



SOGEBUL
SOGEBUL
Ouest

PATE MOLLE TYPE PERAIL

ÉDITION DU
19/04/2024

Sous la direction de :
Gérard CHABOD
Stéphane REBIFFE
Didier FLECHON

TYPE PERAIL

FERMENTS

- **MA4001**

ou

- **MBT**

Dose pour 100L :

5 DCU

10 DCU

- **MY800**

ou

- **YO MIX 495**

5 DCU

10 DCU

Dose pour 500L :

2 D

- **DH LYO**

- **Géo 13 LYO**

- **Gé 17 LYO**

2 D

2 D

ou

- **BLOOM 01**

Dose pour 1000L :

5 D

MATERIEL

MOULE :

M6011

J-0

Réchauffage / maturation :	T=35-37°C - 1 h 30 AJOUT DES FERMENTS LACTIQUES et d'AFFINAGES dès le début du réchauffage
Caillage :	T=35-37°C avec 30 CC / l de présure 520 mg
Coagulation :	30 min
Découpage du caillé :	Grain 2 cm de coté
Repos :	20 min
Démêlage	2 min
Soutirage léger	
Moulage :	Sous sérum
Egouttage :	A 23°C

Effectuer 5 retournements entre le moulage et le démoulage

J+1

Démoulage

Salage : Au sel sec fin sec (attendre 2h entre chaque face)

Ressuyage : 18-20 °c minimum 48 h / 85 - 90 % HR

Affinage : 10 jours en hâloir 12-13 °C 95% HR mini

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