

Découpe du fromage en portions

ESST
SCHWEIZER
KÄSE

MANGEZ
DU FROMAGE
SUISSE

MANGIA
DEL FORMAGGIO
SVIZZERO



Pour les plateaux de fromages ou pour des présentations plus importantes, les **bandes** de 4–5 cm d'épaisseur peuvent être découpées en bâtonnets ou en tranches de 1/2 cm d'épaisseur.



Les fromages découpés en **blocs** sont divisés en tranches d'environ 2 cm d'épaisseur découpées parallèlement au côté le plus étroit. Si ces dernières tranches sont encore trop grandes, vous pouvez encore les couper en deux et les servir avec la croûte. Les deux pointes au bout du couteau à fromage sont utilisées pour le service.



Tous les morceaux pointus sont divisés en tranches en partant de la pointe jusqu'à environ deux tiers du morceau. Le reste est ensuite découpé perpendiculairement au talon. Les morceaux sont servis avec la croûte.



Les fromage sphériques sont, en règle générale, partagés en deux puis découpés en morceaux pointus. On sert les morceaux avec la couche de paraffine qui protège le fromage.



Le **Sbrinz** peut être brisé en bouchées avec le couteau figurant sur l'illustration et servi tel quel. Les bouchées se mangent avec les doigts.



Les fromages à pâte extra-dure, tels que le Sbrinz, peuvent très bien être rabotés. Les morceaux pointus tiennent mieux dans la main et permettent une utilisation plus économique que les blocs de Sbrinz.



La façon de couper et de servir la Tête de Moine diffère de toutes les autres. Le fromage est en effet raclé, afin que son arôme puisse se développer pleinement. On commence par prélever un couvercle de $\frac{1}{2}$ cm d'épaisseur. On ôte ensuite une partie de la croûte (cf. illustration). Enfin, la Tête de Moine ainsi préparée est raclée, avec le côté tranchant du couteau à fromage, en tournant la meule posée sur sa base. Les rosettes de fromages ainsi prélevées, la surface de la meule doit rester aussi lisse et plate que possible.



La girolle à Tête de Moine est un instrument qui permet de prélever des rosettes beaucoup plus simplement et plus rapidement..



Les fromages ronds ou en demi-lune sont découpés en morceaux pointus.



Les fromages en tranches pointues sont découpés en partant de la pointe jusqu'à environ deux tiers. Ils sont ensuite divisés en morceaux perpendiculairement au talon.



Les fromages ovales sont découpés en tranches perpendiculairement à la longueur.



La morge des fromages à croûte lavée est raclée avant le service.



Le Vacherin Mont-d'Or est découpé en morceaux pointus. La surface de coupe est protégée par des plaquettes de plastique, de verre ou de bois, afin d'empêcher que le fromage ne coule.



Les fromages en forme de barre sont coupés en tranches perpendiculairement à la longueur.