

# 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 mélange 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 frottement 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' \_\_\_\_\_.

### Moulage

Le lait est ensemencé avec de la préure 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.



1 -

### Salage

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.



2 - + 3 -

### Caillage

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).



4 -

### Egouttage

Le caillé est placé dans un moule perforé pour faciliter l'égouttage. Ce dernier donnera la forme au fromage.



5 -

### Affinage

Cette opération permet de séparer le caillé du sérum soit naturellement, soit par pressage.