



SOGEBUL
SOGEBUL
Ouest

PPNC TYPE RACLETTE

Sous la direction de :
Gérard CHABOD
Stéphane REBIFFE
Didier FLECHON

TYPE RACLETTE

FICHE RECETTE

WWW.SOGEUL.FR

FERMENTS

Mésophiles :

Dose pour 100L :

- MM 100 ou 101

5 DCU

Streptocoques Thermophiles :

- TA 50 ou 52 ou 54

5 DCU

Ferments d'affinage :

- LH100

0.5 D

- PLA

0.25 D

MATERIEL

MOULE :

MOULES MICROPERFORÉS Ø330mm ou Ø350mm

**Maturation du lait,
écrémage conseillé:**

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) / 100 L de lait

Temps de prise : 13-18 min

Temps de durcissement : 8-12 min

Décaillage :

jusqu'à obtenir un grain de taille maïs

Brassage :

20 min

Repos :

5min et délactosage (20 à 30%)

Brassage-chauffage :

37-39 °C pendant 10-15 min

Moulage :

En répartiteur ou pré pressage en bac

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 12°C environ pendant 8-12 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