



ÉDITION DU
18/04/2024

SOGEBUL
SOGEBUL
Ouest

PÂTE MOLLE TYPE
BRIE-COULOMMIERS

Sous la direction de :
Gérard CHABOD
Stéphane REBIFFE
Didier FLECHON

TYPE BRIE-COULOMMIERS

FERMENTS

Mésophiles :	Dose pour 100L :
- MBT	20 DCU
ou	
- MA4001 / MA4002	10 DCU
ou	
- MH1 ou MH2	10 DCU
 Thermophiles :	
- CTA 52	2.5 DCU
 Ferments d'affinage :	0.3 D
-ARO 21 ou ARN	0.3 D
-KL71	0.3 D
-Geo17	0.5 D
-PC Neige ou SAM3	

MATERIEL

MOULE :
REF : M3863 (Ø13cm)

J-0

Prématuration du lait :	12-18 H / 12-14 °C
ou Maturation du lait :	2-3 heures / 34°C, avec les ferments ci-dessus
Emprésurage :	à 34-36°C avec 25 ml de présure 1/13 500 (700mg) ou 30 ml de présure 1/10 000 (520mg). pH 6.4 - Temps de prise : 15 mn - Temps de durcissement : 45 mn (3 * TP)
Découpage grossier	Cube 1.5 cm ³
Repos :	Sous sérum : 30min
Démêlage	Léger brassage
Moulage :	Manuel (pelle) ou répartiteur
Acidification :	23-25 °C Retournements : M+1H / 2H30 / 6H / 12H

J+1

Démoulage :	pH 4,80
Salage :	Au sel sec ou saumure
Ressuyage :	- 48 à 96 H : 18-20 °C / H 88-90% - Soins : pulvérisation de pénicillium

Affinage : - 10 / 12 jours 11-13°C / H 95-96 %
- Soins : retournements tous les 2 jours

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