

LOS MOLDES PARA QUESOS. FORMA FORMAGGIO Y FROMAGE

Ing. Ind. Pablo Battro*. 2011. Producir XXI, Bs. As., 19(238):46-47.

*www.culturaquesera.com.ar.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Leche y derivados](#)

INTRODUCCIÓN

En la nota ¿Quesos o geometría? del número de febrero de Producir XXI hicimos una recorrida por las formas que tienen los quesos. Para completar la idea, en esta oportunidad mostraremos quienes son los responsables de esas formas, los moldes.



a) Moldes de queso Chubut, el clásico de acero inoxidable y el moderno microperforado. El de latón perteneció a la familia Humphreys, en el valle del río Chubut; b) Originales moldes para un queso semiduro.

HACER QUESOS, TODO UN ARTE

Hacer queso es el arte de, utilizando leche, separar por un lado la caseína y la grasa, que componen la cuajada o el futuro queso, y dejar por otro lado el suero. Esta separación de la cuajada del suero se hace principalmente en la tina quesera. Una vez finalizado el proceso en la tina, cuando el quesero dice "ya está!", utilizando distintos artilugios separa la parte sólida, lo que será el queso, de la líquida, el suero.

Lo más elemental para separar la cuajada del suero, y así debe haber sido en sus orígenes, es poner todo, cuajada y suero, en una bolsa de tela de trama algo abierta y colgarla en algún lado. Al día siguiente estará dentro de la bolsa solo el queso y habrá escurrido el suero que debía escurrir.

¿Y PORQUE SE USA EL TRAPO, TELA O LIENZO QUESERO?

Los que han tenido oportunidad de observar el proceso de elaboración, habrán apreciado que al queso, no a todos los tipos de quesos pero si a muchos de ellos, se lo envuelve en un paño antes de introducirlo en el molde perforado. Se hace de esta forma porque si no el queso se aprieta contra la pared del molde y solo desuera en las cercanías de las perforaciones, provocando un desuerado incorrecto y una mala formación de la corteza.

Como el empleo de la tela suele ser una complicación se inventaron los moldes microperforados, ya sea de teflón o de plástico, con muy pequeñas (micro) perforaciones que imitan de alguna manera la trama de la tela. Últimamente estos moldes han reemplazado a los clásicos.

FORMAGGIO VIENE DE FORMA

Los moldes, además del desuerado, tienen también la función de darle la forma al queso, casi todos los quesos la tienen (excepto los similares al Petit Suisse). Tan importante es que fromage y formaggio derivan justamente de forma, por la función formadora de los moldes.

Los hay cuadrados y rectangulares, de bordes redondeados o no, cilíndricos, con forma de pera, como discos o ruedas, con forma de corazón, en fin, la forma que la tradición indica para cada queso o la que queramos inventar para un nuevo queso que creemos.

MATERIALES PARA TODOS LOS GUSTOS

Otra característica a tener en cuenta es el material que se utiliza para fabricar los moldes. Tenemos la muy simple tela colgada, también los caños de plástico o de teflón o los clásicos de acero inoxidable que son muy utilizados. Aunque menos comunes los hay de barro, de cerámica o de madera, y de cuanto material se nos ocurra.

Pero está también la cuestión de los códigos alimentarios, por ejemplo en Francia para el queso Beaufort, y en Suiza para el queso L'Étivaz, entre otros, el molde es de madera, con los bordes convexos en el caso del Beaufort. Ambos quesos tienen Denominación de Origen de su país y ahora de la Unión Europea.

No podríamos usar estos moldes en la Argentina, está prohibido usar moldes de madera, debe ser sin duda porque nosotros sabemos más de quesos que los franceses y porque somos más limpios que los suizos.



a) Varios moldes de madera para el queso Beaufort; b) Moldes de caño, sin fondo, para quesos azules.

¿CON FONDO O SIN FONDO?

Siguiendo con otras características de los moldes, los hay con fondo y sin fondo, como un tubo, muy usado para los quesos que no se prensan, tipo los azules o el Camembert. Estos moldes sin fondo no suelen tener perforaciones, ya que el suero drena libremente por debajo.

Hay otros moldes sin fondo y diferente forma. Por ejemplo el Gruyère se hace con moldes en forma de rueda, sin fondo, y el Parmigiano Reggiano también, aunque el Gruyère se prensa y el Parmigiano no.

En el caso del Camembert, a veces se usan moldes con una o dos alzas, "rehausse" le dicen los franceses, es para permitir un correcto llenado y para facilitar el volteo del queso. Cuando la cuajada descendió, luego de un par de horas por ejemplo, a la altura de la rehausse, se quita esta y se gira, es fácil ya que la cuajada está justo en el borde del molde y no tiende a desacomodarse durante el volteo.



Terminando de llenar moldes de Camembert, ya con su alza o rehausse.

En suma, como molde se puede usar cualquier artefacto que cumpla con el formado de la masa y permita el desuerado.

Volver a: [Leche y derivados](#)