

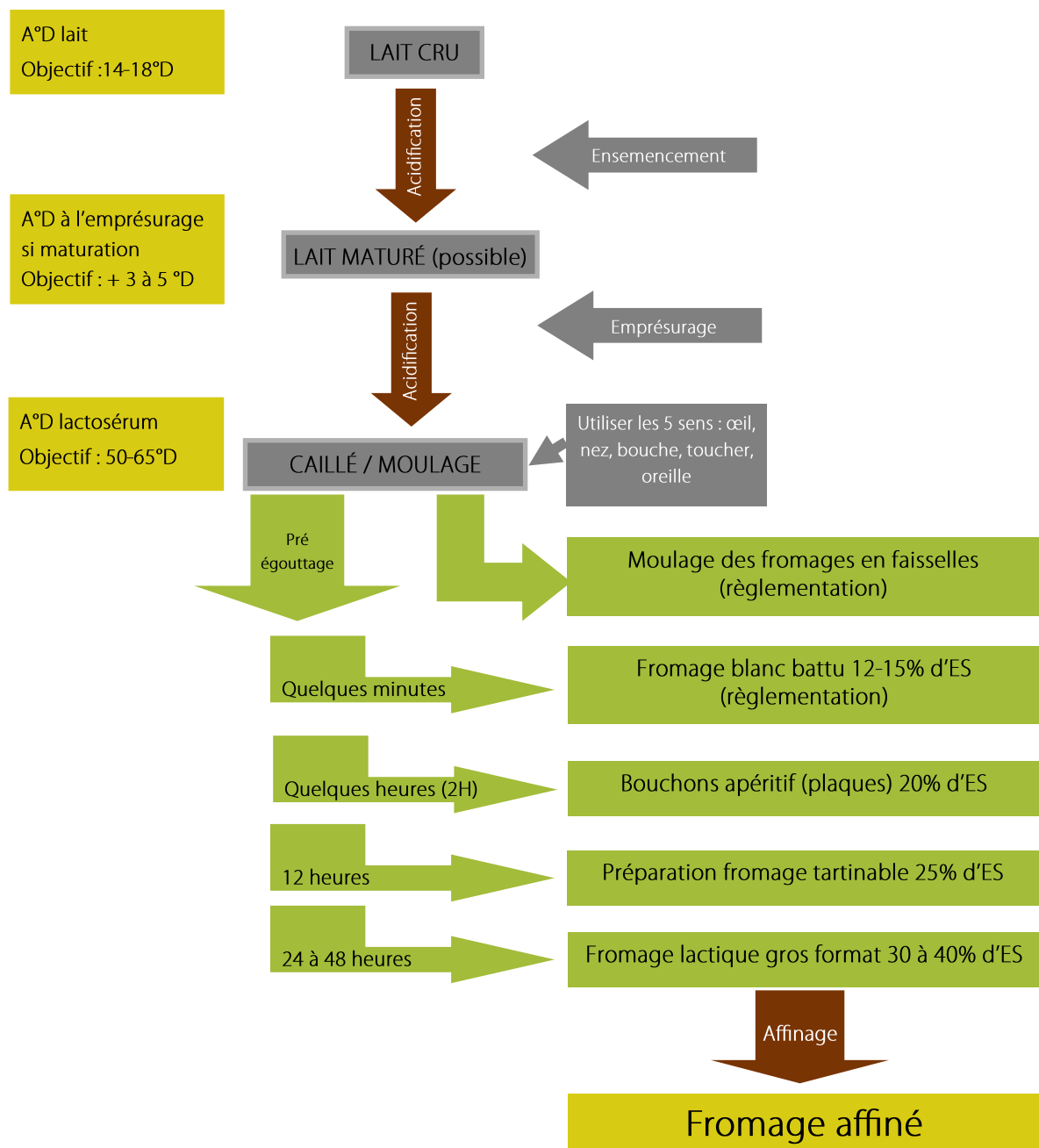


## DIVERSIFICATION FROMAGÈRE : TECHNOLOGIE LACTIQUE, DU FROMAGE BLANC BATTU AU LACTIQUE PRESSÉ

Cette technologie lactique vous permet de faire une large diversification. Grâce à cette unique technologie que vous maîtrisez bien, vous pouvez proposer à vos clients des produits très distincts avec des consistances différentes et des goûts variés (aromatisation, affinage plus ou moins important).

### SCHEMA TECHNOLOGIQUE

#### Itinéraire technologique



## ➤ FROMAGES BLANCS EN FAISSELLES

Le caillé à 24H d'acidification est moulé délicatement, à la louche ou sur répartiteur, directement dans les faiselles jetables. Ces fromages sont égouttés une dizaine de minutes sur table, avant d'être placés dans leurs alvéoles. Si besoin, elles sont égalisées, pour que leur poids correspondent à l'indication de vente. Elles sont fermées le plus hermétiquement possible et placées en chambre froide (à 2-4°C) jusqu'à commercialisation. Une DLC est indiquée sur l'emballage (21 jours maximum). Faire régulièrement un test organoleptique et visuel de conservation (pas de dégradation du goût et surtout pas de pousse de flore en surface) pour définir votre DLC.

Réglementation ES à respecter, > 82-85% d'humidité.

## ➤ FROMAGES BLANCS BATTUS

Le Caillé de 24H acidification est mis en toile 10 à 20 minutes.

Réglementation ES à respecter :

- Prendre le caillé un peu égoutté et le brasser au fouet pour lisser le fromage blanc, ou utiliser une lisseuse à fromage ou un mixeur.
- Mettre en pot, utilisation possible d'un poussoir pour le remplissage :  
→ bien remplir sous couvercle, fermer le plus hermétiquement possible.
- Mettre à la Chambre Froide à 2- 4°C, étiqueter.
- DLC (21 jours maximum) indiquée sur l'emballage ; faire régulièrement un test de conservation (organoleptique et visuel).



