

Fiche technique : enrobage des pâtes pressées

Faire des pâtes pressées afin de reporter du lait et d'échelonner les ventes est une solution inhérente dans le contexte actuel. Néanmoins se pose le problème de l'affinage. Sur les exploitations qui habituellement n'en fabriquent pas soit en absence de cave soit en présence d'une cave dont les paramètres ne sont pas maîtrisés. L'enrobage des fromages à pâtes pressées permet d'affiner des fromages en chambre froide ventilée à température d'affinage (de 10 à 14°C) sans soucis de la variation d'humidité.

Pour quels fromages ?

Cette technique est appropriée, non pas uniquement pour les très célèbres gouda et cheddar mais également pour bon nombre de recette de fromage à pâte pressée (type raclette, « tomme » fermières hors type Tome des Bauges, type fromage basco-béarnais, etc.).

Oui mais la typicité ?

Elle a pour inconvénient l'absence d'un affinage par la flore de surface mais permet cependant de développer une typicité par les arômes générés en anaérobie. Ce faisant la fabrication pourra être adaptée afin de favoriser ce type d'affinage. Un ensemencement en bactéries lactiques d'affinage (ex : *Lactobacillus helveticus*, *Lactobacillus casei*, etc.) est envisageable. Les propioniques, comme toute bactérie gazogène, sont toutefois à éviter, des fromages qui gonflent viendraient rompre l'enrobage.

De quel enrobage parle-t-on ?

On peut utiliser de la cire « spéciale fromage » à base de paraffine assoupli à la cire microcristalline, composé, en outre de la vaseline, un tantinet chimique que certains trouveront contraire à l'éthique fermière française. On peut également utiliser de la cire naturelle d'abeille, que l'on peut ou non assouplir avec de l'huile végétale ou du saindoux fondu (2 à 3 cuillères pour 500g de cire).

Quand et comment enrober ?

Comme pour le report d'un fromage en blanc mis sous vide pour un affinage différé, le fromage à enrober doit être salé, avoir fini d'égoutter (technique déconseillée en cas de postacidification récurrente) et être propre et sec, sans levuration ou sel apparent. Au besoin frotter le fromage avec un linge propre avant de l'enrober.

Pour procéder à l'enrobage vous devez faire fondre la cire ou le mélange de cire et d'huile délicatement. La température doit être faible (si la cire fume, elle est trop chaude) pour en aucun cas vous brûler ou brûler le fromage. Plonger la première partie du fromage, sortez et laissez reposer le fromage sur une grille pour faire sécher le fromage. Réitérez l'opération jusqu'à ce que le fromage soit complètement enrobé.

Par soucis d'économie de cire (mais non de temps !) vous pouvez également disposer la cire à l'aide d'un gros pinceau à poils naturels.

Et ensuite ?

Poser vos fromages dans votre lieu de stockage (chambre froide, frigo, etc.) à une température comprise entre 10 et 14°C. Si l'alimentation de votre troupeau est majoritairement composée d'ensilage et d'herbe enrubannée, afin d'éviter le développement des butyriques, visez 8-10°C. La stabilité de la température choisie est essentielle pour l'affinage des fromages. De grosses variabilités peuvent générer des goût piquant, rance, métallique (lipolyse).

L'unique soin à prodiguer est de retourner chaque fromage une fois par semaine et ce tout au long de la période d'affinage.

Anthony DI CARLO, Technicien Fromager
Asso. Appui Munster Fermier & Massif Vosgien

