

La fabrication du fromage blanc

D'abord, la maitresse nous a demandé comment fabriquer du fromage blanc.

Nos hypothèses : Il faut :

- du lait de vache
- du jambon
- de l'œuf
- de la farine
- la croute du fromage
- du miel
- du sucre
- du sel

Il faut brasser le lait avec une cuillère ou un fouet ou un robot.

Il faut brasser l'œuf avec le lait et la farine avec un fouet. Il faut mélanger avec le beurre.

Il faut mettre du fromage avec le blanc de l'œuf.

On fait cuire au micro-ondes et ensuite on le met dans le frigo.

Ensuite, nous avons vu sur une photo de Samuel Héroult du lait dans une grande cuve pour faire du fromage. De plus, nous avons observé du fromage blanc dans une assiette et nous avons rediscuté de nos idées. Nous avons gardé les idées suivantes :

Il faut du lait de vache, du fromage et du sucre. Puis il faut mélanger le tout et le mettre au frigo.

Nous avons essayé mais c'est resté liquide.

Puis le lundi 28 janvier 2019, François Baron est venu nous montrer comment il fallait faire.



D'abord, il a pris du lait de ses vaches et l'a fait chauffer pour tuer les microbes. Le lait devait être à 40 ° pour faire le mélange dans le pot avec la faisselle. Ensuite, il a ajouté 2 cuillères de fromage blanc. Alors il a brassé avec un fouet. Puis il a ajouté 6 gouttes de présure pour solidifier le lait et il a encore brassé. Enfin, il a mis le pot avec la faisselle dans la fromagère. Nous l'avons branché pendant 8 heures.

Après nous avons fait des yaourts. Il faut un litre de lait, des ferments de yaourt ou un yaourt et on brasse. Il a versé ensuite le mélange dans les pots de yaourt dans la yaourtière. Enfin il faut appuyer sur le bouton et les laisser 24 heures.



A la fin, comme il restait du lait, nous avons refait un autre pot de fromage que nous avons laissé à l'air libre et nous avons goûté le lait.

Le mardi 29 janvier 2019, nous avons ouvert les 2 pots de faisselle. Le fromage qui était dans la fromagère était plus dur que l'autre. Il fallait tourner la faisselle pour qu'elle s'égoutte au fond du pot. Nous avons jeté le petit lait (liquide d'égouttage du fromage blanc). Nous avons rempli 4 petites faisselles avec les 2 sortes de fromage. Après nous avons mis tous les fromages au frigo.



Enfin, après la récréation, nous avons goûté les yaourts avec du sucre. C'était délicieux et onctueux (ça faisait une impression douce et moelleuse au palais).



Le jeudi 31 janvier, nous avons démoulé 2 faisselles. La première était solide car le fromage sortait de la fromagère et le 2^{ème} était liquide car le fromage n'était pas réussi hors de la fromagère. Après la récréation, nous avons goûté du fromage avec du sucre. C'était excellent.



état solide



état liquide

Nous avons appris que pour réussir à faire du fromage, il faut :

1,5 litre de lait à 40 ° de température, 2 cuillérées de fromage blanc et 6 gouttes de présure. Ensuite on met cette préparation dans la fromagère pendant 8 heures. Elle était liquide et est devenue solide.

Le vendredi 1^{er} février, nous avons démoulé et salé une autre faisselle. Nous avons ensuite goûté le fromage tartiné sur du pain de maïs aux graines. C'était délicieux.



