

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 persillée

01.1.. Citer les sept étapes principales de fabrication des fromages à pâte persillée.

01.2.. Comment se nomment les levures servant à ensemer les pâtes persillées ?

01.3.. Citer les A.O.P. de fromages à pâte persillée.

01.4.. Quel est le point commun de la majorité des fromages à pâte persillée ?

01.5.. A quoi sert le « piquage » lors de la fabrication des fromages à pâte persillée ?

01.6.. Quel est le fromage à A.O.P. à pâte persillée au lait de brebis ?

01.7.. Quel est le fromage à A.O.P. à pâte persillée qui se présente sous forme de meule à bord convexe et à croûte sèche et grise ?

01.8.. Pour couper parfaitement un fromage à pâte persillé le professionnel utilise ?

Fromages à pâte persillée

01.1.. a) *Le caillage du lait grâce à l'addition de présure ; b) L'égouttage ; c) L'ensemencement du caillé de levures spéciales ; d) Le moulage ; e) Le démoulage ; f) Le piquage des fromages à l'aide de longues aiguilles ; g) L'affinage en cave.*

01.2.. *Les champignons servant à ensemer les fromages portent le nom de « penicillium ».*

01.3.. *Bleu d'Auvergne ; Roquefort ; Bleu des Causses ; Bleu de Gex ; Fourme d'Ambert ; Bleu de Sassenage.*

01.4.. *Ce sont pour la plupart des fromages fabriqués à partir de lait de vache, sauf pour le roquefort.*

01.5.. *Le piquage permet d'aérer le fromage et de l'ensemencer.*

01.6.. *Le roquefort est le fromage fabriqué avec du lait de brebis.*

01.7.. *Le Bleu de Gex ou le bleu de Sassenage sont des fromages en forme de meule.*

01.8.. *Une lyre*