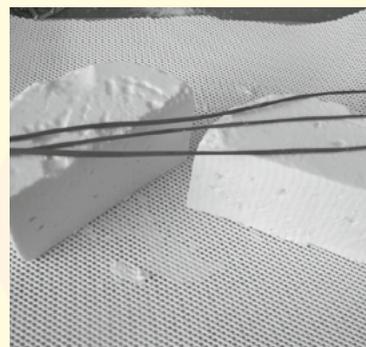


Nous fabriquons du fromage!



1. Verser les deux litres de lait pasteurisé dans la marmite
2. Ajouter le yogourt (une stricte cuillère à café) et faire chauffer le tout progressivement en brassant constamment jusqu'à une température de 32°C pendant environ 15 minutes (niveau de chaleur le plus bas). Retirer le lait du feu
3. Dissoudre $\frac{1}{4}$ de tablette de présure dans une demi-tasse d'eau tiède et mélanger avec le lait chauffé à 32°C
4. Laisser reposer le lait à couvert pendant 30 minutes environ. Le lait a alors coagulé et prend un aspect gélatineux. Si on entaille la masse avec une cuillère à café que l'on retourne ensuite, une fissure se forme qui disparaît à nouveau
5. **Couper** : découper avec un long couteau la masse de lait coagulée (caillé) en lanières d'environ 1,5 cm de large, puis en carrés. Laisser reposer 5 minutes. Le caillé se sépare de la partie aqueuse verte-jaunâtre appelée «petit-lait» ou lactosérum (que l'on peut recueillir pour un usage ultérieur (voir ci-après la fabrication du sérac)
6. **Décailler** : remuer soigneusement et lentement le mélange pendant 4 minutes, en décrivant des 8 avec le fouet. Laisser reposer deux-trois minutes et recommencer tout le processus (couper, mélanger et laisser reposer) encore deux fois
7. **Grains de fromage**: les grains de fromage obtenus, de la taille de grains de maïs, ont durci mais restent encore relativement tendres
8. **Réchauffer** : réchauffer lentement le mélange tout en brassant constamment avec soin pendant 10 minutes jusqu'à une température de 33°C
9. **Brassage final** : retirer la casserole du feu et continuer à brasser le mélange au fouet (faire des cercles) pendant 10 minutes

Ingrédients nécessaires :

- 2 litres de lait (pasteurisé et non UHT)
- 1 tablette de présure (coagulant d'origine animale extrait du quatrième estomac du veau, la caillette)
- 1 cuillère à café de yogourt nature
- Sel

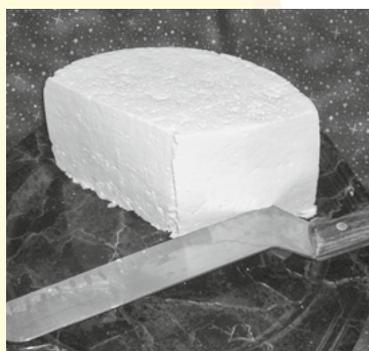
Ustensiles nécessaires :

- Plaque de cuisson ou réchaud
- Marmite d'une contenance de 5 litres et marmite d'une contenance de 2 litres
- Un grand couteau ou une pelle à gâteau, fouet, cuillère, spatule en bois, louche, égouttoir (ou passoire)
- Thermomètre alimentaire, bol, verre doseur
- Moules à fromage (peuvent être réalisés soi-même en perçant de trous une grande boîte de conserve)
- Bande de gaze ou linge de cuisine

10. **Sortir** : préparer le moule à fromage sur l'égouttoir et y placer avec soin la toile à fromage (bande de gaze ou linge de cuisine) à l'intérieur. A l'aide de la louche, transférer de la casserole la masse de fromage (petit-lait et grains de fromage) dans le moule. Le moule doit être rempli de manière régulière. Aplatir et lisser avec soin le mélange dans le moule. Ne pas oublier de recueillir le petit-lait qui s'écoule pour un usage ultérieur
11. **Presser** : le pressage de ce type de petit fromage n'est pas indispensable
12. **Égoutter** : laisser égoutter le fromage à température ambiante (idéalement 20°C – 24°C) pendant 24 heures. Après quelques heures, le fromage est suffisamment ferme pour être retourné. Répéter cette opération deux à trois fois et replacer consciencieusement le fromage dans le moule
13. **Entreposer** : après l'égouttage, entreposer le fromage sur une grille en plaçant un bol à l'envers au-dessus pour éviter le dessèchement
14. **Saler** : dans un récipient, verser un litre d'eau et ajouter une cuillère à café de sel (on peut même ajouter des herbes aromatiques, par exemple du thym). Brasser. Plonger le fromage dans ce bain de sel pendant 3 heures – le retourner après une heure et demie
15. **Affiner** : conserver le fromage pendant 2–3 semaines en cave à température ambiante et le retourner une fois par jour. Pour éviter le dessèchement, le placer sur une grille et le couvrir d'un bol retourné. Humidifier la surface du fromage à l'aide d'un chiffon imprégné de solution salée et brosser avec soin. La durée de maturation dépend de chaque sorte de fromage et de la température ambiante. Des petits trous peuvent se former dans la pâte pendant la maturation
16. **Déguster** : la fabrication, le salage, la température de conservation et le temps de maturation influencent notamment la saveur du fromage. Sa fabrication est un art consommé qui demande une longue expérience

