7 RECEITAS
BACONS E DEFUMADOS



www.acava.com.br



Peterson Rezeckii

Fundador da CAVA, químico apaixonado, cozinheiro da família e entusiasta da charcutaria. Iniciou nessa arte por influencia dos avós paternos italianos e decidiu estudar a ciência por trás da conservação de carnes. Responsável por vários projetos dentro da charcutaria entre eles a administração da maior comunidade de Charcutaria do Brasil.

A CAVA

TRANSFORMANDO CARNE EM ARTE

QUEM SOMOS NÓS?

A Cava é um projeto desenvolvido para levar o conhecimento da Charcutaria Artesanal à todos que tenham interesse, de forma simples e didática. O modelo é de cursos online, onde o usuário tem a disposição diversos produtos, módulos e práticas, tendo no final dos mesmos 100% de capacidade para produzir seus próprios embutidos, defumados e maturados em casa ou até mesmo em escala.

A Cava tem a missão de democratizar a Charcutaria Artesanal no Brasil.



Olá, seja bem-vindo(a).

Primeiramente obrigado por fazer o download desse material. Esse livro foi escrito da maneira mais simples e prática para você iniciar a produção de suas linguiças artesanais e ir muito além.

Nossa escola, A Cava, tem como missão democratizar a Charcutaria Artesanal no Brasil. Em 2017 a escola foi formada e hoje, temos mais de dois mil alunos em várias partes do país.

Nesse livro, estão contidas as 10 melhores receitas de defumados artesanais, com diferentes ingredientes e modos de preparo, escritas de forma didática para que você possa realizar a produção de defumados dentro da sua casa , ou melhor fora dela (devido à fumaça), sempre com segurança e praticidade.

Esperamos que aproveitem bastante desse material e que ele agregue muito ao aprendizado de vocês.

Até a próxima!

Um abraço,

A Defumação

A Defumação é parte importante no processo de conservação ou de saborização dos embutidos e músculos na Charcutaria. Resolvemos falar do controle na defumação e da fumaça em sí, para dar bastante bagagem teórica e reforçar a importância do controle dessas variáveis na produção, pois fará muita diferença, na cor, no sabor e principalmente na segurança do produto final.
O processo todo de defumação pode ser dividido em categorias, ou seja, você deve saber onde precisa chegar, ou que precisa conservar antes de determinar qual a melhor defumação para seu produto. Obviamente, se estiver reproduzindo alguma receita, será mais fácil pois terá todas as indicações do processo na receita do produto.

A maioria dos defumados inicia-se com o processo de CURA da carne. A CURA é a etapa onde todos os sais e temperos ficam em contato com a superficie da carne e um processo de troca entre os sucos da carne e os temperos acontecem até o ponto que toda a peça esteja Curada, ou seja, até o ponto onde haja equilibrio entre os sais os aditivos e os temperos.

Depois da CURA, ai sim, inicia-se o processo de defumação.

A defumação inicia-se com:
Geração da fumaça: Essa geração pode ser obtida da queima de madeiras em toras, chips ou mesmo da serragem da madeira escolhida para defumação. Lembre-se que falamos la no ínicio do livro da composição da madeira e o que ela gera em relação a sabor e cor. Minha indicação é que inicie com madeira de frutas cítricas, pois tem sabor mais característico e mais fácil de ser sentido quando degustar os produtos finais. A cor das madeiras de frutas cítricas normalmente são mais bonitas e alaranjadas.
Cocção – Aqui você deve determinar se irá fazer uma defumação com temperaturas importantes que resultarão no cozimento da carne ou a defumação fria que apenas te interessará a fumaça em sí, a temperatura da queima da madeira não interferirá na temperatura do defumado. Esse método de defumação é muito usado para bacons e produtos de origem alemã.
Como já dito, os métodos de cocção podem ser:

Defumação Quente: Onde há o cozimento da proteína conciliado a saborização pela fumaça. Os exemplos mais comum são as defumações em latas com serragem e os famosos pits onde ha muito calor envolvido aliado com o controle de temperatura em cada fase da produção dos maravilhosos e suculentos assados.
Tecnicamente, na defumação quente, consideramos uma temperatura inicial de 60 graus Celsius nas primeiras duas horas, onde pouco se alterará a superfície da carne ou do embutido defumados, posteriormente aumenta-se a temperatura para até 80-90C para inicio do cozimento da carne com picos de até 100C. A temperatura mínima interna do músculo para que esteja bem cozido e seguro, no caso da carne de porco é de 72C interna. Lembre-se que quanto mais cedo bloquear a defumação, mais água interna o produto terá e consequentemente a vida útil do produto pode ser diminuída.



