

Les 8 familles de fromages et leur fabrication

Les fromages frais

La première opération appelée " caillage " consiste à passer du lait liquide à du " lait " solide en ajoutant de la présure(extrait de la caillette, partie de l'estomac du veau).C'est le premier stade de fabrication de tous les fromages, et le seul pour la fabrication du fromage frais. Les fromages frais ou fromages blancs contiennent beaucoup d'eau et leur consistance est très molle

Les fromages de chèvre

Ce sont en général des fromages à pâte molle préparés avec du lait de chèvre.

Fromage à pâte molle croûte fleurie (lait de vache)

Le caillé est moulé et égoutté. Il est ensuite pulvérisé avec un liquide contenant du *penicillium candidum*, tout petit champignon, qui va pousser sur le fromage. Le fromage s'entoure alors d'un duvet blanc au cours de son séjour (2 à 6 semaines suivant les produits) dans des caves humides et bien aérées . Deux fromages bien connus de cette famille :le Camembert et le Brie.

Fromage à pâte molle croûte lavée

Après le démoulage , on lave régulièrement et en surface les fromages (à la main, avec une éponge ou une brosse) . D'où leur nom de famille : fromage à croûte lavée. Ils prennent une coloration orangée et leur croûte est humide. Quelques exemples : le Pont-l'Evêque, le munster, le livarot, le Maroilles

Fromages à pâte persillée ou bleus

Au caillé et salé, on ajoute dans la masse un tout petit champignon(*penicillium glaucum*)Avant de mouler le fromage. Le caillé est piqué avec de grandes aiguilles. Autour des cheminées ainsi formées se développeront de petites moisissures. Elles donneront les marbrures bleu vert que l'on voit dans la pâte des Fourme d'Ambert, Bleu d'Auvergne ou de Bresse

Fromages à pâte pressée cuite

Pour conserver plus longtemps le fromage, on a pressé le caillé dans son moule pour en sortir le maximum d'eau. Ainsi, le fromage est plus sec et il se conserve plus longtemps. Pour l'Emmental ou le Comté on a même chauffé le caillé, ce qui a pour effet de faire sortir encore plus d'eau.

Fromages à pâte pressée non cuite

On a fait que presser le caillé sans le chauffer, D'où l'expression fromage à pâte pressée non cuite. La pâte est ferme, mais pas dure, on parle aussi de fromage à pâte demi-dure.Quelques exemples : La Raclette, le Reblochon, le Saint-Nectaire.

Fromages à pâte fondue

Ils sont fabriqués à partir de fromages à pâte dure ou demi-dure que l'on fait fondre avec du lait, de la crème et des aromates éventuellement. Ils sont vendus le plus souvent en portions individuelles.