

Pour être comme un poisson dans l'eau...
Fiche :

Pour être comme un poisson dans l'eau...
www.goutteficelle.fr

Pour être comme un poisson dans l'eau...
www.goutteficelle.fr

www.goutteficelle.fr

Fromages à pâte pressée cuite (4)

01.1.. Citer les huit étapes principales de fabrication des fromages à pâte pressée cuite.

01.2.. Comment sépare-t-on le caillé du lactosérum dans le cas des fromages à pâte pressée cuite ?

01.3.. Pendant combien de temps les fromages à pâte pressée cuite sont-ils affinés au minimum ?

01.4.. Citer trois A.O.P. de fromages à pâte pressée cuite.

01.5.. Quels sont les deux points communs de tous les fromages A.O.P. à pâte pressée cuite.

01.6.. Citer la région de provenances des trois A.O.P. de fromages à pâte pressée cuite.

01.7.. Quelle est la particularité du bord (ou « talon ») des meules de beaufort ?

01.8.. Citer les trois A.O.P. de fromages à pâte pressée cuite en les classant du plus gros au plus petit.

Fromages à pâte pressée cuite (4)

01.1.. a) *Le caillage du lait grâce à l'addition de présure ; b) Le rompage du caillé en très petites particules ; c) Le chauffage du caillé ; d) L'égouttage ; e) Le moulage ; f) Le pressage des caillés moulés pendant 24 heures environ ; g) Le démoulage ; h) L'affinage en cave pendant au moins 6 mois.*

01.2.. *Les opérations pour retirer le lactosérum du caillé sont l'égouttage et le pressage.*

01.3.. *Les fromages à pâte pressée cuite doivent être affinés au moins six mois.*

01.4.. *Comté ; Beaufort ; Abondance.*

01.5.. *Les fromages sont fabriqués avec du lait de vache, et doivent être affinés six mois.*

01.6.. *Comté / Franche Comté ; Beaufort / Savoie ; Abondance / Savoie.*

01.7.. *La croûte d'un beaufort a des bords concaves.*

01.8.. *Beaufort / 70 kg ; Comté / 55 kg ; Abondance / 15 kg*