Defumação Fria: Na defumação fria, como o nome mesmo diz, não há temperatura envolvida ou podemos dizer que o processo de defumação pouco afetará a textura inicial da carne. Nessa técnica, apenas a fumaça é importante, pois os produtos ainda terão algum outro tratamento antes da ingestão ou até mesmo, no caso de peixes, após a defumação fria já pode consumi-los sem problema algum. Tecnicamente não podemos considerar defumação fria, produto que foram expostos a temperaturas maiores que 25C. Há muita discussão qual a temperatura máxima para essa defumação, eu considero a temperatura que percebo que a carne está sendo alterada em sua textura e estrutura. É NECESSÁRIO FRITAR OU ASSAR OS PRODUTOS DEFUMADOS A FRIO ANTES DO CONSUMO.



Normalmente esses embutidos são produzidos no invernos dos países tropicais já que em países tradicionais como Alemanha a temperatura média já bem mais baixa que a nossa aqui do Brasil. Uma terceira defumação é a defumação branda ou warm smoking em inglês onde a temperatura fica entre 35 e 60C. Mas culturalmente pouco se aplica aqui no Brasil. Essa defumação tem um fator bem importante, pois essa faixa de temperatura é a faixa que as bactérias patógenas adoram e crescem mais rapidamente, nesse caso, é indispensável o uso de nitritos indicados pelos fabricantes para evitar problemas.

Defumação Híbrida: Fumaça + Calor

Eu desenvolví uma solução para quem não tem defumador porém quer produzir defumados de verdade sua casa ou apartamento.

A idéa é fazer uma defumação fria (apenas para dar sabor de defumado) na peça e depois finalizar a peça em forno comum (fogão mesmo).

Ou seja, o processo de um embutido padrão seria mais ou menos assim:

- Cura da peça
- Defumação Fria (esse defumador da foto abaixo)
- Forno a 100C (no máximo) por 2-4 horas dependendo da peça



loja.acava.com.br

Bacon CAVA

Para produzir 1kg dessa receita

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

1kg de barriga suína com pele

22g de Sal Médio CAVA
2,5g de Sal de Cura #BR1 CAVA
3g de Pimenta do Reino moída
10g de açucar mascavo
3g de Antioxidante CAVA
1g de Emulsificante CAVA

TEM NA LOJA DA CAVA

Serragem Indicada: Laranjeira, Macieira ou Goiabeira
Defumador: Tipo caracol para uso com serragens

TEM NA LOJA DA CAVA

MODO DE PREPARO

Passo 1: Aplicar todos os temperos sobre a superfícia da peça e colocar em um saco plástico bem fechado. Manter em geladeira comum, por pelo menos 10 dias.
Passo 2: Após 10 dias, lavar a peça em água corrente e secar bem com papel toalha e reservar.
Passo 3: Defumar a peça em defumador frio (caracol) ou em churrasqueira, desde que a temperatura não ultrapasse 95-100C (temperatura do defumador). Você pode usar a técnica de defumação fria + forno convencional.
Passo 4: a Defumação pode levar de 3 a 6 horas dependendo do tamanho da peça. O importante é atingir 72C internamente. É necessário um termometro tipo agulha para checagem.
Passo 5: Após defumação, descansar a peça em geladeira por 24horas antes de fatiar. Use uma

TEM NA LOJA DA CAVA

Conheça nossa loja online: loja.acava.com.br

Conheça nossa loja online: loja.acava.com.br



Bacon II CAVA

Para produzir 1kg dessa receita

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

1kg de barriga suína com pele

22g de Sal Médio CAVA
2,5g de Sal de Cura #BR1 CAVA
100g de melado de cana
50 ml de conhaque
3g de Antioxidante CAVA
1g de Emulsificante CAVA

