

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

- 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.

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

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

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

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

11.4.. Citer les trois A.O.C. de fromages à pâte pressée cuite.

Comté ; Beaufort ; Abondance.

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

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

11.6.. Citer la région de provenances des trois A.O.C. de fromages à pâte pressée cuite.

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

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

La croûte d'un beaufort a des bords concaves.

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

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