

Les différents types de fromages

A pâte dure ou molle, pressée cuite ou crue, à croûte fleurie ou lavée... Comment s'y retrouver dans le monde des fromages ?

Les fromages à pâte molle

- Pâte molle, croûte lavée

Livarot, Maroilles, Pont-l'Evêque, Munster, Langres,...

Le fromage n'a subi ni chauffage, ni pressage. La croûte est lavée et brossée avec une solution d'eau salée enrichie de bactéries spécifiques, ce qui favorise l'apparition des champignons orangés. La pâte moelleuse offre de nombreuses saveurs et des parfums souvent puissants.

- Pâte molle et à croûte fleurie

Brie, Camembert, Chaource, Neufchâtel, ...

Le fromage n'a subi ni chauffage, ni pressage. C'est un champignon, un pénicillium, qui donne son aspect duveté de blanc à la croûte. Il est pulvérisé à la surface après salage et se développe durant son affinage.

Les fromages à pâte pressée

- Pâte pressée cuite

Comté, le Beaufort ou l'Abondance

Au moment de la transformation en caillé, le fromage est chauffé à 55°C. Il est ensuite pressé, moulé et mis à fermenter. C'est à ce moment qu'apparaîtront les fameux trous, pour les fromages séjournant en cave chaude (donc pas pour le comté ni le beaufort). Ils sont très riches en calcium. L'affinage peut durer de trois à neuf mois, voire plus.

- Pâte pressée non cuite

Cantal, St Nectaire, Salers, Reblochon, Ossau-Iraty, Morbier, Laguiole, ...

Ils se fabriquent comme les pâtes pressées cuites, sans l'étape du chauffage. L'affinage dure de 15 jours à plusieurs mois en fonction du fromage.

Les fromages à pâte fraîche

Petit Suisse, le demi-sel

Ce sont des fromages peu égouttés qui n'ont pas été affinés, juste coagulation des protéines du lait sous l'effet des ferments lactiques. On peut les consommer nature ou aromatisés.

Les fromages à pâte fraîche filée

Mozzarella

Ces fromages sont obtenus par pétrissage et étirement du caillé jusqu'à consistance désirée. La France ne fabrique pas de fromages à pâte filée, et l'Italie en est le principal producteur.

Les fromages de chèvre

Selles-sur-Cher, Chabichou, Sainte-Maure, Picodon, Pélardon, Crottin de Chavignol, ...

Cette famille ne se distingue pas par son mode de fabrication mais par son lait, de chèvre. Ces fromages offrent une large gamme de saveurs, du frais au sec en passant par le crémeux ou le tendre. Ils sont parfois cendrés avec du charbon de bois ou roulés sur des aromates.

Tourteau fromagé

Le *tourteau fromagé* est une [pâtisserie](#), spécialité de **Poitou**, à base de fromage de chèvre frais. Cette spécialité atypique de par sa croûte qui forme un dôme tout noir, volontairement brûlé au-dessus et une pâte de cuisson blanche en dessous qui, quand on le goûte, surprend par sa texture moelleuse à la saveur de fromage frais très léger. Les néophytes ont tendance à couper la croûte noire, qui fait pourtant le charme du gâteau.



Figure 1 Poitou-Charente, aujourd'hui fait partie de la Nouvelle Aquitaine

Ricetta

250 gr farina	150 gr burro
1 tuorlo d'uovo	1 o 2 cucchiari di acqua
250 gr Formaggio di capra	150 g di zucchero
5 grandi uova	2 cucchiari Fecola di
patate	
1 o 2 cucchiari di latte	sale



Innanzitutto, preparate la pasta brisé. Mettete la pasta nella pellicola e aspettate circa 1 ora. Nel frattempo, lasciate che il formaggio di capra scoli completamente. Mettete il formaggio di capra in una ciotola. Rompete le uova e separate gli albumi dai tuorli. Montate la crema di formaggio con 125 g di zucchero e 1 o 2 cucchiari di latte fino a che abbia una consistenza omogenea. Quindi aggiungete i tuorli e la fecola mescolando. Per ultimo, montare gli albumi con lo zucchero rimasto e incorporare delicatamente.

Imburrate la teglia con il burro rimasto. Stendere la pasta nello stampo. Versare sopra il formaggio e lisciare la superficie della pasta con una spatola, molto delicatamente. Cuocere in forno a 180 ° C per circa 50 minuti. Togliere la torta dal forno, lasciate raffreddare e sformare

Tuorlo e albume	Jaune et blanc
Formaggio di capra	Fromage de chèvre
Fecola	Amidon