LE FROMAGE (1/2)

DIFFÉRENTS LAITS POUR DIFFERENTS FROMAGES

Il existe trois principaux laits utilisés pour fabriquer du fromage en France, chacun influence le goût et la texture des fromages

- lait de vache : présente des goûts variés de doux à fort selon l'affinage
- lait de chèvre : goût typiquement plus prononcé, parfois légèrement acidulé
- lait de brebis : présente un goût doux, fruité, parfois légèrement piquant

7 FAMILLES

En France, nous classifions les fromages en 7 familles distinctes. Ces familles ont toutes des particularités leur permettant ainsi de modifier la typicité, l'apparence, le goût du fromage...

1 | LES PÂTES FRAÎCHES

Leur fabrication est celle qui suppose le moins d'étapes contrairement aux autres familles de fromage : caillage, égouttage, moulage et c'est prêt ! Ils ne sont pas affinés, et n'ont pas de croûte, ils sont très blancs et humides, pas forcément salés.

ACCORDS CULINAIRES : apportent une note rafraîchissante et acidulée dans les préparations et arrondit les saveurs. Ils donnent de bons résultats employés comme ingrédient en remplacement de la crème et incorporés avec d'autres produits ils permettent de stabiliser les mélanges.





2 | LES PÂTES MOLLES À CROÛTE FLEURIE

Il s'agit de fromages moelleux dont la surface est fleurie par une flore comestible qui se développe pendant l'affinage. Ces fromages ont une durée de garde « moyenne », de quelques semaines à 3 mois ; Ils se présentent généralement sous la forme d'un cylindre duveteux blanc. La texture en bouche est ferme, lisse et souple avec des arômes de beurre, de champignon et de noisette.

ACCORDS CULINAIRES : ces fromages développent un goût léger lorsqu'ils sont cuisinés.

- se consomment sous forme de cubes, rondelles panés et frits (beignets salés, croquettes)
- valorisés également dans les sauces (sauce camembert) ou les farces
- fondu en topping ou dans une feuille de brick
- incorporation dans des préparations de types gratins / purées / tartes
- le camembert tout particulièrement se prête volontiers à l'aromatisation : fruits secs , truffes, herbes fraîches, noix, …
- le brie, fromage au goût particulièrement doux , se marie à merveille au sucré :
  en chantilly, dans une crème montée, en panna cotta

3 | LES PÂTES MOLLES À CROÛTE LAVÉE

Ces fromages subissent une étape supplémentaire de lavage (vs pâte molle à croûte fleurie) avec un liquide qui peut varier (petit lait, eau saumurée, vin, bière,…). On lave la croûte très régulièrement jusqu'à obtenir une couleur orangée et une odeur puissante caractéristique du développement de la bactérie appelée « ferment rouge ». Leur goût est généralement moins prononcé que leur odeur et développent des arômes de foin et de noisette.

ACCORDS CULINAIRES : Les accords culinaires de ces fromages sont très similaires aux « pâtes molles à croûte fleurie ». Leur goût en cuisine est beaucoup plus doux que leur odeur.





4 | LES PÂTES PERSILLÉES (OU BLEUS)

On rassemble dans cette famille tous les fromages dits « à moisissure interne » ; c'est à dire une pâte à l'intérieur de laquelle se développent des champignons nobles. Ils sont affinés dans des caves très humides afin de favoriser le développement des champignons ; ces derniers apportent du goût (arômes de beurre, champignon, moisissures) et des textures spécifiques très recherchés par les amateurs.

ACCORDS CULINAIRES : ces fromages suscitent un grand intérêt en cuisine : salades, sauces chaudes et froides, beurre composé, soufflés, feuilletés, crêpes… Ils donnent une coloration mouchetée de bleu aux préparations et accentuent la saveur salée des mets. La cuisson exalte les goûts de ces fromages puissants.

5 | LES PÂTES PRESSÉES CUITES (PPC)

Pour cette famille de fromage on passe par une étape de « cuisson » du caillé. La cuisson apporte le goût fruité aux PPC et est réalisée par une montée progressive en température du caillé. Puis le caillé est mis en moule, pressé fortement et passé en saumure avant l'affinage. L'affinage se réalise pendant de 4 mois à 1 an. Le but est d'enlever le maximum d'humidité (petit lait) et de favoriser une longue conservation (plusieurs années comme le comte par exemple). Les PPC ont un aspect solide et lisse, on reconnait la durée de l'affinage à l'épaisseur de la croûte.

ACCORDS CULINAIRES : les PPC font partie des fromages les plus utilisés en cuisine. Ils ont d'ailleurs l'avantage de pouvoir se retrouver sous différentes formes : râpé, tranches fines, portion individuelle, bloc.

