

---

---

# Saber-Fazer queijo à la francesa



---

Curso de fabricação e cura de receitas francesas de queijo, prático e teórico.

Promoção: SerTãoBras e Enilea (França)

---

---

## O curso

- Estágio intensivo, teórico e prático, para compreender o panorama geral dos processos de fabricação e maturação de diferentes famílias de queijo.
- Conhecimento aplicado através da fabricação de receitas das famílias de queijos enzimáticos, mistos e láticos, de massas duras, semi duras e moles.
- A formação permitirá melhor compreensão e controle dos processos de fabricação e cura de queijos artesanais e autorais de alto valor agregado.



# Professores: Delphine Geanthe e Antônio Fernandes



 ENIL ENILBIO devienent  
ÉCOLE DES SAVOIR-FAIRE DE DEMAIN  
**ENILEA**

  
*SerTãoBras*  
*cada um sua parte faz*

# Público alvo

- Produtores de queijo de leite produzido na fazenda ou produtores de queijo de leite comprado, que desejam agregar mais valor a sua produção e criar queijos autorais.



# Dia 1: queijos enzimáticos duros, semi-duros e macios

## Manhã:

- preparação dos leites, insumos e equipamentos
- fabricação de queijo de massa prensada não cozida macio (tipo reblochon, raclette ou saint nectaire), com e sem delactosagem
- fabricação de queijo de massa prensada semi cozida (tipo abundance)
- fabricação de ricota



## Tarde:

- protocolo de cura de queijos de massa prensada não cozida de casca florida e mista
- protocolo de cura de queijos de massa prensada semi cozida, casca morgeada ou natural
- explicação sobre as curvas de pH de cada receita fabricada e parâmetros a monitorar durante a cura
- Declinações de maturação possíveis para aumentar a diversidade da sua gama de queijos através da cura



- Possíveis defeitos de cada um dos queijos fabricados: quais pontos críticos a monitorar
- Clínica do queijo

# Dia 2: massas moles de coagulação enzimática ou mixta

## Manhã:

- preparação dos leites, insumos e equipamentos
- fabricação de queijo de massa mole enzimático (tipo brie de Meaux)
- fabricação de queijo de massa mole, coagulação mista e casca florida (tipo camembert)
- preparação de leites para os queijos lácticos do dia 3

## Tarde:

- protocolo de cura de queijos de massa mole enzimático, casca florida e mista
- protocolo de cura de queijos azuis cremosos
- explicação sobre as curvas de pH de cada receita fabricada e parâmetros a monitorar durante a cura
- Declinações de maturação possíveis para cada fabricação, para aumentar a diversidade da sua gama de queijos através da cura
- Possíveis defeitos de cada um dos queijos fabricados: quais pontos críticos a monitorar
- Clínica do queijo



# Dia 3: queijos lácticos de massa mole

## Manhã: 8 à 12 h

- preparação dos leites, insumos e equipamentos
- fabricação de queijo de massa mole láctico e casca florida (tipo saint-marcellin)
- fabricação de queijo de massa mole láctico enriquecido e casca florida (tipo saint-félicien)
- fabricação de queijo de massa mole láctico e casca lavada (tipo epoisses)
- fabricação de queijo de massa mole com mofo azul no interior (tipo gorgonzola, mas em pequeno formato)

## Tarde:

- protocolo de cura de queijo de massa mole láctico e casca florida, enriquecido ou não
- protocolo de cura de queijos moles de casca lava
- explicação sobre as curvas de pH de cada receita fabricada e parâmetros a monitorar durante a cura
- Declinações de maturação Possíveis defeitos de cada um dos queijos fabricados: quais pontos críticos a monitorar
- Clínica do queijo



# Objetivos pedagógicos

Ao final de 3 dias (24 h) de formação, o aluno será apto a reproduzir as receitas aprendidas, com capacidade cognitiva para realizar adaptações à sua realidade, seja em relação a sua estrutura de fabricação ou à quantidade e qualidade do leite.

O diploma de participação é da Escola Enilea (antigo Enilbio de Poligny).

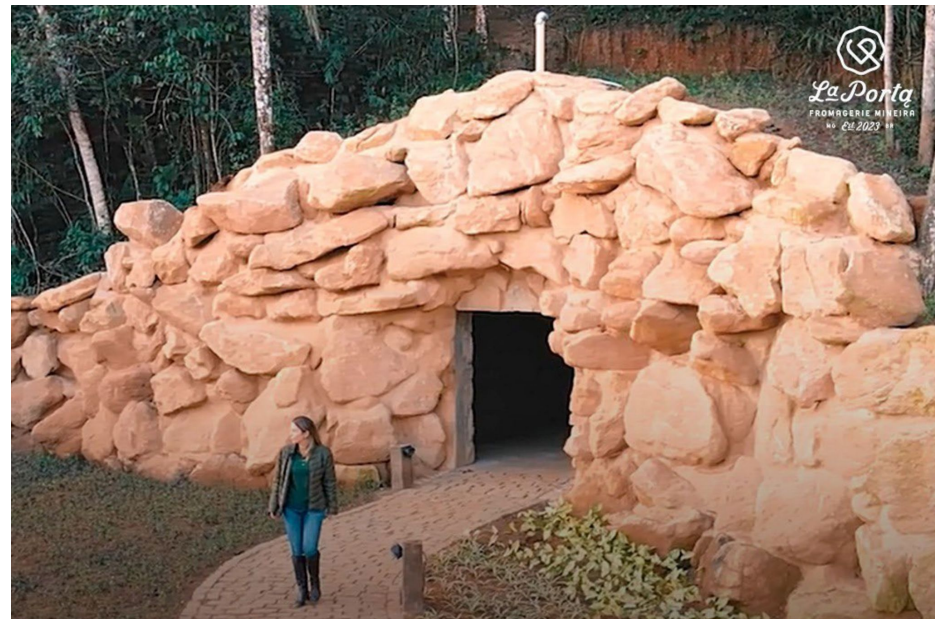




# Agenda e locais



Queijaria [Belafazenda](#), Bofete, SP  
29 de fevereiro, 1 e 2 de março



Queijaria [La Porta](#), Belmiro Braga, MG  
24, 25 e 26 de fevereiro

Vagas limitadas à 15 por turma

# INVESTIMENTO

**R\$4.040**

*Inclui café da manhã, almoço e café da tarde  
associados da SerTãoBras têm 10% de desconto*