzarella teniendo en cuenta las preferencias de sabor.

Instrucciones para almacenar el queso

Guarda la mozzarella en la nevera en una solución de 2 tacitas de suero restantes con 1/8 de cucharadita de ácido cítrico. También puedes mantener la mozzarella en un recipiente hermético y en frío.

Burrata

La palabra italiana “burrata” significa mantequilla, lo que describe perfectamente este tipo de mozzarella, que consiste en un recubrimiento de mozzarella con un centro cremoso y derretido.

Dificultad: Muy difícil

Ingredientes

- Cuajadas de Mozzarella a partir de 4 litros de leche (en el estado de desuerado).
- Media cucharadita de sal.
- 2 cucharadas de crema (al menos un 40% de grasa).
- Sal al gusto.
- Cubitos de hielo (entre 5 y 10).

Utensilios

- Espumadera.
- Termómetro.
- Guantes de goma.
- 2 boles grandes.

Método

Relleno.

- Mezcla 250gr de cuajada desuerada y prensada con crema y sal hasta que consigas una especie de queso húmedo y denso, parecido al ricota.

Para realizar el Burrata:

- Estira y moldea los cubitos de mozzarella como en la receta para hacer mozzarella hasta que la cuajada sea suave.
- En lugar de formar una bola, estira y alarga la cuajada en forma de lámina plana y añade en el centro la cantidad deseada de burrata, a modo de relleno.
- Para terminar, suavemente junta las puntas de la lámina en la parte superior, formando una especie de lazo arriba, como si fuera un regalo.
- Atención: Es importante trabajar rápidamente para que la cuajada esté aún lo suficientemente caliente para poder juntar las puntas en la parte superior.
- Con cuidado coloca la burrata en agua con sal y cubitos de hielo, como en la receta de mozzarella.

El queso burrata se puede rellenar con un gran abanico de combinaciones y sabores dulces y salados. Puedes intentar rellenar la burrata con mascarpone o ricotta.

Ricotta (Requesón, 400gr aprox.)

Tradicionalmente, el ricotta se elabora con suero sobrante acidificado y entonces “recocinado”.

El Ricotta se hace a partir de la materia seca láctea que se forma en la parte superior de la olla. Sin embargo, esta receta parte totalmente de leche en lugar de suero. Esta forma es más conveniente y tiene un mayor rendimiento que el ricotta elaborado a partir de suero.

Este ricotta se deshace correctamente y se puede usar para hacer lasañas, pastas u otros platos italianos. El queso ricotta puede ser delicioso junto con ensaladas, mientras que el ricotta más húmedo se puede usar en muchos postres como los pasteles, los pasteles de queso o los cannolis.

Dificultad: Muy fácil

Ingredientes

- 2 litros de leche homogeneizada alta en grasa
- 1 cucharadita de te de ácido cítrico disuelto en $\frac{1}{4}$ de taza de agua fría
- 1 cucharadita de sal

Utensilios

- Olla grande
- Espumadera
- Termómetro
- Bandeja de desuerado y recipiente

Metodología

- Esteriliza con minuciosidad todos los equipos con el esterilizador (mirar las instrucciones de la botella).
- Vierte la leche en una olla y añade la sal.
- Caliente la leche hasta alcanzar los 95°C mientras lo remueves todo constantemente. Una vez has alcanzado los 95°C retira la olla del fuego. Asegúrate de que sumerges bien el termómetro para leer la temperatura correctamente.
- Agrega la solución de ácido cítrico.
- El ricotta debería empezar a cuajar inmediatamente.
- Deja enfriar el ricotta durante 20-30 minutos.
- Tras ese período de tiempo, el ricotta debería estar lo suficientemente firme como para colocarlo en la bandeja de desuerado. Si aún está demasiado blando, déjalo enfriar durante 30 minutos.
- Pon la bandeja de desuerado en el recipiente. Con la espumadera, pon los cubitos de cuajada uno encima de otro en la bandeja de desuerado. Deja que tenga lugar el desuerado hasta que el queso logre la consistencia deseada (se puede comer seco o húmedo y cremoso).
- El ricotta se puede almacenar durante al menos una semana en la nevera.

Ricotta Salata (Requesón salado, 100gr)

Esta variación de ricotta es un queso firme, seco y salado, elaborado originariamente en la seca y cálida isla de Sicilia.

Originariamente, el requesón salado se elaboraba con leche de oveja, aunque también se puede hacer con leche de vaca. Además, normalmente se envejece durante 1 mes y se puede usar en ensaladas, pastas y otros platos. También es perfecto para gratinar.

Dificultad: Difícil

Ingredientes

- Leche entera (receta anterior)
- Media cucharadita de sal (una por día)

Metodología

- Esteriliza todos los equipos con minuciosidad y con el esterilizador (ver las instrucciones de la botella).
- Realiza el prensado del ricotta en un molde para queso esterilizado o en la bandeja de desuerado con un vaso de agua encima durante 1 hora.
- Retira el queso ricotta del molde, gíralo y realiza el prensado de nuevo durante 12 horas.
- Retira el ricotta del molde y colócalo en una bandeja/rejilla. Añade sal por encima cada día durante una semana. Mantenlo siempre en la nevera.
- Deja que envejezca el queso durante 2-4 meses en la nevera (4-7°C).
- Si aparece algo de moho, simplemente retíralo con una gasa limpia humedecida con agua salada.

Tiramisú

Ingredientes

- Mascarpone elaborado con este kit a partir de 2 litros de crema.
- Bizcochos de soletilla (mitad de un paquete)
- ¼ cucharada de azúcar Castor
- ¼ cucharada de licor de café
- ¼ café espresso
- Pizca de cocoa

Metodología

- Realiza el Mascarpone tal y como indicamos en la receta.
- En un bol añade licor de café, café caliente y ¼ taza de azúcar y déjalo en la nevera para que se enfríe.
- Una vez frío, añade licor de café.
- Baña los bizcochos en la mezcla de café y colócalos en un plato rectangular o en vasos individuales.
- Añade el mascarpone por encima.
- Repite el mismo proceso: baña los bizcochos en la mezcla de café, colócalo en el plato o el vaso y vuelve a añadir mascarpone por encima. Debes ir construyendo “capas” hasta llenar el vaso o el plato.
- Espolvorea cocoa por encima y colócalo en la nevera para que repose, hasta que esté listo para tomar.

Ensalada de pasta italiana

Ingredientes

- 500gr de pasta gallet.
- Cebolla roja cortada en cubitos.
- 1 bandeja de tomates cherry
- 150gr de olivas deshuesadas Kalamata.
- 200 gr de corazones de alcachofa marinados.
- 4 pimientos cortados y tostados
- Un puñado de hojas de albahaca frescas.
- 3 cucharadas de aceite de oliva.
- 2 cucharadas de vinagre balsámico.
- 2 cucharadas de vinagre de vino blanco.
- 1 diente de ajo machacado.
- Zumo y raspadura de 1 limón.
- Mozzarella hecha con este kit.

Metodología

- En una olla grande lleva a hervir agua salada. Cuece la pasta al dente para que quede blanda pero firme. Cuélala y aclárala con agua fría.
- En un pequeño bol combina vinagre, aceite de oliva, zumo de limón y ajo machacado y mézclalo. Luego viértelo con la pasta.
- Añade el resto de ingredientes excepto la mozzarella y las hojas de albahaca. Mézclalo bien.
- Sirve la ensalada de pasta en un bol grande, y remata el plato añadiendo las rebanadas de mozzarella y varias hojas frescas de albahaca, pimienta molida y un chorro de vinagre balsámico.