

L'atelier

Réaliser un égouttoir à fromages et fabriquer du fromage blanc par l'Association "Ferme éducative"

A partir de 7-8 ans. Réalisable en classe ou à la ferme

Matériel nécessaire pour l'égouttoir à fromages

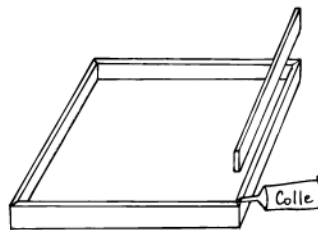
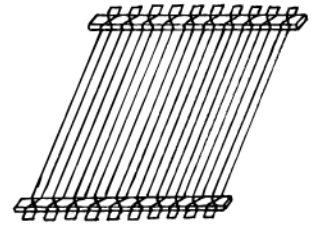
- des baguettes en bois de 690 cm, de section carrée de 0,7 cm environ
- une grande baguette de 240 cm, de section 1x3 cm
- une grande plaque fine en bois contreplaqué de 40x62 cm
- des clous très fins, de longueur 2 cm
- une agrafeuse à bois
- un marteau
- de la colle à bois
- une scie à bois

- du plastique de 55 cm de largeur et de 88 cm de longueur

Matériel nécessaire pour la fabrication du fromage blanc

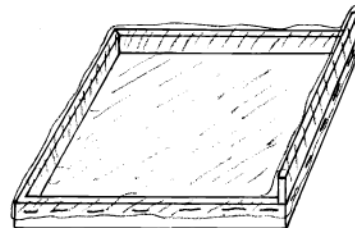
- du lait juste tiré ou à 35-37°C
- une bassine
- un thermomètre
- du petit-lait
- de la présure (en pharmacie)
- des faisselles
- un bol mesureur

- Continuer et fixer ainsi les 10 grandes baguettes sur les deux petites.
- Attention, il faut bien serrer le raphia à chaque tour, sinon, quand il va sécher, les baguettes vont se détacher.

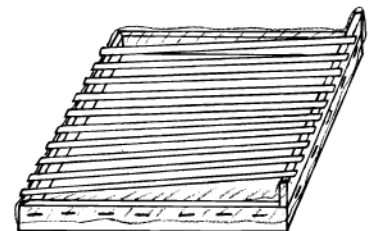


Etape n°4 : Imperméabiliser l'égouttoir à fromages

- Il vous reste un morceau de bois : coller le sur l'un des côtés de la caisse, (voir ci-contre).



- Agrafez ensuite le plastique sur cette caisse. Il faut la rendre étanche, car le petit lait va couler.



- L'égouttoir à fromages est prêt. Vous placerez les faisselles sur la grille.

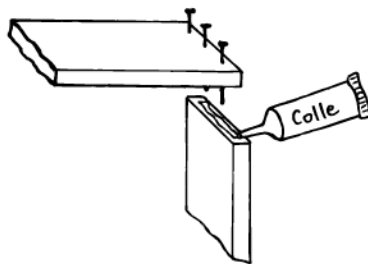
La fabrication de l'égouttoir

Etape n°1 : Découpage de la grille

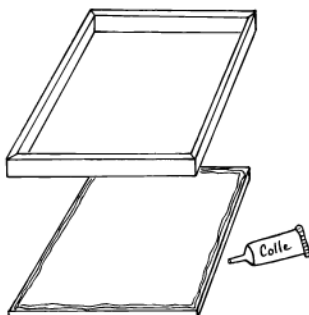
- Commencer par découper les petites baguettes en 10 morceaux de 62 cm de long, et en 2 morceaux de 35 cm de long.
- Puis découper la baguette plus grosse en 5 morceaux : 3 morceaux de 39,5 cm de long, 2 morceaux de 59 cm de long.

Etape n°2 : Montage du cadre

- Assembler 4 de ces baguettes pour faire un rectangle. Utiliser les clous, le marteau, vous pouvez également consolider en mettant un peu de colle à bois.



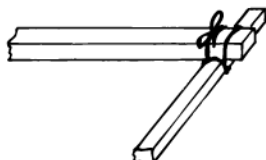
- Coller ce rectangle sur la grande plaque en bois. Laisser sécher en la retournant et en mettant de gros livres dessus.



Etape n°3 : Assembler la grille

Pour fabriquer la "grille en bois" qui servira à faire égoutter les fromages :

- Prendre les baguettes fines et choisir une grande et une petite.
- Les nouer entre elles avec le raphia qui aura trempé dans de l'eau auparavant (pour ramollir).



La recette

Emprésurage

Mettre le lait à 35-37°C avec la présure et le petit-lait dans une bassine assez large. Pour la quantité de présure, suivre les indications du fabricant. Le petit-lait apporte des ferments lactiques qui accélèrent la transformation du lait. La présure est une enzyme de l'estomac du veau. Attention avec une classe d'enfants : utiliser toujours du lait UHT et travailler proprement (se laver les mains).

Caillage

Le mélange doit reposer sans être brassé à 18-20°C jusqu'à ce que le caillé soit pris. Le caillage dépend de la concentration en présure, de la température et du lait utilisé. Le petit-lait se sépare du caillé.

Moulage

Prélever le caillé délicatement avec une louche ou une écumoire en évitant au maximum de la fractionner. Le déposer dans une faisselle.

Egouttage

Les faisselles posées sur un plan incliné, le petit-lait s'écoule. Les fromages doivent être retournés dans leur faisselle après 5 h environ et doivent être dégustés rapidement. Ne pas faire vieillir les fromages en classe (risque de contamination).