



ÉDITION DU
16/04/2024

SOGEBUL
SOGEBUL
Ouest

PÂTE MOLLE TYPE
CAMEMBERT

Sous la direction de :
Gérard CHABOD
Stéphane REBIFFE
Didier FLECHON

TYPE CAMEMBERT

FICHE RECETTE

WWW.SOGEUL.FR

FERMENTS

Mésophiles :	Dose pour 100L :
- MBT	10 DCU
ou	
- MA4001 / MA4002	5 DCU
ou	
- MH1 ou MH2	10 DCU
Thermophiles :	
- MY800	5 DCU
ou	
- TA50 / TA52	5 DCU
ou	
-ST 24 / 26 / 28	5 DCU
Ferments d'affinage :	
-ARO 21 ou ARN	0.3 D
-KL71	0.3 D
-Geo17	0.3 D
-PC Neige ou SAM3	0.5 D

MATERIEL

PAPIER CAMEMBERT :

PETIT : CAMEMBERT-25X25CM

MOYEN : CAMEMBERT-32X25CM

GRAND : CAMEMBERT-40X40CM

MOULAGE :

BLOC MOULE CAMEMBERT : Ø85MM ou Ø108MM

BLOC REHAUSSE CAMEMBERT : Ø85MM ou Ø108MM

REPARTITEUR INOX POUR PLATEAU : SUIVANT LE
BLOC MOULE

PLATEAU

J-0

Prématuration du lait :	Avec mésophiles : 12-18 H / 12-14 °C
Maturation du lait :	2-3 heures / 34°C, avec les ferments ci-dessus
Emprésurage :	à 34-36°C avec 25 ml de présure 1/13 500 (700mg) ou 30 ml de présure 1/10 000 (520mg) - Temps de prise : 15 mn - Temps de durcissement : 45 mn (3 * TP)
Décaillage :	Cubes 1 cm ³
Repos :	Sous sérum : 30min
Démêlage	
Moulage :	manuel (pelle) ou répartiteur
Acidification :	23-25 °C avec 3/4 retournements

J+1

Démoulage :	pH 4,80
Salage :	Au sel sec ou saumure
Ressuyage :	- 48 à 96 H : 18-20 °C / H 88-90% - Soins : pulvérisation de pénicillium

Affinage :

- 10 / 12 jours 11-13°C / H 95-96 %
- Soins : retournements tous les 2 jours

Refroidissement :

6-8°C

Conditionnement

Stockage :

4°C



Pour plus d'informations contactez
nos techniciens en fabrication

Gerard CHABOD - 06 83 70 07 18 - gerard.chabod@sogebul.fr
Stéphane REBIFFE - 06 78 73 22 86 - stephane.rebiffe@sogebul-ouest.fr
Didier FLECHON - 06 31 68 69 33 - didier.flechon@sogebul.fr

SOGEBUL

22 route de Dole
39800 Poligny
03 84 73 78 20
contact@sogebul.fr

SOGEBUL
Ouest

33bis route de Chinon
37800 Ste Maure de Touraine
02 47 27 68 25
contact@sogebul-ouest.fr

Les recettes sont données à titre indicatif, elle doivent être
ajustées pour correspondre à vos conditions de fabrication