

## QUALLADA

**Nota:** Amb 1 litre de llet surten **7** terrines (o gots de vidre) de quallada d'uns 160 ml / terrina.

**Nota:** La quallada és llet tallada, per tant té les mateixes propietats que la llet, tot i que resulta més digestiva pel fet d'estar ja tallada quan ens la mengem. Alxò vol dir que la quallada **NO ES POT GUARDAR més de 2-3 dies a la nevera**, s'ha de consumir ràpid, al no haver passat per un procés d'acidificació làctica com els iogurts.

### Nota sobre les llets:

Les llets uperitzades UHT (els tetrabrics) siguin del tipus que siguin no funcionen per fer quallada. Hem de fer servir llets fresques lleugerament pasteuritzades, que son les de la zona de refrigerats del súper, tot i així hi ha llets que funcionen per fer quallada i n'hi ha que no funcionen:

| Tipus de llet i on comprar-la                                                                                | contingut % MG<br>contingut Calci | CAL aportació<br>addicional de Calci | Resultat final                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------|
| Llets uperitzades UHT( els tetrabrics)                                                                       |                                   |                                      | <b>NO FUNCIONEN</b>                        |
| VACA sencera fresca pasteuritzada                                                                            |                                   | - imprescindible afegir-hi ClCa      | MEDIOCRE                                   |
| OVELLA ULTZAMA sencera fresca pasteuritzada<br>- zona gourmet del Corte Inglés de Diagonal                   | 5,9% MG<br>180 mg Ca / litre      | - NO cal                             | MOLT BÉ<br>Amb aquesta llet surten molt bé |
| OVELLA EL CABECICO sencera fresca pasteuritzada<br>- zona gourmet del Corte Inglés de Diagonal               | 5,8% MG<br>170 mg Ca / litre      | - NO cal                             | MOLT BÉ                                    |
| CABRA CAL QUITÈRIA sencera fresca pasteuritzada<br>- formatgeria Llet Crua c/ Càceres davant Mercat de Sants | ?? MG<br>?? mg Ca / litre         | - millor afegir-hi ClCa              | PASSADOR                                   |

### Nota sobre el clorur càlcic:

Si la llet no té prou contingut de Calci caldrà afegir-ne en forma clorur càlcic alimentari (o amb llet en pols). Afegir-hi clorur calci funciona bé i no s'alteren gaire les característiques de la quallada (ATENCIÓ, ajustar-se a la dosi a afegir perquè es poquíssima quantitat i s'ha de mesurar bé amb un comptagotes). Si 'hi volem afegir clorur càlcic la dosi serà de :

|                                                         |                     |                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Clorur càlcic<br><br>afegir en el cas que en faci falta | OVELLA fresca       | 0,2 ml / litre llet $\diamond$ 5 gotes / litre llet $\diamond$ 0,85 gota / terrina 170 ml llet, es a dir 1 gota per terrina |
|                                                         | CABRA o VACA fresca | 0,3 ml / litre llet $\diamond$ 6-7 gotes / litre llet $\diamond$ 1 gota / terrina 170 ml llet                               |

Es pot comprar a:

- Cuajos Caporal

- Equivalència entre capacitat i gotes del comptagotes: 1 ml  $\diamond$  24 gotes - 0,1 ml  $\diamond$  2,4 gotes

### Nota sobre la llet en pols desnatada:

En lloc de clorur càlcic hi podem dissoldre llet en pols semidesnatada abans de posar-hi el quall, però la quallada resultant queda diferent i per mi, no tant bona. Si hi volem posar llet en pols semidesnatada la dosi seria de :

|              |                     |                                     |
|--------------|---------------------|-------------------------------------|
| Llet en pols | OVELLA fresca       | 3 cullerades soperes / litre llet   |
|              | CABRA o VACA fresca | 4-5 cullerades soperes / litre llet |

### Nota sobre el quall:

Es imprescindible per fer la quallada.

