



**Fruitière
du Hérisson**

www.fruitiere-comte.com

1590 Rue des 3 Lacs - 39130 DOUCIER
Tél. 03 84 25 79 22

24, rue d'Alsace - 21200 BEAUNE
Tél. 03 80 24 22 02



LE DÉLICE DE CHALAIN

FAMILLE TECHNOLOGIQUE : pâte molle à croûte lavée.

TYPE : fromage au lait de vache.

PRÉSENTATION

Le Délice de Chalain est un fromage à pâte molle au lait de vache cru et entier. Sa croûte peut prendre une couleur allant du jaune au rose orangé. Sa pâte jaunivoire lui confère une texture onctueuse et souple. Sa forme est celle d'un cylindre plat d'environ 13 à 14 cm de diamètre et 3 à 4 cm de hauteur. Il a un poids moyen d'environ 500 g.

ZONE DE PRODUCTION

Le Délice de Chalain est fabriqué exclusivement à la fromagerie de Doucier dans le Jura. Il est produit toute l'année avec le même lait que celui servant à la fabrication du Comté AOP. Ce lait provient d'une quinzaine de fermes, toutes situées dans un rayon d'environ 20 à 25 kms.

FABRICATION

Le lait mis en cuve, auquel sont ajoutés des ferments, est réchauffé à 36°C. Une heure après cette maturation, le lait est emprésuré. Le gel ainsi obtenu sera découpé en petit grains d'environ 1 à 2

cm de diamètre. Après plusieurs brassage, le caillé est réparti dans des moules donnant ainsi leur forme aux fromages. Les retournements successifs vont participer à l'égouttage des fromages, qui seront ensuite saumurés quelques heures plus tard pour leur apporter le sel nécessaire à la formation de leur goût. C'est à ce moment-là que l'affinage débute, il durera 20 jours minimum. Les fromages poursuivront cet affinage au contact d'une fine rondelle d'épicéa placée entre une face du fromage et le papier d'emballage.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Œil : croûte fine jaune à rose orangé. Pâte jaunivoire avec quelques petits trous.

Texture : onctueuse et souple.

Goût : doux avec un petit goût de noisette, s'affirmant au fil de l'affinage.

Dégustation : c'est un fromage que l'on peut consommer tel quel en en-cas. Servi chaud, il participe également à la confection de nombreuses recettes.

Plus affirmé que le petit hérisson, un vin rouge structuré et tannique permettra à ce fromage une meilleure expression.

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G

Energie (kJ/kcal)	1350/326
Lipides (g/100g)	27.4
dont acides gras saturés (g/100g)	18.8
Glucides (g/100g)	Traces
dont sucres (g/100g)	0
Protéines (g/100g)	20.4
Sel (g/100g)	1.27