

## Réalisez vos Roqueforts

REF : roquefort

### COMPOSITION :

dose de ferment nécessaire pour 10L de lait

### OBJECTIFS COGNITIFS :

Faites réaliser leur propre fromage 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 2 fromages bleus (type roquefort) de 200g environ, selon la recette suivante :



Prendre 5 litres de lait  
Chauffer à 66°C le lait cru et le refroidir à 37° C, ou chauffer à 37° C le lait déjà pasteurisé et stérilisé.



Mélanger une dose de FERMENTS dans le lait pour fabriquer 2 fromages.  
Laisser reposer dans une pièce à 25°C durant 1h30.



Effectuer le décaillage : trancher et brasser le caillé à plusieurs reprises pendant 40 minutes jusqu'à l'émietter.  
Verser le caillé dans la toile d'égouttage pendant 8 heures à 21-22° C.  
Mouler dans les 2 faisselles



Retourner les fromages toutes les 10 à 12 heures.  
Saler la face du dessus, puis la 2ème face et le côté au 2ème retournement.  
Placer les fromages entre 4 et 6° C pendant 5 jours.  
Au 9ème jour et au 15ème jour, procéder au piquage.



Placer les fromages dans leur boîte d'affinage, dans une pièce entre 12 et 14°C.  
Consommez vos petits bleus entre 20 et 35 jours, selon la puissance du goût souhaitée.  
Bon appétit !