|                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Quall origen animal : <ul style="list-style-type: none"><li>• Extracte de quall de corder lletó de Cuajos Caporal</li><li>• NIEVI</li><li>• TOR-MOL</li></ul> Quall microbià: <ul style="list-style-type: none"><li>- Cuajo Ultzama</li></ul> | 1 ml <1 culleradeta cafè / litre < <b>24 gotes/litre de llet</b><br><br><b>o directament 4 gotes / a cada terrina de 170 ml</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Es pot comprar a:

- Cuajos Caporal
- a les farmàcies (el Nievi)
- quall ULTZAMA a zona gourmet del Corte Inglés de Diagonal

### ELABORACIÓ de la QUALLADA

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b><u>Ingredients</u></b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 litre                                                                                                                                                                                                                                                                                            | llet fresca pasteuritzada (la de la zona de refrigerats)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <ul style="list-style-type: none"><li>- OVELLA: 0,2 ml / litre llet &lt; 5 gotes / litre llet &lt; 0,85 gota/terrina 170 ml llet, es a dir <b>1 gota per terrina de 170 ml</b></li><li>- CABRA o VACA: 0,3 ml / litre llet &lt; 6-7 gotes / litre llet &lt; <b>1 gota/terrina 170 ml</b></li></ul> | <b>Clorur càlcic</b><br><b>OPCIONAL o NECESSARI segons la llet utilitzada.</b><br><br><b>Atenció:</b> Si hem de posar-hi clorur càlcic s'ha de mesurar molt bé la quantitat, ja que és una quantitat molt petita i no ens hem de passar de mida. És imprescindible fer-ho amb un comptagotes.<br><br>Si s'indica que NO fa falta, queden bé sense afegir-ne, però si n'hi posem la quallada queda més densa.<br><br>Si s'indica que és NECESSARI se n'hi haurà de posar si volem que la quallada agafi textura. |
| 1 ml <1 culleradeta cafè < <b>24 gotes/litre de llet</b><br><b>o directament 4 gotes / terrina de 170 ml</b>                                                                                                                                                                                       | <b>Quall</b><br>quall líquid (habitualment l'ampolleta de quall ja porta comptagotes)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

- Preparar les terrines i col·locar-les a la safata del forn, perquè un cop les omplim no convé que les movem gaire.
- Si pel tipus de llet que fem servir fa falta afegir-hi clorur càlcic o llet en pols semidesnatada l'hi posarem abans d'escalfar-la. Remenar bé.
- Escalfar fins arribar a la temperatura d'actuació del quall i apagar el foc.
  - Quall origen animal NIEVI , TOR-MOL: escalfar fins a 37°C-40°C (no arribar als 45°C)
  - Quall bacterià Ultzama: escalfar fins a 50-55°C
- Posarem **4 gotes de quall a cada recipient.**
- Abocar la llet des de d'una certa d'alçada a cada terrina. Les hem d'omplir d'un sol cop. NO hi tornarem a afegir més llet si veiem que alguna terrina ens ha quedat una mica buida. **NO remenar.**
  - Si l'ampolleta de quall no porta gotejador, podem barrejar una cullerada sopera d'aigua mineral amb aproximadament 1 ml de quall (més o menys una culleradeta de cafè petita) i abocar-ho dins del pot de la llet tèbia, remenar i ràpidament omplir les terrines.
- Tapar les terrines amb amb paper film i posar-hi a sobre un drap de cuina, només perquè es mantinguin la temperatura de la llet durant uns 30 minuts (podem deixar la safata dins del forn apagat).
  - Si utilitzem quall bacterià Ultzama (a 50°C) les podem deixar quallar a l'aire.
  - Si utilitzem quall animal (a 37°C) va millor deixar les terrines dins del forn apagat però prèviament escalfat una miqueta a 50°C.
- Passats els 30 minuts posem les terrines a la nevera unes hores, millor fins l'endemà.