



Aromatisation de fromages fondus :

De nouvelles voies d'innovation par
des arômes naturels de fromage



Rodolphe Leroux
Conseiller Culinaire



Thierry Hennequin
Directeur commercial



Les EMC sont la reproduction du développement aromatique naturel d'un fromage lors d'un affinage, obtenus en traitant par voie enzymatique et/ou microbiologique une matière première fromagère, avec pour objectif d'en augmenter fortement l'intensité dans un temps très court.



Arômes Naturels

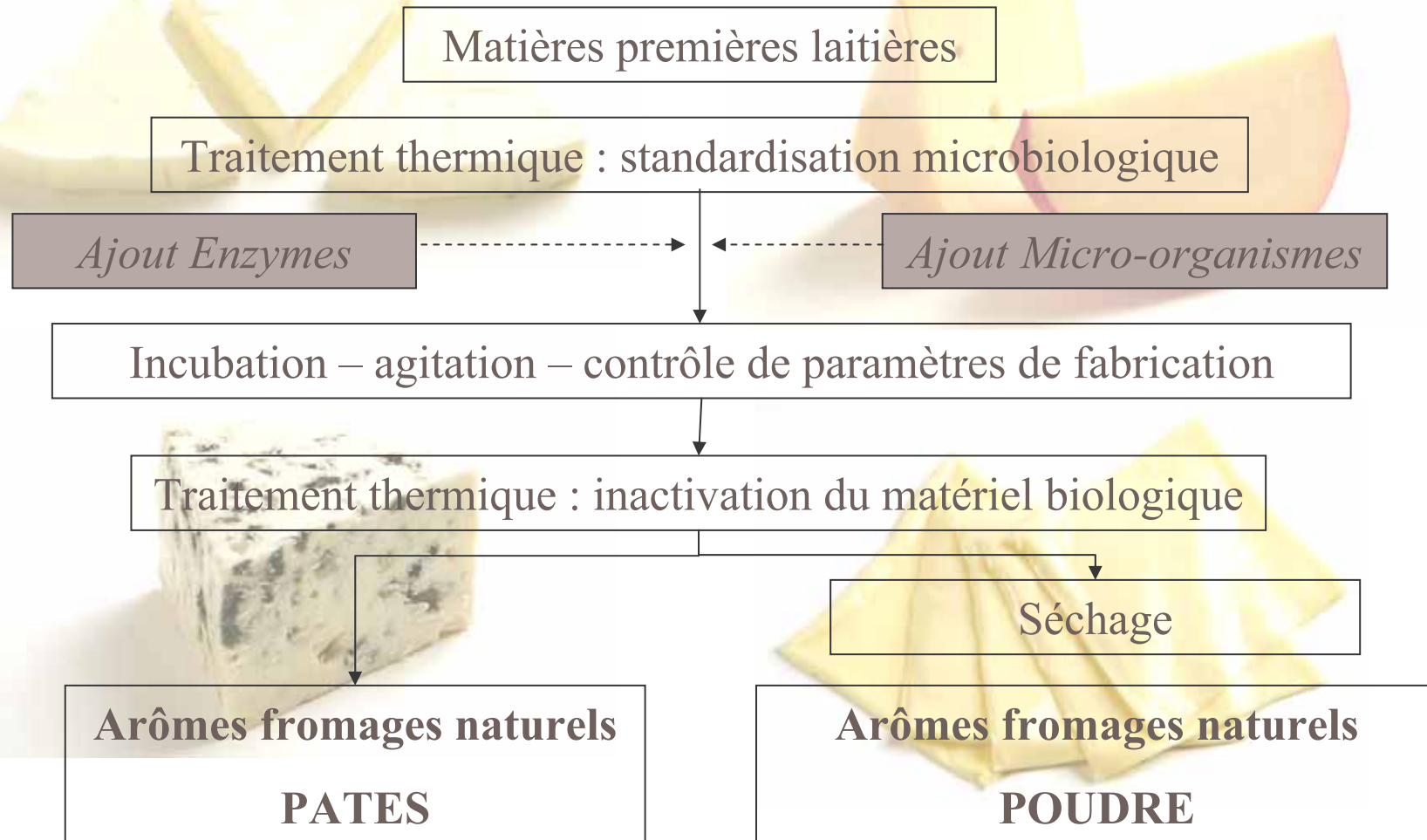
SAFISIS ne fabrique et ne commercialise que des produits naturels au sens de la directive Arômes

