

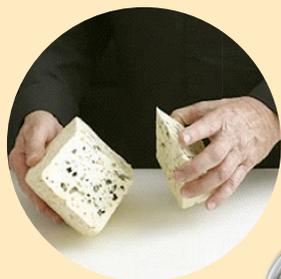
Petit guide sur la découpe des fromages

Ce guide vous permettra de sélectionner les bons outils de découpe, de gérer les quantités de fromages servis et de préparer le plateau qui saura les mettre en valeurs.

Les pâtes molles et les pâtes persillées

Ce sont les deux types de pâtes les plus difficiles à travailler en raison de leur texture coulante. En utilisant les outils adaptés, on prévient les pertes et on s'assure d'une présentation soignée lors du montage du plateau.

Le meilleur outil pour les portionner est sans contredit le fil à fromage. Le couteau avec ouvertures sur la lame est fréquemment utilisé avec les pâtes molles. Si vous n'avez pas ces types d'outils, vous pouvez vous servir des couteaux qui sont à votre disposition en prenant soin de travailler avec délicatesse. Vous pouvez également garder les morceaux entiers et laisser les invités se servir.



Les pâtes semi-fermes et les pâtes fermes

Le couteau à fromage est le meilleur outil pour la découpe des pâtes semi-fermes et fermes. Un couteau du chef ou à lame large peut également convenir.

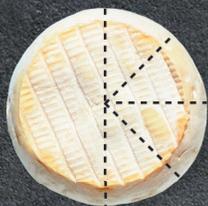


Outils de découpe



L'art de la découpe

Les fromages
ronds



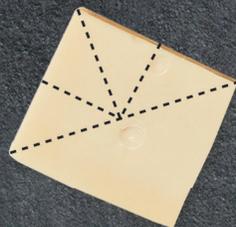
Les fromages
en pointes



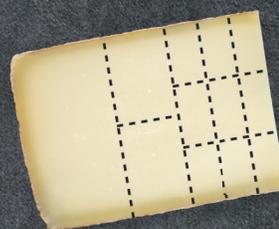
Les fromages
à pâtes persillées



Les fromages
carrés



Les fromages
à pâtes pressées



* Important

Lorsque l'on portionne les fromages, il faut s'assurer de **garder un morceau représentatif du fromage**, c'est-à-dire un morceau avec une partie de la pâte et une partie de la croûte.

Effectuez la découpe un fromage à la fois afin d'empêcher que les autres restent trop longtemps sur le comptoir, ils seront ainsi plus faciles à couper.

Identifiez-les au fur et à mesure, ceci évitera de mélanger les fromages lors du montage du plateau.

Lorsque vous avez terminé la découpe d'un fromage, **remettez la partie restante au frigo** le plus rapidement possible.

Le plateau doit être conservé au frais (0 à 4 °C), sauf s'il est servi immédiatement. Pour tout type de pâte, il est possible de garder le morceau en entier et laisser les invités se servir directement dans le plateau à l'aide de couteaux à fromage, en prenant soin d'en avoir un par variété.

Cependant, en portionnant les fromages à l'avance, vous vous assurez d'éviter le gaspillage alimentaire puisque les gens ont tendance à prendre des morceaux trop gros.

0 à 4 °C

La préparation du plateau et le service

- **Le plateau peut autant être préparé la veille que la journée même.** Il faut prendre soin de bien l'emballer en y insérant des cure-dents afin que la pellicule plastique ne colle sur les fromages et de le conserver au frais jusqu'au service.
- **Utilisez des planches différentes pour la découpe et la présentation,** le résultat sera plus propre.
- Il n'y a pas d'ordre à respecter pour positionner les fromages sur la planche. Par contre, **les pâtes molles ne doivent pas se chevaucher** sinon elles risquent de se coller les unes aux autres.
- N'hésitez pas à **varier les matériaux** pour la présentation de vos fromages. Le bois, la céramique ou l'ardoise, laissez aller votre imagination.



fromages
d'ici