

08.1 .. Citer les cinq étapes principales de fabrication des fromages à pâte molle et croûte fleurie.

- a).. Le caillage du lait grâce à l'addition de présure (= emprésurage),
- b).. Le moulage en fonction de la forme du fromage recherchée,
- c).. L'égouttage du caillé dans les moules,
- d).. Le démoulage,
- e).. l'affinage en cave pendant environ 1 mois durant lequel la « fleur » se développe sur le fromage.

08.2.. Qu'appelle-t-on la « fleur » pour un fromage à pâte molle et croûte fleurie ?

La fleur est pour les fromages à pâte molle, une croûte blanche et duveteuse obtenue grâce à un champignon microscopique.

08.3.. Citer les A.O.C. de fromages à pâte molle et croûte fleurie.

(1). Camembert de Normandie ; (2). Neufchâtel ; (3) Brie de Meaux ; (4). Brie de Melun ; (5). Chaource

08.4.. Quel est le point commun de tous les fromages A.O.C. à pâte molle et croûte fleurie ?

Ils sont fabriqués avec du lait de vache.

08.5.. Citer trois fromages à pâte molle et croûte fleurie sans A.O.C.

Feuille de Dreux ; Coulommiers ; Carré de l'Est

08.6.. Quel est le personnage qui officialisa le nom du camembert ?

.. **Napoléon III**, lors d'un repas pour l'inauguration de la ligne de train Paris – Granville ?

08.7.. Lors du congrès de Vienne en 1814, ce fromage fût nommé le « roi des fromages ». Quel est-il ?

.. Le brie de Meaux

08.8.. Ce fromage existe en 4 formes différentes : bonde cylindrique de 200 g, carré de 100 g, briquette et cœur. Quel est-il ?

.. Le neufchâtel