TEM NA LOJA DA CAVA

Serragem Indicada: Goiabeira

Defumador: Tipo caracol para uso com serragens

TEM NA LOJA DA CAVA

MODO DE PREPARO



Passo 1: Aplicar o melado e o conhaque na peça, depois todos os temperos sobre a superfície da peça e colocar em um saco plástico bem fechado. Manter em geladeira comum, por pelo menos 10 dias.
Passo 2: Após 10 dias, lavar a peça em água corrente e secar bem com papel toalha e reservar.
Passo 3: Defumar a peça em defumador frio (caracol) ou em churrasqueira, desde que a temperatura não ultrapasse 95-100C (temperatura do defumador). Você pode usar a técnica de defumação fria + forno convencional.
Passo 4: a Defumação pode levar de 3 a 6 horas dependendo do tamanho da peça. O importante é atingir 72C internamente. É necessário um termometro tipo agulha para checagem.
Passo 5: Após defumação, descansar a peça em geladeira por 24horas antes de fatiar. Use uma boa faca ou fatiador para tirar fatias do seu defumado.

TEM NA LOJA DA CAVA

Conheça nossa loja online: loja.acava.com.br

Conheça nossa loja online: loja.acava.com.br





Tender Bolinha CAVA

Para produzir 1kg dessa receita

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 1kg de Patinho Suíno (peça ao açogueiro)
- 25g de Sal Médio CAVA
- 2,5g de Sal de Cura #BR1 CAVA
- 5g de Pimenta do Reino moída
- 3g de alho em pó
- 2 folhas de louro rasgadas
- 3g de Antioxidante CAVA

TEM NA LOJA DA CAVA

TEM NA LOJA DA CAVA

Serragem Indicada: Laranjeira, Macieira ou Goiabeira
Defumador: Tipo caracol para uso com serragens

TEM NA LOJA DA CAVA

TEM NA LOJA DA CAVA

MODO DE PREPARO



Passo 1: Aplicar todos os temperos sobre a superfícia da peça e colocar em um saco plástico bem fechado. Manter em geladeira comum, por pelo menos 12 dias.
Passo 2: Após 10 dias, lavar a peça em água corrente e secar bem com papel toalha e colocar na rede elástica para poder pendura-la;
Passo 3: Defumar a peça em defumador frio (caracol) ou em churrasqueira, desde que a temperatura não ultrapasse 95-100C (temperatura do defumador). Você pode usar a técnica de defumação fria + forno convencional.
Passo 4: a Defumação pode levar de 3 a 6 horas dependendo do tamanho da peça. O importante é atingir 72C internamente. É necessário um termometro tipo agulha para checagem.
Passo 5: Após defumação, descansar a peça em geladeira por 24horas antes de fatiar. Use uma boa faca ou fatiador para tirar fatias do seu defumado

Conheça nossa loja online: loja.acava.com.br

Conheça nossa loja online: loja.acava.com.br

A CAVA
CHARCUTARIA ESCOLA

Linguiça Toscana Defumada

Para produzir 1kg dessa receita

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

750g de pernil suíno desossado e sem pele
200g de gordura suína sem pele

20g de Sal Médio CAVA
2,5g de Sal de Cura #BR1 CAVA
3g de Pimenta do Reino moída
4g de Alho em Pó
3g de Antioxidante CAVA
3g de Emulsificante CAVA

TEM NA LOJA DA CAVA

50ml de água

Moagem de carne média (6mm)
Moagem de gordura média (6mm)
Gomos de 10cm
Tripa natural suína de 28-32mm

MODO DE PREPARO

Passo 1: Moer carne e gordura simultaneamente em temperatura baixa (temperatura de geladeira).
Passo 2: Misturar todos os ingredientes secos separadamente e adicionar à massa (carne + gordura).
Passo 3: Adicionar ingredientes líquidos à massa.
Passo 4: Preferencialmente, aguardar pelo menos seis horas antes do ensaque.
Passo 5: Ensacar em tripa natural suína.
Passo 6: Defumar a frio por 2 horas.
Depois Assar normalmente em churrasqueira ou utilizar smoker box com chips de madeira do seu gosto, nesse caso, os chips vão sobre a brasa.

