

QUAND LE LAIT SE TRANSFORME

La fabrication du beurre

Le beurre est un produit entièrement naturel.

Pour le fabriquer, on verse de la crème bien froide dans une sorte de cuve. La crème est alors battue très vigoureusement. Les petits globules de graisse collent ensemble et donnent du beurre !



© APAQ-W

On rince ensuite le beurre plusieurs fois à l'eau claire. Puis on le malaxe. Il devient onctueux et appétissant. On peut le saler, le peser et l'emballer.

Connais-tu des recettes dans lesquelles on utilise le beurre ?



© iStock

La fabrication du yaourt

Pour produire le yaourt, il faut faire **fermenter** le lait. Pour cela, on utilise deux bactéries aux noms étranges. Es-tu capable de les prononcer ?

LE STREPTOCOCCUS
THERMOPHILLUS
ET LE LACTOBACILLUS
BULGARICUS



MIAM,
MIAM!

© iStock

La fabrication du yaourt est très simple. Tu pourrais en fabriquer à la maison !

Voici comment procéder :

- 1 Prends un litre de lait. Fais-le chauffer à 45 °C (avec l'aide d'un adulte !). Ajoutes-y des **ferments** (qu'on trouve au magasin) ou un petit pot de yaourt nature.
- 2 Verse le tout dans un thermos et laisse-le reposer sur un meuble de la cuisine.
- 3 Après 4 ou 5 heures, ton yaourt est prêt. Place-le au frigo.
- 4 Déguste ton yaourt avec des fruits, du miel, de la confiture... ce qu'il te plaira !



QUAND LE LAIT SE TRANSFORME

La fabrication du fromage

Pour fabriquer le fromage, on doit suivre six étapes.

- 1 On fait coaguler le lait chauffé à +/- 30 °C en ajoutant un peu de **présure**. Après environ 30 minutes, on obtient une masse solide, le **caillé**, qui baigne dans un liquide, le **sérum**.
- 2 On découpe le caillé.
- 3 On égoutte le caillé pour le séparer du sérum. Pour cela, on le verse dans des moules perforés ou dans un tissu (étamine). Le sérum s'écoule naturellement. On peut aussi presser le caillé pour faire sortir plus de sérum.
- 4 On démoule le fromage.
- 5 On ajoute du sel au fromage pour lui donner du goût et le conserver. Le plus souvent, une fois démoulé, le fromage est plongé dans un bain d'eau très salée. On le pose ensuite sur une grille.
- 6 Finalement, l'étape la plus longue... l'affinage ! On laisse reposer le fromage dans un local où on surveille continuellement l'humidité, la température et l'aération. On retourne régulièrement le fromage, on le lave, on le brosse, on attend qu'il ait le bon goût et la bonne couleur.

Patience... L'affinage peut durer quelques jours ou plusieurs mois. Pour certains fromages, il peut durer deux ans. Plus l'affinage est long, plus la pâte du fromage devient dure.



© Imagesselect

Le savais-tu ?

Pour fabriquer certains fromages, on chauffe le caillé avant de le laisser reposer. On obtient alors un fromage avec de jolis trous. Tu connais maintenant le secret des trous dans certains fromages !



© APAQ-W



1

© Shutterstock



© Shutterstock



3

© APAQ-W



4

© APAQ-W



5

© Shutterstock



6

SAVAIS-TU QUE LA PRÉSURE QUI FAIT CAILLER LE LAIT PROVIENT DE L'ESTOMAC DU VEAU ?

