

La société tompress, spécialiste du matériel de transformation alimentaire, commercialise depuis 90 ans des articles de qualité pour les particuliers et les petites productions artisanales. Pour tompress, transformer les produits de son jardin, manger sain et bon, utiliser un matériel de qualité pour se simplifier durablement la tâche est une simple question de bon sens. Plus de 2000 articles ont été sélectionnés pour transformer, conserver et cuisiner nos aliments. Ils sont disponibles sur catalogue ou sur Internet et sont livrés à domicile dans les meilleurs délais.

DOSSIER
FEVRIER 2011

Faire son fromage : une passion qui gagne

La société Tom Press constate un intérêt croissant des particuliers pour la transformation des produits laitiers et notamment la fabrication de fromages.

Faire son fromage à la maison c'est possible et c'est même assez facile. Les amateurs d'authentique l'ont bien compris, ils se réapproprient le savoir faire et s'équipent pour produire de petits fromages. La plus part se limitent au frais mais de plus en plus de particuliers conduisent à terme l'évolution et à passent à l'affinage.



UN MATÉRIEL MINIMUM

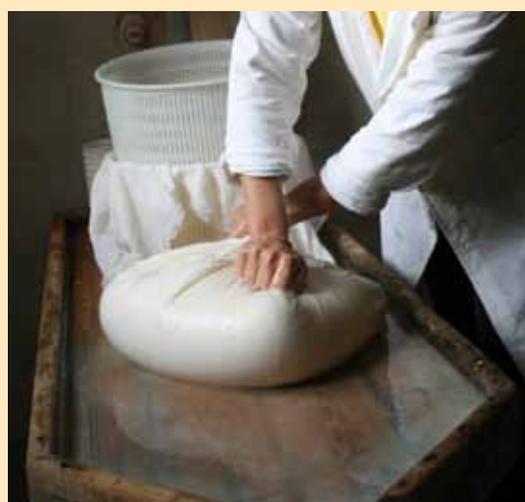
Faire du fromage, c'est cailler du lait. Il faut : de quoi chauffer, un bon thermomètre, et des formes pour l'égouttage. C'est tout pour commencer. Avec ce matériel minimum dont chacun dispose déjà en grande partie, on obtient du fromage frais qu'il est déjà possible d'affiner pour d'obtenir des pâtes molles.

Pour les pâtes dures, ou cuites, il faut bien séparer le petit lait. Le caillé est récupéré dans une étamine puis pressé. Les tommes ainsi obtenues sont salées et stockées pour affinage.



Thermomètres, chaudrons, formes ... une gamme complète pour faire son fromage à la maison.

Un petit presseur à fruits en inox est idéal pour extraire le lactosérum du caillé.



L'ART D'ÉLEVER UN FROMAGE.

Les conditions hygrométrique et la température sont essentielles et tout le monde ne dispose pas de la cave d'affinage idéale. Néanmoins, il est possible en jouant sur la recette, plus ou moins pressé, plus ou moins saumuré, et surtout en s'inspirant des fromages produits localement d'amener à terme un caillé produit à la maison. En dehors des soins à prodiguer à la croûte, l'art consiste à bien comprendre l'évolution et à capter le moment idéal pour la dégustation.

