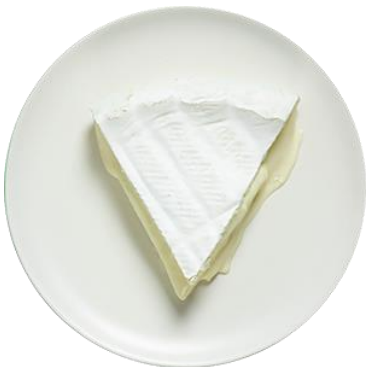


PÂTE MOLLE

Les fromages à pâte molle sont des fromages dont la pâte n'est ni pressée ni cuite.

Leur texture est crémeuse, onctueuse et fondante parce que leur taux d'humidité varie entre 50 % et 60 % et qu'ils contiennent habituellement entre 20 % et 26 % de matières grasses. Ce pourcentage est plus élevé dans le cas des fromages de type double crème ou triple crème, qui sont fabriqués avec du lait additionné de crème.

Les fromages à pâte molle se divisent en deux catégories :



PÂTES MOLLES À CROÛTE FLEURIE

Ce sont les fromages de type Camembert d'ici ou Brie d'ici, au goût délicat. Ils sont fabriqués en laissant le lait caillé s'égoutter dans des moules pendant quelques heures avant de le saler. Puis, onensemence habituellement sa surface extérieure avec un champignon (le *penicillium candidum*) qui donne au fromage sa croûte blanche et duveteuse caractéristique appelée « fleur ». Le fromage est ensuite mis en affinage pour une période d'environ un mois au cours de laquelle la texture et la couleur de la pâte deviendront de plus en plus uniformes.



PÂTES MOLLES À CROÛTE LAVÉE

On trouve dans cette catégorie des fromages comme l'Empereur et le Champlain. Le principe de fabrication est semblable sauf que le lait caillé est découpé avant d'être moulé, ce qui permet un meilleur égouttage. Résultat : une pâte plus compacte, mais encore moelleuse. Le fromage passe de deux à quatre mois en affinage. Il est lavé et brossé à plusieurs reprises avec une saumure à laquelle on ajoute parfois un alcool. Le terme « croûte mixte » désigne un fromage qu'on a lavé en début d'affinage pour ensuite laisser travailler les flores microbiennes de la salle d'affinage.

COMMENT APPRÊTER LES FROMAGES À PÂTE MOLLE

Très souvent, on savoure les fromages à pâte molle à la fin du repas sur du pain croûté, avec des raisins frais. Cependant, ils agrémentent aussi bien les dégustations « vins et fromages », les sandwiches, les soupes et les plats cuisinés.

PÂTE SEMI-FERME

Avec un taux d'humidité de 45 % à 50 %, ces fromages présentent une pâte plus ferme et plus compacte qu'on obtient en pressant mécaniquement le lait caillé pour en extraire davantage de petit-lait (lactosérum).

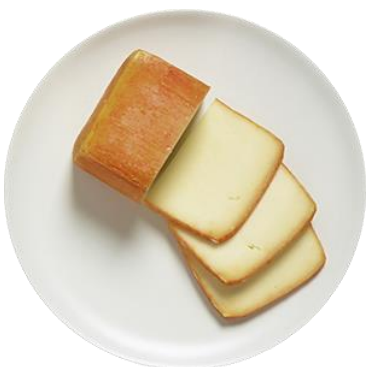
Dans certains cas, pour intensifier l'égouttage, on chauffe légèrement la pâte. Cette catégorie comprend une très vaste gamme de fromages, qui varient énormément par la méthode de fabrication ainsi que par le mode et la durée de l'affinage.

En gros, on distingue ces deux pâtes semi-fermes :



PÂTE SEMI-FERME AFFINÉE DANS LA MASSE

Pour obtenir cette texture appétissante, on divise d'abord la pâte et on l'égoutte grâce à une forte pression mécanique. Ensuite, la pâte est chauffée pour en réduire l'humidité. Puis, le fromage est affiné dans la masse, c'est-à-dire que le processus de maturation de la pâte s'amorce au centre pour se terminer en bordure. Certains fromages de cette catégorie développent une croûte relativement ferme qui est lavée ou brossée périodiquement. D'autres sont recouverts d'une légère pellicule protectrice de plastique ou de paraffine.



