

09.1.. Citer les six étapes principales de fabrication des fromages à pâte molle et croûte lavée.

- a).. Le caillage du lait grâce à l'addition de présure.
- b).. Le rompage du caillé en particules plus fines.
- c).. Le moulage en fonction de la forme du fromage recherchée.
- d).. L'égouttage
- e).. Le démoulage
- f).. L'affinage en cave (pendant lequel la croûte est régulièrement lavée et frottée avec un mélange salé).

09.2.. Qu'est-ce que le «rompage» ? Que permet-il ?

Le rompage du caillé permet de faciliter l'égouttage du fromage.

09.3.. Quelle est l'opération de fabrication qui permet aux fromages à pâte molle et croûte lavée de développer sur leur croûte leur couleur orangée ?

L'opération facilitant l'affinage des fromages est le lavage et le brossage au sel.

09.4.. Citer les huit A.O.C. de fromages à pâte molle et croûte lavée.

Livarot ; Pont L'Evêque ; Munster ; Mont d'Or ; Epoisses ; Langres

09.5.. Quels sont les deux points communs de tous les fromages A.O.C. à pâte molle et croûte lavée ?

Les fromages à pâte molle et croûte lavée sont tous des fromages au lait de vache, la croûte est poisseuse et orangée.

09.6.. Citer les régions productrices des huit fromages A.O.C. à pâte molle et croûte lavée.

- a).. La Bourgogne : Epoisses ; (Langres)
- b).. La Champagne : Langres ;
- c).. Le Jura : Mont d'Or ;
- d).. La Normandie : Livarot, Pont l'Evêque ;
- e).. Le Nord : Maroilles ;
- f).. L'Alsace : Munster ; Munster-Géromé

09.7.. Combien de temps en moyenne un fromage à pâte molle et croûte lavée est-il affiné en cave ?

Le temps d'affinage moyen pour les fromages à pâte molle et croûte lavée est d'un mois.

09.8.. Le mont d'or est cerclé d'écorce de quel arbre ?

Le Mont d'Or est cerclé d'aubier d'épicéa.