

# QUEIJO "CÁCEO-CAVALO" (Cabacinho)

A. BECK ANDERSEN (1)

*Apresentação comercial* — Envolto em papel celofane ou não. Pode ser ou não parafinado. Comumente é apresentado amarrado em barbante próprio ou embira, o que faz sulco na superfície, não constituindo isto defeito.

*Cura*: De 4 meses a 2 anos.

*Peso*: 0,5 a 8 quilos.

*Fôrma*: Queijos esféricos ou ovais.

*Superfície externa*: Lisa, com os sulcos próprios, sem untuosidade de gordura.

*Pasta*: Mais ou menos dura, consistente e quebradiça. Destaca-se a crosta com nitidez. Sem olhadura. Levemente amarela.

*Cheiro e gosto*: Típicos, picantes.

*Salga*: Perceptível.

## FABRICAÇÃO

Fabrica-se do leite da ordenha da tarde e desnatado, o qual é guardado num lugar fresco até a manhã seguinte, quando é misturado com o leite da 1ª ordenha. Às vezes mistura-se o leite de vaca com o de ovelha.

## COAGULAÇÃO

Regula-se a temperatura do leite para 35°C e mistura-se tanto coalho, quanto necessário para coagulação do leite em 30 minutos.

## CORTE

Quando a coalhada tenha adquirido a consistência de-

---

(1) Técnico em Laticínios, Prof. do Departamento de Zootecnia.

sejada, corta-se primeiramente com a faca e, em seguida, com mexedor, até que os grãos tenham o tamanho de uma avelã. Deixem-se os grãos depositar no fundo da cuba.

### MATURAÇÃO

Tira-se o sôro aos poucos. Quando aparecem, juntam-se e comprimem-se os grãos com o mexedor, até formar u'a massa que, em seguida, se cobre com sôro quente (50-80°C). Deixemo-la coberta para madurar. O ponto final da maturação é alcançado, quando um pedacinho da massa, emergido em água fervente, pode alongar-se num fio liso e elástico. O sôro, no qual a massa está madurando, deve, neste ponto, ter 15 a 18° Dornic de acidês.

### ENFORMAGEM

Chegado ao ponto desejado de maturação, corta-se a massa em fatias, as quais são colocadas numa selha. Deita-se em cima água fervente de maneira que as fatias se juntem em uma só massa elástica, que se faça uniforme, comprimindo-a e alongando-a repetidas vezes por meio de uma pá de madeira até que possamos tirá-la num cordão comprimido, o qual, em seguida, é dividido em pedaços do tamanho de um queijo. Espremendo-a com as mãos procura-se dar ao queijo a forma alongada e fusiforme. Numa extremidade forma-se uma cabeça.

### ESFRIAGEM E SALGA

Adapta-se ao queijo uma fôrma de lata ou de tela onde não perca a conformação, mergulhando-o em seguida em água fria. Esfriado o queijo, é transferido para o tanque de salmoura, onde permanece durante três dias.

### CURA

Com uma corda vegetal amarram-se os queijos dois a dois pelas cabeças e penduram-se em varas compridas, colocadas logo abaixo do fôrro numa câmara com 15-18°C. de temperatura. Durante a cura, os queijos só exigem, como cuidado, passar-lhes um pouco de óleo de linhaça e eliminar-lhes o mofo verde, que costuma cobrí-los. Às veses, dá-se aos queijos uma coloração amarela por meio de uma defumação.