

## Dúvidas ou Dificuldades

Contate com a Farmacêutica Industrial Cristina Haberl, [etiel@etiel.com.br](mailto:etiel@etiel.com.br), ou pelos telefones (54) 3295-3011 ou (54) 9113-4256

Etiel

Linha Schneider, 1800 Caixa Postal 190  
95670-000 Gramado RS BRASIL  
[www.etiel.com.br](http://www.etiel.com.br)  
[etiel@etiel.com.br](mailto:etiel@etiel.com.br)  
Fones:(54) 3295-3011– (54) 9113-7869

## Lira Etiel vertical/horizontal para Corte da Massa de Queijo

### Instruções de Utilização



Etiel

## Lira Etiel vertical/horizontal para corte da massa de Queijo

O corte da massa de queijo tem a finalidade de auxiliar a liberação do soro após a coagulação do leite.

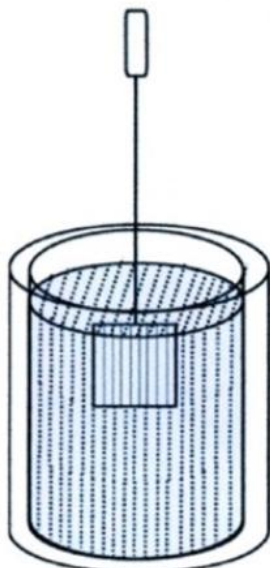
O uso da Lira Etiel facilita essa operação pois permite que o tamanho dos pedaços sejam uniformes, o que proporcionará uma melhor expulsão do soro. A massa apresentará um grau de umidade uniforme o que facilitará a prensagem.

O resultado final será um queijo com casca e textura uniforme.

### Utilização da Lira Etiel



1- Posicione o cabo da lira para o corte vertical.



2 - Com a massa do queijo na consistência desejada, passe a lira em camadas.

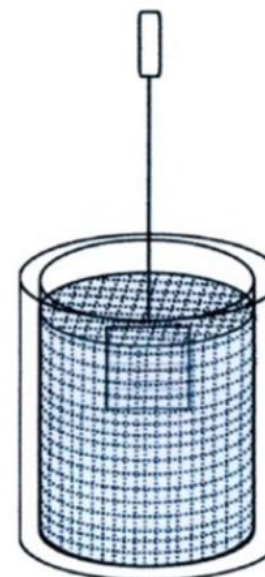
3- Ainda com o cabo da lira na mesma posição, repita a operação, passando no sentido transversal ao primeiro corte (a massa vista de cima

deve aparentar quadradinhos)

4 - Aguarde 5 minutos, para que inicie a expulsão do soro da massa do queijo.



5 - Posicione o cabo da lira para o corte horizontal



6 - Repita a operação, passando a lira em camadas.

7 - Aguarde 10 minutos para que a massa expulse mais soro e adquira certa consistência e que não se esfacele quando do início da agitação.

### Observação:

Se desejar obter grânulos menores, após a operação descrita no item 7, passe novamente a lira (cabo na posição de corte horizontal), de forma aleatória por toda a massa até que obter pedaços menores e uniformes.

Alertamos que em grânulos menores a expulsão do soro é mais rápida. A massa perdendo mais soro poderá se tornar muito seca, dificultando a prensagem do queijo.

Nesse caso os tempos de cada fase da receita devem estar ajustados para que no momento da prensagem a massa tenha teor satisfatório de soro e os queijos resultantes tenham superfície lisa.