La Législation - Directive 88/388/CE

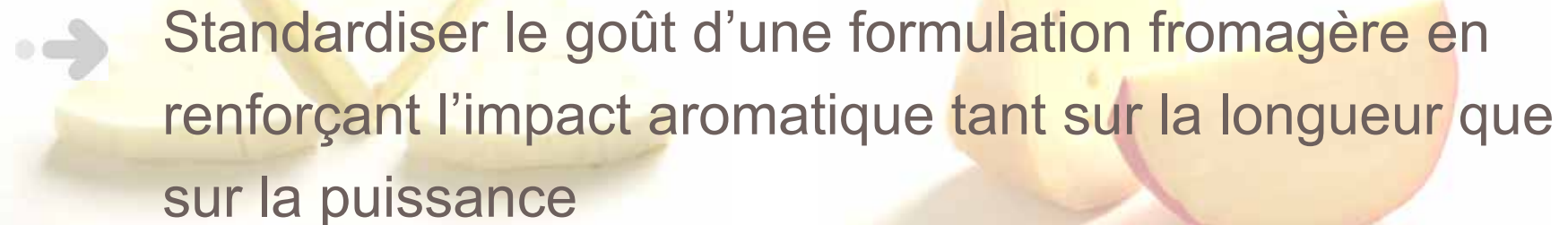


Arôme naturel : obtenu par des procédés physiques ou des procédés enzymatiques ou microbiologiques à partir d'une matière d'origine végétale ou animale, soit en l'état, soit transformée pour la consommation humaine par des procédés traditionnels de préparation de denrées alimentaires

Procédé de production d'un EMC



Avantages des EMC

A photograph showing several slices of a soft, pale yellow cheese, possibly Brie or Camembert, arranged on a white surface.

→ Standardiser le goût d'une formulation fromagère en renforçant l'impact aromatique tant sur la longueur que sur la puissance

A photograph of a wedge of blue cheese, showing its characteristic dark blue-green mold veins.

→ Réduire le coût aromatique d'une formulation

A photograph of several slices of a soft, pale yellow cheese, similar to the ones in the first image, arranged on a white surface.

→ Apporter une typicité à une formulation fromagère

Réalisation du fromage fondu

1 - Préparation des fromages

2 - Association des ingrédients

3 - Cuisson / cutterage / brassage

4 - Upérisation

5 - Le crémage

6 - Refroidissement

7 - Le conditionnement / stockage

Ajouter l'EMC en plus des autres ingrédients pour :

- Une meilleure homogénéisation de la note aromatique;
- Fixer les arômes sur la matière grasse

Remarque :

le traitement thermique n'altère pas le profil ni l'intensité aromatique

Exemple de recette

Fromage fondu de type "dips"

Ingrédients	%
Eau	36,0
Mozzarella	20,6
Emmental	20,6
Beurre	17,1
Poudre de lait	4,0
Sels de fonte	1,4
Sel	0,3
TOTAL	100

Process :

- Peser tous les ingrédients (dont l'arôme) dans la cuve du thermomix ;
- Agiter et monter en température (seuil 80°C) ;
- Une fois cette température atteinte maintenir pendant 3 min avec agitation plus élevée ;
- Une fois ce palier réalisé, descendre à 30°C et réduire l'agitation ;
- Homogénéiser si besoin est ;
- Mouler et refroidir (+3°C).

**Aromatisation SAF Blue
 creamed P014210 à 0,8%**



Utilisation Fromage fondu aromatisé

Sauce fromagère emmental

Ingrédients	%
Eau	48,69
Crème liquide	38,95
FF aromatisé emmental	10,22
Amidon	1,46
Sel fin	0,49
Xanthane	0,15
Poivre gris	0,02
Piment doux	0,02
TOTAL	100

Process :

- Peser l'ensemble des ingrédients dans une russe,
- Monter en température tout en mélangeant au fouet;
- Laisser à ébullition jusqu'à épaississement complet de la sauce
- Refroidir au bain marie;
- Débarrasser et réserver au frais.

**Aromatisation à 0,66% SAF emmental
P014310, SAF Comté P014320**

Dégustation



Fromage fondu saveur Bleu : SAF Blue P014210

à 0,8% sur le produit fini



Fromage fondu saveur Comté : SAF Comté P014320

à 0,5% sur le produit fini



Fromage fondu saveur Grana : SAF Grana P014410

à 0,5% sur le produit fini



La solution fromagère
**SAFDAIRY
& SAFCHEESE**



Merci pour votre participation !



Rendez-vous sur notre stand D14