Ils s'emploient depuis longtemps dans les fondus, les croûtes, les gratins, les soufflés, les tartes,… La cuisson accentue leur texture grasse :

- en incorporation ils donnent du moelleux (sauce, farces)
- en topping ils apportent du croustillant



LE FROMAGE (2/2)

6 | LES PÂTES PRESSÉES NON CUITES (PPNC)

Ces fromages sont obtenus par pressage du caillé. Plus on presse fortement et longuement plus le fromage sera dur/sec et pourra alors se conserver plus longtemps (plusieurs années dans certains cas). Après le pressage, les fromages sont salés en saumure puis à sec en frottant la croûte. Placés en cave humide ils sont brossés, lavés puis retournés régulièrement. La durée de l'affinage (3/4 mois à 1 an) va déterminer la saveur du fromage ; on y retrouve des arômes de champignon, de foin, de fumée, de noisette.

ACCORDS CULINAIRES : ces fromages fondent facilement et donnent une belle coloration en gratin, croûtes, aligots, truffade, salade, raclette…





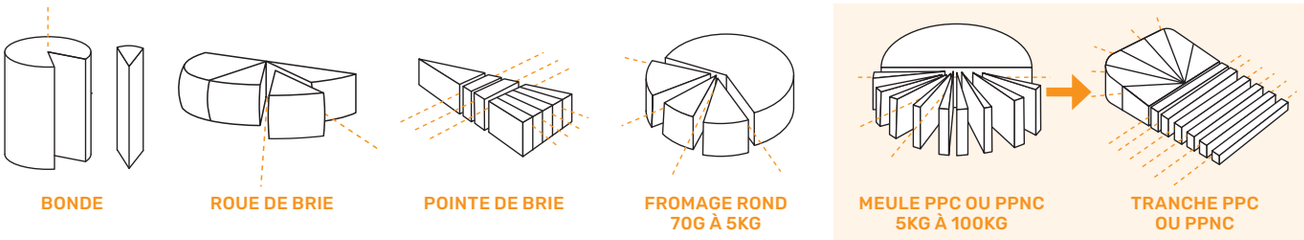
7 | LES FONDUS

Ils se constituent d'un ou plusieurs fromages que l'on fond (souvent des pâtes pressées cuites) et auxquels on ajoute du lait, du beurre , et parfois des épices ou aromates. Leur structure est souple et homogène avec un toucher collant. Ces fromages battent des records de conservation et peuvent même se conserver à température ambiante, ce qui en fait des fromages très répandus dans les pays chauds.

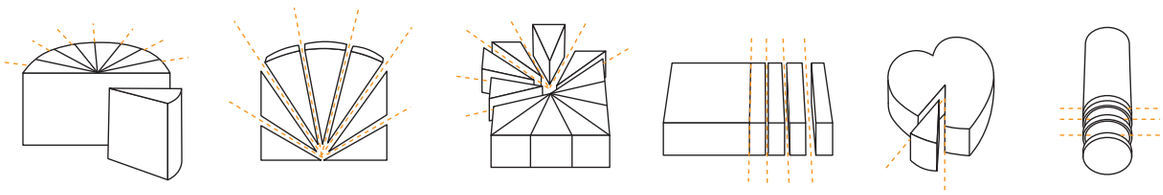
ACCORDS CULINAIRES : leur texture ferme et tartinable et leur présentation sous différents formats facilitent la préparation de croque-monsieur, burgers, bouchées apéritives. Ils apportent du fondant et du moelleux aux préparations. On note souvent une dominante salée. Ces fromages ne sont pas appropriés aux cuissons directes.

LES DÉCOUPES

Chaque fromage possède ses propres prescriptions de découpe. Les voici schématisées ci-dessous. Il existe une règle qui s'applique à tous : veiller à une distribution équitable entre le talon et le cœur du fromage. Voici quelques exemples des principales découpes : à vos couteaux !



BONDE | ROUE DE BRIE | POINTE DE BRIE | FROMAGE ROND 70G À 5KG | MEULE PPC OU PPNC 5KG À 100KG | TRANCHE PPC OU PPNC



DEMI-PAIN DE ROQUEFORT | BLEU OU ROQUEFORT (TRANCHE) | CARRÉ | BRIQUE | CŒUR | BÛCHE

LA PLANCHE APÉRITIVE

On ne va pas au restaurant pour se nourrir mais bien pour vivre une expérience. La planche apéritive est un bon moyen de faire plaisir à vos convives en leur faisant vivre une véritable expérience fromagère à l'apéritif ou en repas à partager. Voici 3 exemples de planches apéritives signées Xavier Thuret, MOF Fromager.



PLANCHE CANAILLE
7 FROMAGES

- Mimolette extra vieille | **200 g**
- Camembert de Normandie | **120 g**
- Livarot | **125 g**
- Caresse de Roquefort, crème de marron | **20 g**
- Rocamadour, Tapenade d'Olive | **105 g**
- Corsica à la bière | **105 g**
- Comté, confiture d'abricot poivré | **80 g**



PLANCHE GOURMANDE
5 FROMAGES

- Brie de Meaux, moutarde de Meaux | **140 g**
- Ossau Iraty | **100 g**
- Fourme d'Ambert, confiture de figue | **75 g**
- Banon | **120 g**
- Pont l'Evêque | **80 g**



PLANCHE DES TERROIRS
3 FROMAGES

- Comté, confiture d'Abricot | **90 g**
- Brie de Meaux, moutarde de Meaux | **90 g**
- Corsica à la bière | **60 g**