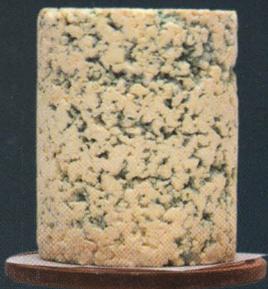


Pablo Battro

QUESOS

Artesanales

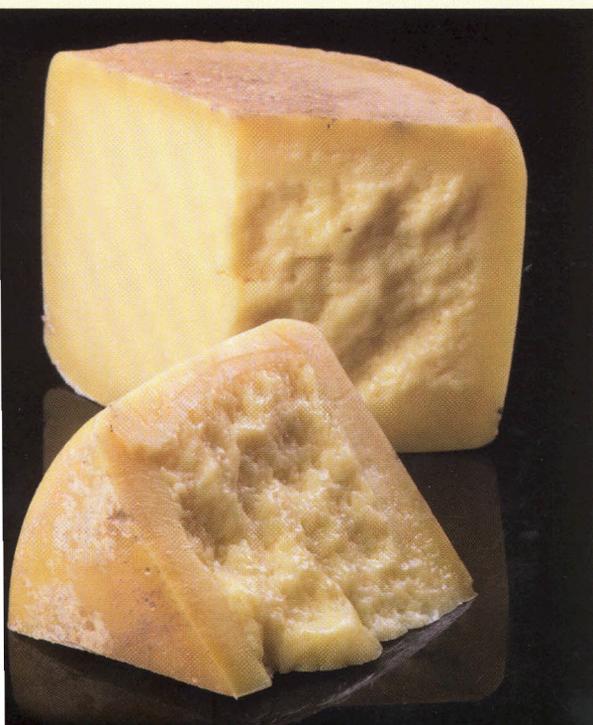
HISTORIA - DESCRIPCIÓN - ELABORACIÓN



EDITORIAL
ALBATROS

Índice

Introducción	9	Capítulo 3. Elaboración artesanal de quesos	42
Capítulo 1. El queso	10	Descripción del proceso de elaboración	43
Descubrimiento del queso	11	Leche	44
La producción de queso en el mundo	14	Pasteurizar o no pasteurizar	47
El queso, un alimento seguro	16	Descremado y agregado de crema	49
Capítulo 2. Clasificación de los quesos	18	Tipos de descremado	50
Los criterios de clasificación	19	Balance de contenido de grasa	51
Frescos sin corteza	23	El volumen de la tina quesera	51
Corteza natural	25	Clasificación de las tinas	51
Semiduros	27	Por el sistema de calentamiento y enfriamiento	52
Duros	29	Por la forma	54
Con maduración secundaria	30	Cultivos lácticos	56
Azules	33	Los enemigos de los cultivos lácticos	58
Con hongos en superficie	35	Clasificación simple	58
De cáscara lavada	37	Velocidad de acidificación	60
Cheddarizados	39	Aditivos	61
De pasta hilada	41	Calcio	61
		Colorante	61
		Otros aditivos	62
		Coagulación	63
		Coagulación láctica	63
		Coagulación enzimática	63
		Coagulantes vegetales	64
		Los enemigos de la coagulación	65
		La dureza del coágulo al momento del lirado	65
		Lirado	68
		Sinéresis	71
		Moldeo	74
		A la <i>louche</i>	75
		Con un recipiente agujereado	76
		Con una cuchara o pala	76
		Tela suiza	76
		Preprensado	77



Moldes	78	Capítulo 5. Recetas	128
Elección del tipo de molde	80	Procesos detallados de elaboración de doce quesos	129
Prensado	82	Listado de quesos	131
Prensas	83	Petit Suisse	132
Salado	88	Feta de oveja	134
Salmuera	89	Blando de cabra	136
Reposición de la sal	90	Tomme	138
Control microbiológico	90	Cheddar	140
Grado de salado	91	Gouda	142
Tamaño de la batea de salado	92	Semiduro típico	144
Maduración	95	Semiduro de oveja	146
Tiempo de maduración	97	Duro para rallar	148
Estanterías	97	Camembert	150
Ambiente	99	Azul	154
Cuidados en la cámara de maduración	101	Azul de oveja	156
Protección y rotulación	103	Bibliografía	158
La protección primaria	103		
La protección secundaria	105		
La rotulación	105		
Higiene	107		
Capítulo 4. Qué, cuánto, cómo y dónde	108		
La importante decisión inicial	109		
Sin leche, no hay queso	111		
Produzcamos un queso que el mercado desee	112		
¿Blandos, duros o semiduros?	114		
Compatibilidad	116		
Las pérdidas durante el proceso	118		
Ubicación de la quesería	121		
Diseño de los locales y distribución de los elementos	122		
Recibo de leche	123		
Sala de elaboración	123		
Cámara de maduración	124		
Otros locales	125		

