

Pasos Requeixo



La leche



Se parte de leche entera entre 25 y 30°C.

Puede usarse tanto leche cruda como pasteurizada (con la esterilizada solo cuajaría por acidez).

PASO 1



Mediciones

- CLORURO CÁLCICO: 0,1ml por litro de leche (sol. 50% p/v).
 - FERMENTO: 0,1u/1 L de leche.
 - CUAJO: 0,002 ml Chy-Max Plus por 1L de leche (una gota son 0,03).
- Esta es una receta, hay muchas, Cuanto más cloruro cálcico y cuajo más ácido y granuloso saldrá. Los fermentos permitirán ajustar el tiempo de elaboración.

Adición productos



3.1. Se añade cloruro cálcico.

3.2. Se añaden los fermentos y se espera una hora.

3.3. Se añade cuajo y se deja mínimo 12 horas.

PASO 2

PASO 3



pH

Se mira el pH, este baja con el tiempo. Cuanto más ácido se quiera el producto más tiempo se esperará y menor pH tendrá (Ejemplo: Un pH de 5,2 es neutral para el gusto, uno menor es ácido).

Ecurrido



Cuando se llega al pH deseado se trasvasa a un paño o saco, se cuelga y se deja filtrar por gravedad un mínimo de 12 horas. Preferiblemente en frío.

PASO 4

PASO 5



Amasado

Se añade sal a gusto (comunmente, 1g por cada 100g de requeixo) y se amasa en frío (entre 4 e 6 °C).

¡Está listo!

Ya se puede meter en la nevera y consumir.

PASO 6