

# LES FROMAGES PAR FAMILLES

## PÂTES MOLLES À CROÛTE FLEURIE :



## PÂTES MOLLES À CROÛTE LAVÉE :



## PÂTES FRAÎCHES :



## FROMAGES FONDUS :



## PÂTES PERSILLÉES :



## PÂTES PRESSÉES NON CUITES :



## PÂTES PRESSÉES CUITES :



## FROMAGES DE CHÈVRE :



### LES ÉTAPES DE FABRICATION

- **LE CAILLAGE :** le fromage est fabriqué à partir du lait que l'on fait cailler grâce à des ferments lactiques ou de la présure.
- **L'ÉGOUTTAGE :** le caillé est égoutté dans un moule, soit naturellement, soit en l'accélérant par tranchage, pressage, ou chauffage.
- **LE MOULAGE :** le caillé mis dans un moule prend la forme désirée.
- **LE SALAGE :** après démoulage, le fromage est soit trempé dans un bain de saumure, soit légèrement saupoudré de sel, pour lui donner son aspect et son goût final.
- **L'AFFINAGE :** le fromage mûrit en cave où température, humidité et aération sont contrôlées. Il peut être lavé, brossé, retourné régulièrement.

### A CHAQUE FAMILLE, SA CARACTÉRISTIQUE

- LES PÂTES FRAÎCHES :** elles contiennent une forte proportion d'eau, elles ne subissent pas d'affinage.
- LES PÂTES MOLLES À CROÛTE FLEURIE :** l'affinage développe en surface une flore microbienne appelée « fleur ».
- LES PÂTES MOLLES À CROÛTE LAVÉE :** lors de l'affinage, lavages et brossages donnent une couleur plus ou moins rouge à la pâte.
- LES FROMAGES DE CHÈVRE :** ils sont fabriqués comme les pâtes molles mais exclusivement avec du lait de chèvre.

- LES PÂTES PRESSÉES CUITES :** les trous de l'emmental (appelés yeux) se forment sous la poussée du gaz carbonique qui se dégage lors de la fermentation de la pâte en cave chaude... Les fromages sont ensuite placés en cave froide.

- LES PÂTES PRESSÉES NON CUITES :** l'affinage dure généralement plusieurs mois.

- LES PÂTES PERSILLÉES :** le caillé est percé de longues aiguilles pour permettre la circulation de l'air indispensable au développement des moisissures pendant l'affinage.

- LES FROMAGES FONDUS :** ils résultent de la fonte de plusieurs variétés de fromages affinés ou pas et additionnés de lait, crème, épices ou aromates.