

L'ELABORATION DES FROMAGES

1. Les composants pour fabriquer un fromage



Du (de , de ou de) + de la (liquide contenu dans l'estomac du veau ou de l'agneau)

→ solidification / du lait

On obtient une matière gélatineuse formée de 2 parties :





- Solide : on parle du
- Liquide : on parle du ou lactosérum

2. Les différentes étapes de la fabrication

Z	C	A	I	L	L	A	G	E
S	H	T	R	A	S	M	G	G
A	E	E	V	I	S	O	P	A
U	V	G	E	T	I	U	V	N
M	R	A	L	T	B	L	E	I
U	E	L	T	K	E	A	H	F
R	G	A	U	O	R	G	C	F
E	G	S	E	A	B	E	A	A
E	R	U	S	E	R	P	V	X

Rechercher les mots liés à la fabrication des fromages dans ce méli-mélo de lettres. Les mots se lisent aussi bien à l'horizontale, à la verticale, en diagonale, de droite à gauche, de gauche à droite, de haut en bas et de bas en haut. Compléter ensuite le texte.

Le fromager recueille le _____ issu de la traite de la _____, de la _____ ou de la _____. La _____ est ajoutée, elle permet aux protéines du lait de coaguler. Cette opération se nomme le _____. Ensuite vient le _____ qui permet de donner la forme au fromage. Suivra l'_____ naturel ou par pressage qui favorise l'extraction du petit lait. Le fromage subit un _____ avec un frottage au _____, ou par immersion dans du _____. Le fromage est ensuite placé en cave, durant une période plus ou moins longue durant laquelle la croûte se forme, les arômes se développent, c'est l'_____.

<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">Moulage</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">Salage</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">Caillage</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">Egouttage</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">Affinage</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">Le lait estensemencé avec de la présure et des ferments lactiques. Les protéines coagulent et donnent le caillé qui baigne dans un liquide résiduel : le sérum. Le lait peut subir un chauffage.</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">Il consiste à conduire la maturation du fromage. Dans une cave où humidité, température et aération sont spécialement étudiées, les fromages vont mûrir. Le caillé va se transformer en pâte, prendre un goût et acquérir une odeur caractéristique.</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">Les fromages sont régulièrement salés soit à la main à l'aide de gros sel, soit en les plongeant dans un bain de saumure (eau saturée en sel).</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">Le caillé est placé dans un moule perforé pour faciliter l'égouttage. Ce dernier donnera la forme au fromage.</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">Cette opération permet de séparer le caillé du sérum soit naturellement, soit par pressage.</div>	 <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 10px;">1 -</div>  <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 10px;">2 -</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 10px;">+ 3 -</div>  <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 10px;">4 -</div>  <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">5 -</div>
--	--	---