



SOGEBUL
SOGEBUL
Ouest

PÂTE MOLLE STABILISÉE
TYPE REBLOCHON

Sous la direction de :
Gérard CHABOD
Stéphane REBIFFE
Didier FLECHON

ÉDITION DU
16/04/2024

TYPE REBLOCHON

FERMENTS

Mélange thermophile yaourt : Dose pour 100L :

- **MY800** 10 DCU

ou

- **YO495** 10 DCU

ou

- **YO883** 10 DCU

Ferments d'affinage :

- **BLOOM01** 0.3D

-**GEO 15** ou **25** 0.3 D

-**MVA** 0.5 D

MATERIEL

MOULE :
M4069

FONCET :
M3726

Maturation du lait :	Pendant 1h à 34-36°C, avec les ferments ci-dessus
Emprésurage :	A 34-36 °C avec 30 ml de présure 1/13 500 (700mg) ou 40 ml de présure 1/10 000 (520mg) Temps de prise : 10-13 mn Temps de durcissement : 30 mn (3 * TP)
Décaillage :	Jusqu'à obtention d'un grain de taille 1 cm ³
Bassage	10-20 min
Moulage :	En répartiteur
Pressage :	Doux : 2 à 3h00 OU 3 retournements (Moulage + 30mn / 1H30 / 3H)
Démoulage :	Objectif pH 5.40-5,50
Saumurage :	Attention régler le pH et la T° de la saumure aux valeurs pH et T° du fromage
Affinage :	- Levuration : 15-16 °C / H 92-94% pendant 3-4 jours - Affinage : 11-13 °C / H 95-97 % pendant 8-12 jours - Soins : retournement-frottage tous les 3 jours avec : eau salée 1% + PLA (2D / 100 Kg de fro- mage frotté)



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