

Dúvidas ou Dificuldades

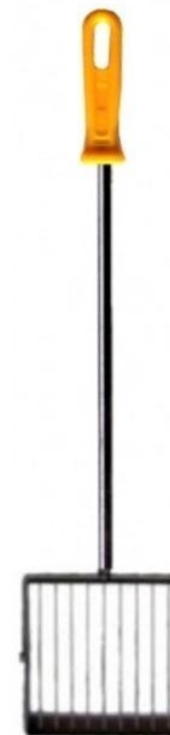
Contate com a Farmacêutica Industrial Cristina Haberl, etiel@etiel.com.br, ou pelo telefone (54) 99980-8114

Etiel

Linha Schneider, 1800 Caixa Postal 190
95670-000 Gramado RS BRASIL
www.etiel.com.br
etiel@etiel.com.br
Fone:(54) 99980-8114

Lira Etiel vertical/horizontal
para corte da
massa de queijo

Instruções de Uso



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.

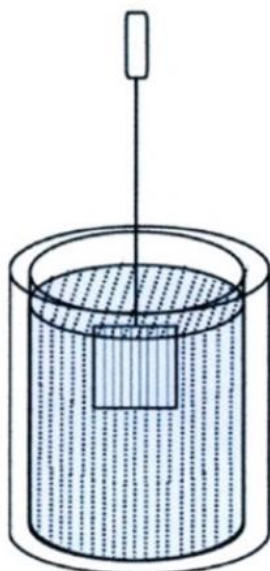
O uso da Lira Etiel facilita essa operação pois permite que o tamanho dos pedaços sejam uniformes, o que proporcionará uma melhor expulsão do soro. A massa apresentará um grau de umidade uniforme o que facilitará a prensagem.

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.

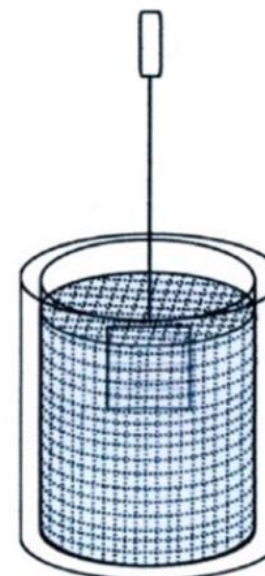
3- Ainda com o cabo da lira na mesma posição, repita a operação, passando no sentido transversal ao primeiro corte (a massa vista de cima

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 esfalesse 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 obtenha 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.