



SOGEBUL
SOGEBUL
Ouest

**TECHNOLOGIE TYPE
CANTAL**

Sous la direction de :
Gérard CHABOD
Stéphane REBIFFE
Didier FLECHON

**ÉDITION DU
22/04/2024**

TYPE CANTAL

FICHE RECETTE

WWW.SOGEBUL.FR

FERMENTS

	Dose pour 500L :
- MM 100	25 DCU
- TA 52	25 DCU
- FLAV 54	1 D
- PLA	2 D
- LB	2 D

MATERIEL

MOULE : NOUS CONSULTER

TOILE :
TOILELINB

Maturation du lait :	Pendant 1 h à 32 °c avec les ferments ci-dessus
Emprésurage :	A 32°C avec 30cc de présure 1/10000 (520mg)
Décaillage :	Temps de prise : 10min Temps durcissement : 20min
Brassage :	Grains de maïs
Repos :	25 min
Brassage :	5min
Séparation caillé sérum sur toile	10min
Pressage du caillé :	Pendant 4h
Découpage de la tomme:	En gros pain
Maturation de la tomme :	10h à 18°C pH d'objectif 5.20
Broyage de la tomme	

Salage : Dans la masse broyée avec du gros sel

Maturation : 1h

Mise en moule toilés

Pressage : 18h à 18°C

Démoulage

Affinage : A 10°C et 95% Hr

Brossage régulier durant l'affinage

Durée 8 semaines



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