PÂTE SEMI-FERME AFFINÉE EN SURFACE

Tout le monde connaît le fameux Oka, qui appartient à cette catégorie. Après avoir été pressée mécaniquement, la pâte de ces fromages est affinée en surface, c'est-à-dire que le processus de maturation progresse de l'extérieur vers l'intérieur du fromage. Cette opération délicate s'effectue en chambre froide, où les fromages sont retournés et lavés périodiquement à l'aide d'une solution d'eau salée.

COMMENT APPRÊTER LES FROMAGES À PÂTE SEMI-FERME

En plus de constituer l'ingrédient essentiel des fondues, les fromages à pâte semi-ferme rehaussent le goût des pizzas, des plats de pâtes, des quiches, des soupes, des salades et des sandwiches. La majorité sont aussi délicieux pour la raclette.

PÂTE FERME

C'est la famille de fromage la plus importante en raison du nombre de fromages qu'elle englobe et de la popularité de ses variétés.

On y retrouve en effet des fromages bien connus, comme le Cheddar d'ici et le Gouda d'ici. Généralement dépourvus de croûte, ces fromages ont une texture tendre et élastique.



PÂTE FERME

Ici, la pâte est égouttée et pressée pour en retirer le plus de petit-lait (lactosérum) possible avant d'être cuite ou semi-cuite. Le taux d'humidité se situe entre 35 et 45 %. Quelques fromages à pâte ferme (comme les fromages en grains, le Cheddar frais ou le Brick) ne subissent pas d'affinage, ce qui explique leur goût peu développé. Les autres sont affinés dans la masse durant trois à six mois. Il se crée à l'intérieur de certains de ces fromages des « yeux » dus à la formation de gaz avant le raffermissement de la pâte.

COMMENT APPRÊTER LES FROMAGES À PÂTE FERME

On peut déguster les fromages à pâte ferme nature ou accompagnés de fruits, de noix et de pain. On les utilise également dans les sandwiches, les salades, les plats de pâtes, les quiches, les omelettes et les plats gratinés.

PÂTE PERSILLÉE

Les fromages à pâte persillée sont plus communément appelés « bleus » à cause des veines bleuâtres ou verdâtres qui sillonnent la pâte.



PÂTE PERSILLÉE

Leur fabrication est semblable à celle des pâtes molles ou demi-fermes non cuites, sauf sur un point important : on incorpore au lait caillé un champignon (le *penicillium glaucum roqueforti* ou le *penicillium candidum*) pour permettre le développement de moisissures dans la pâte.

L'affinage, qui dure plusieurs mois, se fait en milieu humide. Afin de faciliter la circulation de l'air dans la pâte et de favoriser le développement des veines de moisissures, on transperce les meules avec de longues aiguilles.

COMMENT APPRÊTER LES FROMAGES À PÂTE PERSILLÉE

Ce type de fromage se déguste nature avec des fruits frais ou des noix. On le sert aussi avec des viandes, des pâtes ou des légumes cuits. Il peut également lier une sauce, rehausser une fondue ou donner du piquant à une trempette.

PÂTE FRAÎCHE



PÂTE FRAÎCHE

Cette pâte s'obtient simplement par le lait laissé à l'air libre qui caille spontanément. Le caillé est ensuite déposé dans un petit panier troué, la « faisselle », d'où s'égoutte le lactosérum, ce qui donne la forme finale. L'ajout de ferments acidifie le lait et le transforme en un caillé ferme, friable, perméable et fragile. Les fromages frais ont un taux d'humidité supérieur à 60 % leur pâte, plus ou moins dense, varie de liquide à onctueuse en passant par soyeuse. Ces fromages se consomment rapidement après leur fabrication. Les cheddars frais et le ricotta font partie de cette catégorie de pâte.

COMMENT APPRÊTER LES FROMAGES À PÂTE FRAÎCHE

Le fromage à pâte fraîche tel que le Ricotta de l'Abbaye de Saint-Benoît-du-Lac peut être dégusté avec des craquelins, dans les sandwiches et les salades. Il est aussi parfait pour cuisiner de délicieuses recettes de desserts ou pour farcir les viandes et les légumes.