our être comme un poisson dans l'eau ïche :	Pour être comme un poisson dans l'eau www.goutteficelle.fr	Pour être comme un poisson dans l'eau www.goutteficelle.fr
www.goutteficelle.fr Fromages à pâte molle et croûte fleurie (2)	Fromages à pâte molle et croûte fleurie (2)	
01.1 Citer les cinq étapes principales de fabrication des fromages à pâte molle et croûte fleurie. 01.2 Combien de temps en moyenne un fromage à pâte molle et croûte fleurie est-il affiné en cave ?	01.1 a) Le caillage du lait grâce à l'addition de présure (= emprésurage), b) Le moulage en fonction de la forme du fromage recherchée, c) L'égouttage du caillé dans les moules, d) Le démoulage, e) l'affinage en cave pendant environ 1 mois durant lequel la « fleur » se développe sur le fromage.	
01.3 Qu'appelle-t-on la « fleur » pour un fromage à pâte molle et croûte fleurie ?	01.2 Le temps d'affinage moyen pour les fromages à pâte molle et croûte fleurie est d'un mois.	
01.4 Citer les A.O.P. de fromages à pâte molle et croûte fleurie.	01.3 La fleur est pour les fromages à pâte molle, une croûte blanche et duveteuse obtenu grâce à un champignon microscopique.	
01.5 Quels sont les deux points communs de tous les fromages A.O.P. à pâte molle et croûte fleurie ?	01.4 1. Camembert de Normandie ; 2. Neufchâtel ; 3. Brie de Meaux ; 4. Brie de Melun ; 5. Chaource	
01.6 Citer trois fromages à pâte molle et croûte fleurie sans A.O.P.	01.5 Ils sont fabriqués avec du lait de vache.	
01.7 Le nom de Marie Harel est associé à un fromage à pâte molle croûte fleurie, quel est-il ?	01.6 Feuille de Dreux ; Coulommiers ; Carré de l'Est 01.7 Le camembert de Normandie (fabriqué dans le village de Vimoutiers.)	
01.8 Pour les fêtes de Noël, les fromages à pâte molle croûte fleurie peuvent être garnis de quel produit de saison trouvé le plus souvent grâce au flair du meilleur ami de l'homme ?	Marie Harel, si elle n'a pas inventé un fromage, elle transforma et habilla le camembert de sa croûte fleurie grâce au conseil d'un prête venue de Brie. Elle abrita cette personne pendant la révolution.	
	01.8 La truffe noire	