Pré égouttage sur toile



Brassage



Fromage lissé



Mise en pot

## ➤ CAILLÉ ÉGOUTTÉ EN VUE DE FABRIQUER DES BOUCHONS APERITIFS

Pour faciliter le moulage en une fois (éviter la repasse ou recharge) et pour remplir plus aisément la plaque à trous, il est important d'avoir un extrait sec proche de 20%.

Une plaque (600/400) correspond à une dizaine de litres de lait à mettre en œuvre.

- Le caillé à 24H d'acidification est mis en toile 1 à 2 heures environ : suivant la consistance et vitesse d'égouttage (perte de 10% de poids environ, que l'on peut mesurer à l'aide du volume de sérum exsudé ou du poids de caillé en toile).
- Prendre le caillé égoutté, le répartir sur toute la plaque, l'aromatisation est possible avant étalement sur la plaque, égaliser avec spatule ou raclette ou « maryse ».
- Laisser égoutter la plaque 24H, puis démouler sur grille et paillon ou store.
- Saler ou aromatiser si besoin au démoulage.
- Ressuyer, sécher et affiner si pas de vente en frais.
- DLUO à 4°C : 30 jours (si en cours d'affinage).
- Si frais : DLC 8 jours.



## FROMAGES TARTINABLES

- La caillé 24H acidification.
- Mise en toile 12H, brassage de la toile régulièrement sur les 1eres heures.
- Prendre le caillé égoutté, ajouter ingrédients (huile, vinaigre, ail, échalote, sel, persil plat, ciboulette) ou aromates divers du commerce à votre goût, le brasser à la fourchette ou fouet, pour homogénéiser le mélange. (2%).
- Mettre en pot ou barquettes, bien rempli sous couvercle (le moins d'air possible pour éviter le développement des levures ou *geotrichum*), fermées le plus hermétiquement possible.
- Mettre rapidement à la CF à 2- 4°C, étiqueter.
- DLC (21 jours maximum) indiquée sur l'emballage, regarder le comportement du produit et l'évolution de la flore de surface et adapter la DLC en fonction.



Aromatisation



Assaisonnement



Mise en pot

## FROMAGES PRÉ-ÉGOUTTÉS 24 À 48H

Ce caillé ayant un extrait sec (ES) de 30 à 40%, est très facilement travaillable comme une « pâte à modeler ». Il vous permettra de faire différentes formes et de proposer une gamme importante avec un affinage étalé dans le temps.

### Mise en œuvre :

- Caillé 24H acidification, mise en toile 24H à 48H en salle de fabrication à 20°C minimum.
- Bien brasser dans les 4 premières heures, le contenant en rabattant les angles au centre pour homogénéiser l'égouttage et l'Extrait Sec  
⇒ **Objectif** : 2kg de caillé pour 10 litres de lait caillé.
- Salage possible dans la masse à 1%.
- Mise en forme du caillé obtenu.

### • Fromages apéritifs à aromatiser ou mis en verrine avec huile et épices

Laisser votre créativité s'exprimer : vous pouvez façonner des boules à la main, faire une plaque de caillé et détailler les nouveaux fromages avec un emporte-pièce, des formes, ou utiliser des moules en silicone (comme pour le chocolat) ...

- Si commercialisés frais, en barquette. DLC à 4°C : 8 jours
- Si commercialisés séchés. DLUO à 4°C : 30 jours
- Si mis dans l'huile : mélange Huile d'olive et pépins de raisins  
DLUO : quelques mois à T°C ambiante, dans bocal clipsé



Façonnage des formes



Aromatisation



Verrines—pot à l'huile

## • Fromages de petits ou gros formats mis en moule

- Remplir les moules après malaxage du caillé. Aromatisation possible de la pâte (avec fenugrec, poivre, baie, cumin...) et salage dans la masse (1%) possible.
- Egouttage 24H ou démoulage de suite suivant le moule utilisé et le fromage fabriqué.
- Ressuyage pour implantation *Geotrichum* en salle de fabrication à 20°C minimum.
- Séchage possible (si type crottin), pas de séchage (si type cabécou) : pertes de 0 à 30% de poids en 1 à 3 jours.
- Affinage à 12°C avec les lactiques normaux, les fromages peuvent se couvrir de *Geotrichum* ou *Penicillium* durant 2-4 à 6-8 semaines suivant le format et la texture recherchée.



### Avantages à ces fabrications :

- Pratique de report sur ces gros formats sans changer de technologie.
- Utilisation possible des mêmes moules que moulage traditionnel mais plus remplis.
- Proposer d'autres textures et goûts des fromages.
- DLUO 1 à 3 mois.

## ➔ CONCLUSION

Cette technologie lactique vous permet de fabriquer des fromages différents. Très adaptable à de nombreux formats, vos clients pourront ainsi faire leur plateau de fromages uniquement avec les produits de toute votre gamme, et déguster plusieurs pâtes, et texture et plusieurs arômes.

Avec cette diversification, vous allez régaler des papilles.



**PÔLE D'EXPÉRIMENTATION ET DE PROGRÈS CAPRIN**  
SIEGE : CHAMBRE D'AGRICULTURE, 4 AVENUE DE L'EUROPE UNIE, BP 114, 07001 PRIVAS CEDEX  
TEL : 04 75 20 28 00  
SITE EXPERIMENTAL : DOMAINE DU PRADEL, 07170 MIRABEL  
TEL : 04 75 36 74 37  
[www.pep.chambagri.fr](http://www.pep.chambagri.fr)