

Matériel et matières premières

Fabrication du fromage



Casserole: Pour le caillage de 4 litres de lait, prévoyez une grande casserole avec couvercle d'une capacité d'au moins 5 litres.

Source de chaleur: Cuisinière électrique ou à gaz, foyer.



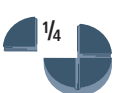
Thermomètre, afin que les températures exactes puissent être respectées.



Lait: Avec 4 litres de lait pasteurisé, vous fabriquez un petit fromage d'environ 400 grammes (attention: n'utilisez pas de lait upérisé, UHT, ni bouilli par vos soins!)



Yogourt: 1 pleine cuillère à café de yogourt nature.



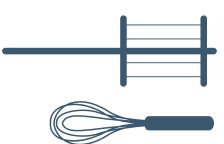
Présure: Un quart de tablette de présure pour 4 litres de lait pasteurisé. La présure doit être conservée au frais sinon elle perd son pouvoir de coagulation.



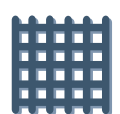
Louche ou **grande cuillère.**



Couteau: Couteau à longue lame (env. 20 cm) pour trancher la masse.



Tranche-caillé: Un mini tranche-caillé se bricole aisément avec trois baguettes de bois et 4 bouts de fil de fer. A la rigueur, vous pouvez le remplacer par un écumoire en fil métallique ou par un fouet dont la partie ajourée doit être longue d'au moins 20 cm.



Support (claire): A confectionnez soi-même avec des baguettes minces rapprochées et fixées avec des clous inoxydables. Une grille à gâteaux inox ou en plastique, à croisillons larges, s'avère tout aussi utile. Dimensions: Son diamètre doit être légèrement supérieur à celui des terrines citées au point 13.



Ecumoire: Louche perforée pour extraire les grains de fromage et remplir le moule.



Dans une tasse, liez vigoureusement une pleine cuillère à café de yogourt nature avec un peu de lait. Ajoutez au reste du lait dans la casserole. Chauffez le tout à 44 °C, en brassant constamment. Laissez ensuite refroidir à 31,5 °C (pour gagner du temps, chauffez seulement 3 litres de lait et ajoutez ensuite le quatrième pour tiédir).

Dissolvez ¼ de la tablette de présure réduite en poudre dans 1 dl d'eau pas trop froide et mélangez au lait à 31,5 °C.

Laissez reposer le lait, à couvert, 40 à 50 minutes environ. Au bout de ce laps de temps, caillé, le lait a presque la consistance d'un yogourt ferme. Lorsque vous entaillez la masse de la pointe d'une cuillère retournée, elle laisse une coupe à bord tendre qui s'efface en très peu de temps.

Découpez la masse en tranches de 1,5 cm avec un long couteau puis en carrés en veillant bien à aller jusqu'au fond du bol. Laissez reposer 4 à 5 minutes.



Moule (forme d'égouttage): Utilisez un moule en aluminium, acier inoxydable, bois ou plastique, à parois et fond perforés. Vous pouvez également prendre une boîte (ou un cercle posé sur un fond troué, de bois ou de plastique) de 10 à 12 cm de diamètre et d'une contenance de 0,7 à 1 litre. La boîte doit être perforée de l'intérieur vers l'extérieur afin que le fromage ne soit pas blessé. De plus, il est important d'utiliser un matériel inoxydable sinon la croûte du fromage pourrait porter des traces de rouille qui devront être enlevées. Des formes en plastique peuvent être obtenues auprès des sociétés suivantes: Winkler Konolfingen (031 790 90 90) ou Bichsel Grosshöchstetten (031 711 11 11).



Terrines: Prévoyez deux grandes terrines profondes (saladiers par exemple) de même diamètre au bord supérieur.



Chiffon: Pour frotter et soigner le fromage en cours de maturation.

Sel: Pour les soins et la conservation.

Une fois tous les ustensiles et matières premières préparés, la fabrication peut commencer:

Formation des grains: Remuez soigneusement et lentement pendant 3 à 4 minutes, en décrivant des 8 avec le tranche-caillé, le fouet ou l'écumoire. Laissez ensuite reposer 2 à 3 minutes. Répétez toute l'opération (remuer et laisser reposer) deux fois encore, mais avec une louche ou une cuillère. Cette phase vous prend environ 15 minutes.

Les grains de fromage ont durci, tout en restant relativement tendres. Ils ont approximativement la taille de grains de maïs.

Réchauffage: Lentement, en remuant soigneusement et constamment, réchauffez la masse à 31–32 °C (33 °C au grand maximum). Cette opération dure environ 4 à 5 minutes.

Refroidissement: Retirez la casserole du feu et maintenez la masse en mouvement pendant 5 à 10 minutes, en décrivant des cercles avec la louche. Les grains s'agglutinent et le petit-lait apparaît.

Moulage: Mettez la forme – la boîte inoxydable trouée – sur la claire, ou la grille à gâteaux inox, posée sur un saladier. Sortez la masse à l'aide d'une louche perforée, d'un tamis ou d'une écumoire, et remplissez uniformément votre forme. Lissez la surface. Le petit-lait qui s'écoule peut être bu, ou transformé en sérac.