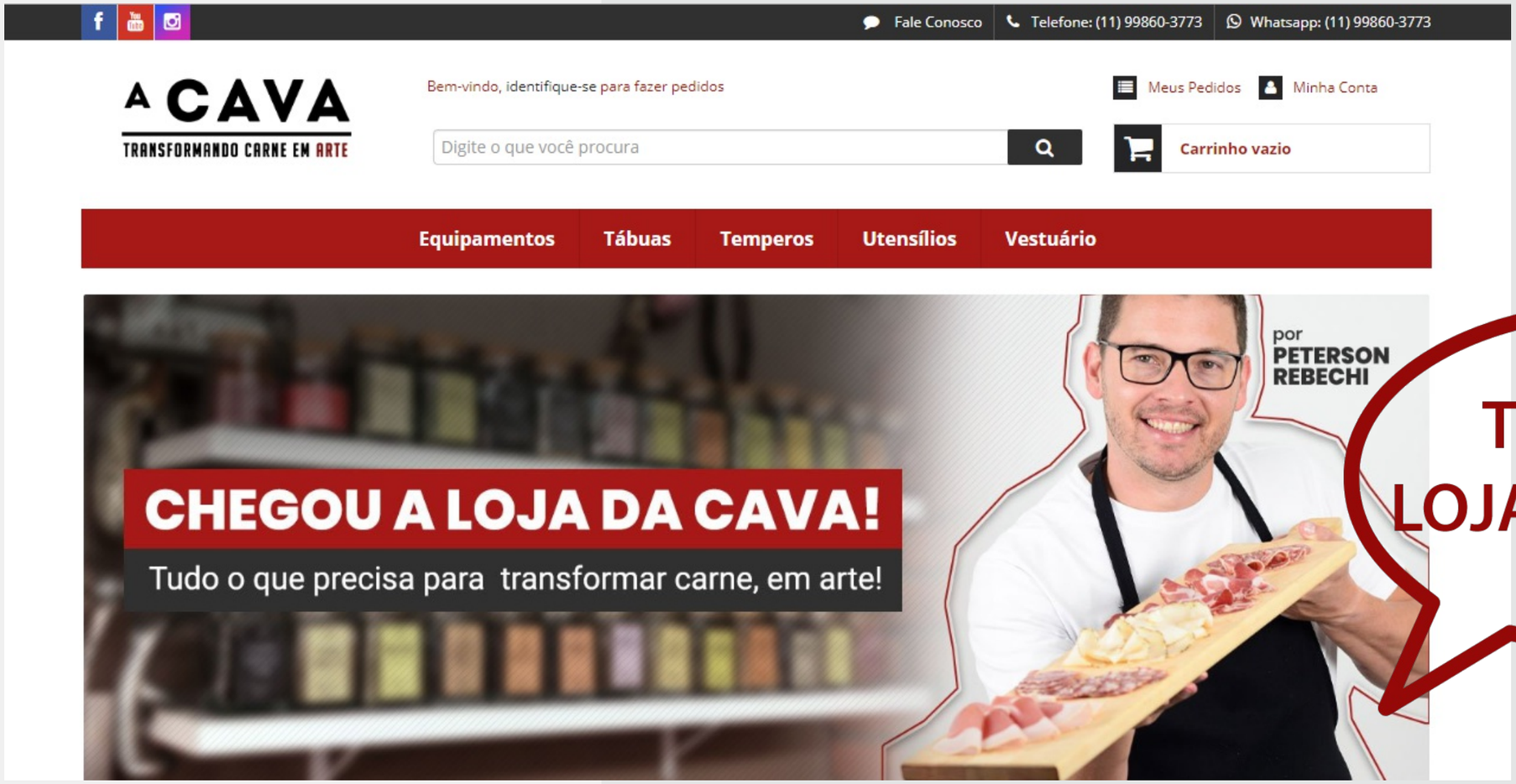
Conheça nossa loja online: loja.acava.com.br

Conheça nossa loja online: loja.acava.com.br



Precisando de aditivos ou insumos?

