

13.1.. Citer les sept étapes principales de fabrication des fromages à pâte persillée.

- a).. Le caillage du lait grâce à l'addition de présure ;
- b).. L'égouttage ;
- c).. L'ensemencement du caillé de levures spéciales ;
- d).. Le moulage ;
- e).. Le démoulage ;
- f).. Le piquage des fromages à l'aide de longues aiguilles ;
- g).. L'affinage en cave.

13.2.. Comment se nomment les levures servant à ensemer les pâtes persillées ?

.. Les champignons servant à ensemer les fromages portent le nom de «penicillium».

13.3.. Citer les A.O.C. de fromages à pâte persillée.

.. Bleu d'Auvergne ; Roquefort ; Bleu des Causses ; Bleu de Gex ; Fourme d'Ambert ; Bleu de Sassenage ; Fourme de Montbrison.

13.4.. Quel est le point commun de la majorité des fromages à pâte persillée ?

.. Ce sont pour la plupart des fromages fabriqués à partir de lait de vache, sauf pour le roquefort.

13.5.. A quoi sert le «piquage» lors de la fabrication des fromages à pâte persillée ?

.. Le piquage permet d'aérer le fromage et de l'ensemencer.

13.6.. Quel est le fromage à AOC. à pâte persillée au lait de brebis ?

.. Le roquefort est le fromage fabriqué avec du lait de brebis.

13.7.. Quel est le fromage à AOC. à pâte persillée qui se présente sous forme de meule à bord convexe et à croûte sèche et grise ?

.. Le Bleu de Gex ou le bleu de Sassenage sont des fromages en forme de meule.

13.8.. Ce fromage, était réalisé dans les jasseries (équivalent des chalets d'alpages alpins). Ces jasseries colonisaient les deux versants du même massif montagneux des monts du Forez dans la Loire. Quel est le nom de ce fromage de nos jours ?

.. La fourme de Montbrison