

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 molle et croûte lavée (3)

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

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

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

01.4.. Citer les huit A.O.P. de fromages à pâte molle et croûte lavée.

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

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

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

01.8.. Quel est le surnom du livarot ?

Fromages à pâte molle et croûte lavée (3)

01.1.. 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).*

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

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

01.4.. *Livarot ; Pont L'Évêque ; Munster ; Mont d'Or ; Époisses ; Langres*

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

01.6.. a) *La Bourgogne : Époisses ; b) La Champagne : Langres ; c) Le Jura : Mont d'Or ; d) La Normandie : Livarot, Pont l'Évêque ; e) Le Nord : Maroilles ; f) L'Alsace : Munster*

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

01.8.. *Le surnom du Livarot est le Colonel*