Nós temos!



SAIBA MAIS



Presunto Real

Para produzir 3kg dessa receita

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 3kg de coxão mole suíno
- 60g de Sal Fino CAVA
- 7,5g de Sal de Cura #BR1 CAVA (TEM NA LOJA DA CAVA)
- 9g de Pimenta do Reino moída
- 9g de Antioxidante CAVA (TEM NA LOJA DA CAVA)
- 3g de Emulsificante CAVA
- 2g noz moscada ralado

MODO DE PREPARO

Passo 1: Curar a peça de coxão mole por 15 dias
Passo 2: Após 15 dias, amarre bem apertado ou use um forma de presunto.
Passo 3: Cozinhar em agua (95C) ou defumar em defumador com vapor. ate que o centro da peça atinga 72C.
Passo 4: Espere esfirar e fatie com faca ou fatiador

Serragem Indicada: Laranjeira, Macieira ou Goiabeira

Os açougues normalmente não tiram esse corte do pernil. Sugiro comprar um pernil para pode tirar o músculo.

Conheça nossa loja online: loja.acava.com.br

Conheça nossa loja online: loja.acava.com.br





Barriga Defumada

Para produzir 2kg dessa receita
VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 2kg de barriga suina sem pele

- 40g de Sal Fino CAVA
- 7,5g de Sal de Cura #BR1 CAVA (TEM NA LOJA DA CAVA)
- 9g de Pimenta do Reino moída
- 9g de Antioxidante CAVA (TEM NA LOJA DA CAVA)
- 3g de Emulsificante CAVA
- 6g alecrim grosseiramente moido
- 3g de pimenta calabresa moida
- 3g de alho em pó

Serragem Indicada: Laranjeira, Macieira ou Goiabeira

Peça para o acougueiro tirar a pele da barriga sem perfurar a peça

MODO DE PREPARO

Passo 1: Curar a barriga por 10 dias em geladeira comum somente com sal, sal de cura, pimenta do reino, aintioxidade e emulstificante.

Passo 2: Após 10 dias, aplicar no centro a pimenta calabresa e o alecrim, amarre bem apertado em form ade rocambole.

Passo 3: Cozinhar em sous vide em agua (95C) ou defumar em defumador com vapor. ate que o centro da peça atinga 72C.

Passo 4: Espere esfirar e fatie com faca ou fatiador

Conheça nossa loja online: loja.acava.com.br



Coppa Defumada

Para produzir 2kg dessa receita

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 2kg de sobrepaleta suína

- 38g de Sal Fino CAVA
- 5g de Sal de Cura #BR1 CAVA
- 5g de Pimenta do Reino moída
- 5g de Antioxidante CAVA
- 3g de Emulsificante CAVA
- 6g alecrim grosseiramente moido
- 1g de noz moscada
- 2g de alho em pó

TEM NA LOJA DA CAVA

TEM NA LOJA DA CAVA

MODO DE PREPARO

Passo 1: Curar a coppa por 15 dias em geladeira comum com todos os ingredientes

Passo 2: Após 15 dias, colocar na rede elastica bem apertado.

Passo 3: Cozinhar em sous vide em agua (95C) ou defumar em defumador com vapor. ate que o centro da peça atinga 72C.

Passo 4: Espere esfirar e fatie com faca ou fatiador

Serragem Indicada: Laranjeira, Macieira ou Goiabeira

Conheça nossa loja online: loja.acava.com.br

CONHEÇA NOSSOS CURSOS ONLINES

Quer aprender ainda mais sobre charcutaria artesanal? Conheça **nossos cursos** e inicie suas produções de forma correta, eficaz e segura. Acesso imediato!



