



SOGEBUL
SOGEBUL
Ouest

TOMME

Sous la direction de :
Gérard CHABOD
Stéphane REBIFFE
Didier FLECHON

ÉDITION DU
16/04/2024

TOMME

FICHE RECETTE

WWW.SOGEBUL.FR

FERMENTS

Mésophiles : **Dose pour 100L :**

- **MBT** 10 DCU

ou

- **MA4001 / 4002** 5 DCU

ou

- **PROBAT 222 / 322** 5 DCU

Thermophiles :

- **MY800** 5 DCU

- **TA 50 / 52 / 54** 5 DCU

Ferments d'aromatisation :

Croute lavée : 0.3 D

- **PLA** 0.3 D

Croute sèche :

- **BLOOM 01** 0.3 D

MATERIEL

MOULE

M3524 : Øsup 190mm Øinf 180mm ht 93mm

FONCET :

M4035

TOILE :

TOILELINLMO

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) / 100 L de lait Temps de prise : 13-18 min Temps de durcissement : 8-12 min
Décaillage :	Grains de maïs
Brassage :	10 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
Pressage :	Doux : 2 à 3h, ou auto-pressage
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 si croûte lavée 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

- Juste retournements si croûte sèche



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