



SOGEBUL
SOGEBUL
Ouest

PPNC TYPE MORBIER

Sous la direction de :
Gérard CHABOD
Stéphane REBIFFE
Didier FLECHON

ÉDITION DU
22/04/2024

TYPE MORBIER

FICHE RECETTE

WWW.SOGEUL.FR

FERMENTS

Mésophiles :

- MM 100

ou

- MM 101

Dose pour 100L :

5 DCU

5 DCU

Thermophile :

- MY800

ou

- YO495

ou

- YO883

ou

- TA 52

5 DCU

5 DCU

5 DCU

5 DCU

Ferments d'affinage :

- LH100

- PLA

- GEO17

0.5 DCU

0.25 D

0.25 D

MATERIEL

MOULES :

MOULES MICROPERFORÉS Ø330mm ou Ø350mm

INGRÉDIENT :

NOIR VÉGÉTAL LIQUIDE OU POUDRE (1 à 20kg)

Maturation du lait :	Pendant 1 h à 32 °c avec les ferments ci-dessus
Emprésurage :	A 32°C avec 25 ml de présure 1/13 500 (700mg) ou 30 ml de présure 1/10 000 (520mg) Temps de prise : 13-18 min Temps de durcissement : 8-12 min
Décaillage :	Grains de maïs
Brassage :	20 min
Repos :	5min et délactosage éventuel (20 à 30%)
Brassage-chauffage :	36-38 °C pendant 10-15 min
Moulage :	En répartiteur ou pré pressage en bac
Mise en cendre végétal	
Pressage :	Doux : 2 à 3h
Démoulage :	Objectif pH 5.30
Saumurage :	Attention régler le pH et la t° de la saumure aux valeurs pH et t° du fromage

Affinage :

A 11°C environ pendant 12 semaines

- Frottage avec solution salée 1% + PLA 2 D / 100 kg de fromage frotté : 3 fois / semaine pendant 1 mois puis 2 fois / semaine

Toujours mouiller les fromages en fonction de leur besoin en eau :

Si secs, mouiller suffisamment, si trop humides limiter l'apport en eau



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