

Réalisez vos camemberts

REF : camembert

COMPOSITION :

dose de ferment nécessaire pour 10L de lait

OBJECTIFS COGNITIFS :

Faites réaliser leur propre camembert à vos élèves, ils n'en n'auront jamais mangé d'aussi bon !

PROTOCOLE :

Avec 5 litres de lait (d'origine animale), qu'il soit cru ou pasteurisé, entier ou écrémé, vous fabriquez 4 camemberts de 250 à 300g environ, selon la recette* suivante :



Prendre 5 litres de lait
Chauffer à 66°C le lait cru et le refroidir à 40° C, ou chauffer à 40° C le lait déjà pasteurisé et stérilisé.



Mélanger une dose de FERMENTS camembert dans le lait pour fabriquer 4 camemberts.
Laisser reposer dans une pièce à 25°C durant 1h30.



Mouler en remplissant les faisselles à l'aide de la louche par couches successives.
Laisser égoutter.



Retourner les fromages après 4 heures une première fois.
Saler la face du dessus au 2ème retournement après 4 heures.
Saler la 2ème face et le côté au 3ème retournement après 12 heures.



Au 3ème jour, sortir les camemberts de leurs moules et les placer à affinage à 12-15°C.
Retourner les camemberts tous les 2 jours.
Après 1 semaine, emballer les camemberts dans un papier d'affinage.
Patienter encore 1 semaine, ils sont prêts à être consommés !
Bon appétit !