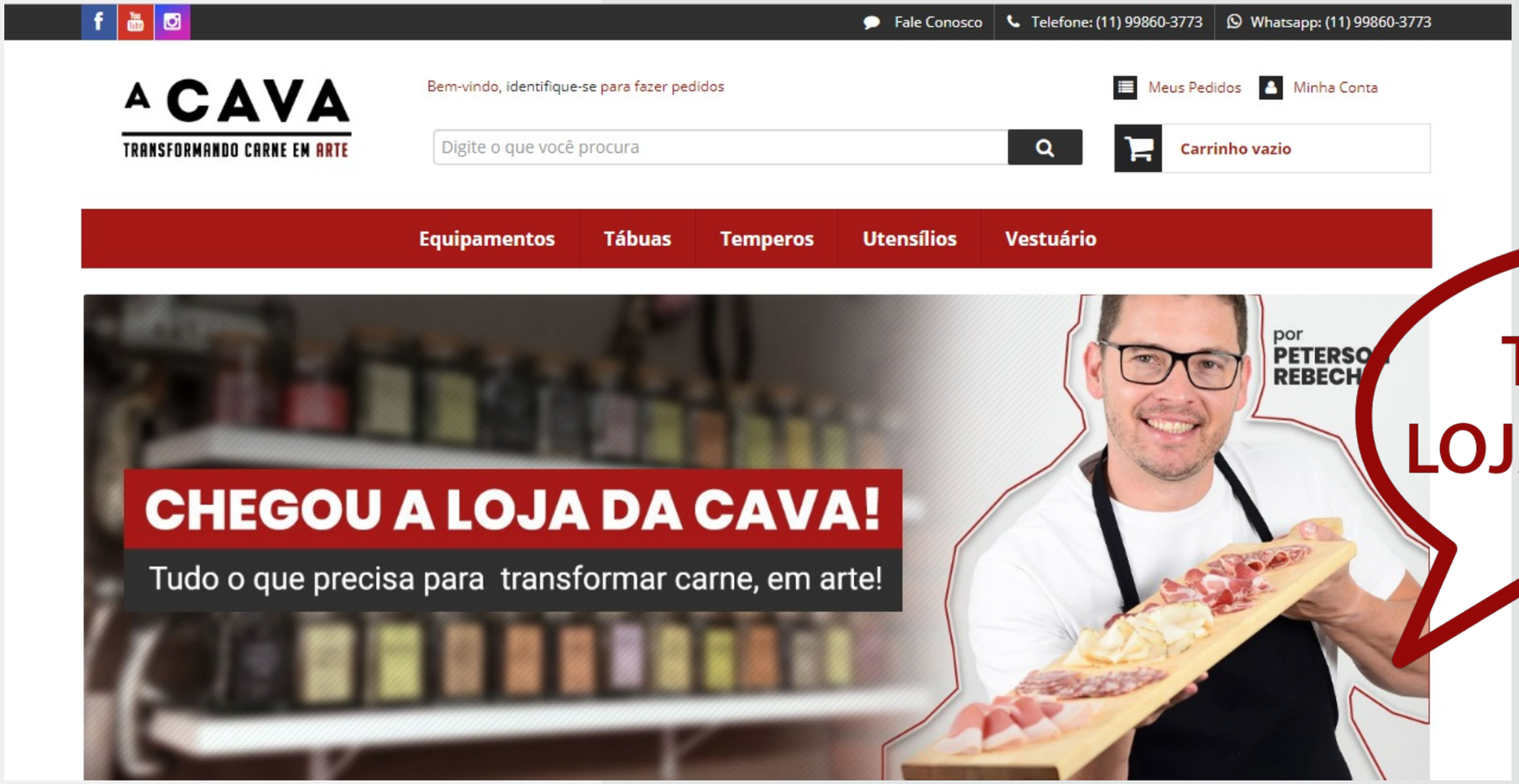
SAIBA MAIS



SAIBA MAIS

Precisando de aditivos ou insumos?

Nós temos!



SAIBA MAIS

Já baixou o novo GUIA DOS EMBUTIDOS?

Toda a teoria resumida em 38 páginas para você =)



Baixe agora

A CAVA

TRANSFORMANDO CARNE EM ARTE

Já baixou o novo Ebook de Linguiças Artesanais?

mais de 40mil downloads já foram feitos gratuitamente.



Baixe agora

A CAVA
TRANSFORMANDO CARNE EM ARTE

CONTATO

a CAVA - Charcutaria Escola
contato@acava.com.br
(11) 99860-3773