

LA FERMENTATION



Pour cela, on ajoute au lait des ferments (bactéries) et de la présure*. Ensuite, on laisse fermenter. On met le lait dans une chambre à 40°C. Le lait va alors cailler.

*Présure: Enzyme extraite de la caillette du veau ou de l'estomac de l'agneau ou fabriquée industriellement à partir de moisissures. Elle est utilisée pour cailler le lait.