

Mini-fabrication de Fromage de Herve

DESCRIPTION DES ETAPES :

Préparation :

Laver l'ensemble du matériel à l'eau chaude et au savon vaisselle.

Installer le matériel :

- Mettre de l'eau dans le bain-marie jusqu'à la limite et le brancher.
- Sur la table d'égouttage, empiler un plateau avec store jaune, le bloc-moules, la rehausse du bloc-moule et le répartiteur (avec les trous ronds).
- Brancher le tuyau sur la table d'égouttage et mettre le bout dans un seau, sous la table.
- Remplir un des bols en inox avec du gros sel, l'autre avec de l'eau claire.

Emprésurage du lait et coagulation :

- Matériel :

- Bain marie de contenance de 12 litres
- Seau à lait
- Fouet
- Thermomètre
- 10 litres de lait cru très frais
- Présure



- Mode opératoire :

- Verser le lait frais dans le bain-marie.
- Chauffer jusqu'à 35°C : consigne sur 2, le lait arrive à température après environ 25 minutes.
- Couper le bain-marie.
- Ajouter la présure et mélanger le lait : dose normale : 5ml/10l, pour diminuer le temps de coagulation : 10ml/10l (attention, cela donne un caillé qui ne fera pas du « bon » fromage)
- Laisser reposer jusqu'à prise totale du caillé (15 minutes minimum) : pousser la surface du lait avec la deuxième phalange de l'index ; le lait doit être « solide » et ne pas coller au doigt.



- Durée totale des étapes : 40-45 minutes



Découpage du caillé et exsudation du sérum :

- Matériel :
 - o Bain marie de contenance de 12 litres
 - o Louche/spatule
 - o Tranche-caillé miniature
 - o Fraiseu (passoire) en inox et bol blanc en plastique
 - o Seau
- Mode opératoire :
 - o Lorsque le caillé est bien pris (test avec le doigt), trancher le caillé avec le tranche-caillé dans le sens de la longueur (frites) puis de la largeur (cubes).
 - o Laisser reposer 5 minutes.
 - o Mélanger légèrement le caillé, décoller les coins avec la louche et trancher à nouveau dans les deux sens. Les cubes de caillé doivent avoir la taille d'une noisette.
 - o Poser le fraiseu sur le caillé afin qu'il se remplisse doucement de sérum.
 - o Évacuer le sérum dans un seau à l'aide du bol blanc.
- Durée totale des étapes : 10-15 minutes



Moulage :

- Matériel :
 - o Bain marie de contenance de 12 litres
 - o Bol blanc en plastique
 - o Ensemble plateau-moule-rehausse-répartiteur et table d'égouttage
 - o Tuyau d'évacuation du sérum
 - o Seau
- Mode opératoire :
 - o Prélever le caillé dans le bain-marie à l'aide du bol blanc et le répartir le caillé dans le mini bloc-moule.
 - o Retirer le répartiteur. Le caillé dépassera plus que probablement du moule (en fonction de la teneur en protéine du lait), il faut attendre qu'il descende dans le moule, sans presser (le fromage de Herve est une pâte molle et non une pâte pressée).
 - o Retirer la rehausse quand le caillé est descendu suffisamment dans le moule.
 - o Placer le deuxième plateau sur le haut du moule (store jaune contre le moule) et retourner le bloc moule avec les deux plateaux.
 - o Retirer le plateau du dessus (qui était au dessous avant le retournement) : les fromages ont maintenant 6 faces régulières.
- Durée totale de l'étape : 10-15 minutes



Dans la réalité, les fromages égouttent dans les moules toute une nuit et sont retournés plusieurs fois avant d'être démoulés. Dans la mini-démo, nous proposons d'acheter des fromages blancs et affinés chez un producteur pour réaliser les étapes de salage et de lavage sur ces fromages.

Salage :

- Matériel :
 - o Bol en inox
 - o Gros sel
 - o Fromages blancs
 - o Petit couteau
- Mode opératoire :
 - o Frotter les fromages sur les 6 faces avec du gros sel

Affinage :

- Matériel :
 - o Bol en inox
 - o Eau
 - o Fromages en cours d'affinage ou affinés
 - o Petit couteau
- Mode opératoire :
 - o Laver les fromages à l'eau claire, les frotter légèrement manuellement

Il est intéressant de faire goûter aux élèves le fromage à ses différentes étapes :

- Caillé en cuve
- Caillé moulé après retournement (plus ferme)
- Fromage blanc
- Fromage affiné (jeune et plus affiné)

APRES UTILISATION :

Laver soigneusement tout le matériel à l'eau chaude et au savon vaisselle.

LE MATERIEL EST COMPOSE DE :

- Un bain marie de 12 litres
- 2 seaux
- 1 fouet
- 1 thermomètre
- 1 louche
- 1 mini tranche-caillé
- 1 bol en plastique
- 1 fraiseu (bol percé) en inox
- 1 bloc-moule avec 1 rehausse en plastique
- 1 répartiteur en inox
- 2 plateaux inox avec stores
- 1 mini table d'égouttage en inox avec tuyau d'évacuation du sérum
- 2 bols en inox
- 1 support inox pour les ustensiles

Autres besoins pour l'utilisation du kit

- Electricité (alimentation du bain-marie)
- Une table de 2 à 4 mètre de long
- Du lait frais
- De la présure (vendue en pharmacie ou magasin spécialisé)
- De l'eau
- Du gros sel