Nous vous souhaitons beaucoup de succès et de plaisir dans la fabrication de votre fromage!

Nous fabriquons du sérac



Avec le liquide récupéré lors de la fabrication du fromage (petit-lait, lactosérum), on peut fabriquer du sérac.

Préparation:

1. Chauffer le petit-lait à 90–94°C
2. Retirer la casserole du feu
3. Ajouter une cuillère à soupe de vinaigre et brasser jusqu'à floculation des protéines
4. Laisser reposer le tout pendant 5 minutes
5. Verser dans un chiffon ou un tamis, puis laisser égoutter la masse pendant encore deux heures
6. Le sérac est un produit frais qui doit être consommé rapidement

Morceaux de fromage

Fractions :

Le fromager découpe une meule de son fromage en parts de taille égale pour les vendre en magasin. Sachant qu'une meule entière pèse 3,6 kg, indique pour chacune des meules ci-dessous le poids et la proportion de chaque morceau dessiné.



Proportion : _____ Poids : _____ Kg



Proportion : _____ Poids : _____ Kg



Proportion : _____ Poids : _____ Kg



Proportion : _____ Poids : _____ Kg



Proportion : _____ Poids : _____ Kg



Proportion : _____ Poids : _____ Kg

Emmentaler AOP

Pour fabriquer un kilo d'Emmentaler AOP, notre fromager a besoin de 12 litres de lait. Le laitier lui en a livré 9024 litres. Quelle quantité d'Emmentaler AOP peut fabriquer le fromager ? Et combien pèse une meule s'il en fabrique 8 pièces ?

Gruyère AOP

La cave d'une fromagerie de Gruyère AOP peut contenir 44,8 tonnes de Gruyère AOP. Une meule pesant en moyenne 35 kg, combien peuvent y être entreposées ?

Sbrinz AOP

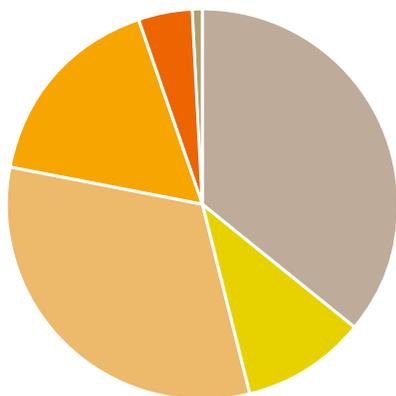
Le fromager partage en deux une meule de Sbrinz AOP. Il découpe une moitié en 7 morceaux de taille égale dont il donne une part à sa mère, une part à sa femme et une part à son fils. Quelle proportion de la meule reste-t-il encore sur la planche ?

Tête de Moine AOP

Vincent prépare un plateau de fromages et coupe des rosettes de Tête de Moine AOP à l'aide d'une girole. La meule à sa disposition pesant 888 grammes, combien de rosettes d'environ 12 grammes Vincent peut-il préparer ?

Dégustation de fromages

Le professeur de cuisine organise une dégustation et distribue à chaque élève un morceau de fromage à pâte dure et un morceau de fromage à pâte molle. Chaque tranche pèse 10 grammes. Combien de grammes le professeur a-t-il dû acheter pour les 24 élèves de sa classe ?



Consommation annuelle de fromage par habitant en Suisse (2013)

Fromage frais (séré inclus) 7.09 kg

Fromage à pâte molle 1.99 kg

Fromage à pâte mi-dure 6.27 kg

Fromage à pâte dure 3.31 kg

Fromage à pâte extra-dure 0.86 kg

Spécialités fromagères (chèvre ou brebis) 0.14 kg