Pressage: La mise sous presse est ici superflue, car la masse de fromage se comprime suffisamment sous l'effet de son propre poids.

Egouttage: Laissez reposer le fromage pendant 24 heures à température ambiante (23–24 °C idéalement), pour qu'il s'égoutte. Au bout de 6 heures, il est déjà assez ferme pour être retourné. Faites-le délicatement, 2 à 3 fois en cours d'égouttage. Ensuite, sortez de sa forme le fromage bien égoutté et déposez-le sur la claire ou une grille à gâteaux.

Salage: Le fromage est entreposé à température de cave (12 à 15 °C). Répartissez une pleine

cuillère à café de sel sur le dessus et les côtés (talon) de votre petit fromage. Une fois le sel dissous par l'humidité, frottez du bout des doigts pour le faire pénétrer. Le lendemain, retournez le fromage et renouvelez l'opération, sans oublier les côtés!

Variante: Au lieu de saupoudrer le fromage de sel, vous pouvez le plonger dans un bain de saumure (en terrine ou saladier). Préparez une solution de 150 grammes de sel de cuisine pour un litre d'eau. Immergez-y le fromage durant 3 heures, en ayant soin de le retourner après une heure et demi.

Laissez mûrir: Placez le fromage sur la claire posée sur une terrine remplie au deux tiers d'eau. Recouvrez-le d'une autre terrine retournée. Il disposera ainsi de l'humidité nécessaire. Laissez-le reposer ainsi pendant 1 à 3 jours à une température de 12 à 15 °C.

Soins: Désormais, la meule doit être retournée une fois par jour. Massez avec précaution, à l'aide d'un chiffon humide, la face que vous venez de tourner vers le haut – pas pour la laver mais pour répartir l'humidité! Humectez votre chiffon soit avec une solution de sel (2 cuillères à café dans ½ litre d'eau) prévue pour la durée de la maturation, soit à l'eau fraîche, sans sel.

Maturation complète: Plus la masse est réchauffée à une température basse et plus la température de stockage est élevée, plus le fromage mûrit vite. Sa croûte se couvre d'une couche de morge, blanche d'abord, virant au rougeâtre ensuite. Si vous constatez l'apparition d'une légère moisissure grise, verte ou noire, éliminez-la, non pas avec un chiffon humide, mais en grattant avec une lame de couteau. Comptez largement 10 jours pour une bonne maturation à température idéale.

Dégustation: Le fromage est mûr. Goûtez-le! Ne soyez surtout pas déçu s'il ne vous révèle pas toutes les subtiles saveurs des produits vendus par votre spécialiste. Faire un bon fromage est un art qui requiert un long apprentissage.

Savez-vous que ...

Surfez avec les fromages suisses ...

Fabriquons notre fromage!

... un morceau de pain et du fromage comblent un petit creux plus longtemps et sont meilleurs pour les dents qu'une barre chocolatée?

... le fromage est particulièrement riche en protéines jouant un rôle important dans l'alimentation des enfants et des adolescents?

... le fromage livre du calcium et du phosphore de haute qualité aidant à la formation des dents et des os lors de la croissance?

... 1000 litres de lait sont nécessaires pour la fabrication d'une meule de 80 kg d'Emmental? 15 à 20 grammes de présure suffisent pour arriver à ce résultat. En effet, au lieu de yogourt, les fromagers utilisent des cultures et des bactéries spécifiques à la variété de fromage fabriquée.

... le bain de sel donne une belle croûte au fromage? Les meules doivent selon leur diamètre être plongées pendant au moins 48 heures dans une solution de 22 % de sel.

... au lieu de lait de vache, du lait de brebis ou de chèvre ou un mélange de ces laits peut être utilisé? Plus la quantité de lait de chèvre est importante plus le fromage sera piquant et aromatique! La recette reste cependant la même.

... du sérac peut être fabriqué à partir du liquide (petit-lait) découlant de la fabrication du fromage? On procède comme suit:

- Réchauffez le petit-lait à 90–94 °C
- Retirez la casserole du feu.
- Ajoutez cuillère à soupe par cuillère à soupe du vinaigre jusqu'à ce que les protéines se précipitent en flocons.
- Laissez reposer le tout.
- Sortez la masse dans un tamis ou une étamine et laissez égoutter une à deux heures.
- Le sérac est mangé frais, sans affinage.



... **cela en vaut la peine!** Vous trouverez sous www.fromagesuisse.ch une grande quantité d'informations sur les fromages suisses: des recettes mensuelles, des informations sur l'alimentation, l'ABC du fromage ...

Si vous souhaitez être informés de toutes nouveautés relatives aux fromages suisses, abonnez-vous à notre newsletter sur notre site internet!



Fabriquez soi-même un véritable fromage suisse est une expérience enrichissante en particulier pour des écoliers. L'entier du processus s'étalant sur deux semaines permet aux enfants de suivre l'évolution du lait, liquide, en un fromage, solide. Nous vous souhaitons une bonne fabrication.

Organisation fromagère suisse • Brunnmattstrasse 21/CP • 3001 Berne
Téléphone 031 359 57 73 • Fax 031 359 58 55
info@fromagesuisse.ch • www.fromagesuisse.ch

**MANGEZ
DU FROMAGE
SUISSE**

www.fromagesuisse.ch