



[< retour](#)

Fromagerie

Gouda



Aimez-vous cet ingrédient ?

[IMPRIMER](#) [1]

[TÉLÉCHARGER](#) [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : À pâte pressée non cuite (Cantal...)

Poids moyen : 6000g

Aux Pays-Bas, le fromage le plus connu et le plus consommé est le Goudse kaas ou fromage de Gouda. Un fromage de Gouda est en forme de roue, a une masse d'environ 15 kg et a un taux de matières grasses de 48 % (en réalité aux environs de 51 %).

Les fromages sont plus savoureux si on les retire du réfrigérateur au moins 30 min avant de les consommer.

VARIÉTÉS

Le Gouda fermier préparé avec du lait non pasteurisé est généralement appelé Boerenkaas, du néerlandais Boer, fermier et Kaas, fromage. Ce fromage est appelé "Présent" en France. Il existe aussi un gouda de Noël, extra-vieux, affiné autour de 36 mois. En France, il est commercialisé pendant le mois des fêtes de fin d'année. Il n'est trouvable que chez les fromagers : un accord professionnel leur accorde l'exclusivité de ce divin fromage.

Les fromages à pâte demi-ferme : Les fromages à pâte demi-ferme sont des fromages à pâte pressée non cuite qui subissent une période d'affinage assez longue en atmosphère fraîche (7-10 °C) et très humide (90 %). Le caillé est réduit en petits grains, puis pressé et ensuite démoulé et trempé dans une saumure. Les fromages à pâte demi-ferme (cheddar, cantal, reblochon, gouda, édam, fontina, saint-nectaire, morbier, tommes, tilsit, monterey jack) ont une consistance dense et une pâte de couleur jaune pâle.

COMMENT CHOISIR ?

Pour être sûr de déguster un véritable Gouda, il faut regarder sur la plaque de caséine apposée sur sa croûte.

QUE FAIRE AVEC ?

Le fromage se consomme au repas ou en collation et il est utilisé abondamment en cuisine, comme ingrédient de base ou comme condiment, soit pour farcir, recouvrir des viandes ou légumes ou soit comme ingrédient principal d'un dessert. Il s'apprête aussi bien avec les mets salés (salades, sauces, soupes, croquettes, pizzas, pâtes alimentaires, crêpes, soufflés, fondues, raclette, croque-monsieur, omelettes) que sucrés (gâteaux, tartes, beignets); c'est surtout le fromage frais qui est employé en pâtisserie. Le fromage étant généralement salé, il importe d'en tenir compte lors de l'assaisonnement du plat, particulièrement dans le cas des fromages bleus dont le goût salé s'accroît à la cuisson. Le fromage peut également être servi à la fin d'un repas ou sous forme de dégustation où le meilleur partenaire d'un bon nombre de fromages demeure le vin.

COMMENT PRÉPARER ?

Le fromage fond plus facilement à la cuisson s'il est émietté, râpé ou coupé finement. Ajouté à une sauce, on le cuit doucement jusqu'à ce qu'il fonde, en évitant l'ébullition qui a pour effet de séparer les protéines de la matière grasse. Les fromages à pâte dure tels que parmesan, emmenthal et gruyère supportent mieux les températures élevées, notamment pour gratiner. Retirer le fromage dès qu'il a fondu.

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

Les fromages demi-fermes peuvent se conserver plusieurs semaines au réfrigérateur s'ils sont bien enveloppés d'un film alimentaire. On peut aussi conserver les fromages à une température oscillant entre 10 et 12 °C. Éviter de les laisser séjourner longtemps à l'air ambiant car ils se dessèchent et peuvent se contaminer. Si de la moisissure s'est développée à la surface d'un fromage ferme, retirer 1 à 2 cm autour des moisissures par mesure de sécurité, et recouvrir d'un autre papier d'emballage. Il est préférable de jeter les fromages frais et à pâte molle qui comportent des moisissures, car il y a risque d'empoisonnement. La congélation est possible mais non souhaitable, puisqu'elle diminue la saveur des fromages, et presque tous deviennent plus friables. Les congeler de préférence en segments ne dépassant pas 2 cm d'épaisseur et ne pesant pas plus de 500 g. Les fromages secs supportent mieux la congélation que les fromages humides (les pâtes fraîches ne se congèlent pas). Bien emballé, le fromage se conserve congelé de 20 à 30 mois. Décongeler les fromages au réfrigérateur pour limiter le changement de texture et réserver ce fromage aux plats cuisinés.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories	protéines	lipide	magnesium	calcium
363 kcal	24,00 g	29,90 g	28,90 mg	736,00 mg
sodium	acides gras saturés	cholestérol	phosphore	civre
747,00 mg	18,30 g	98,00 mg	500,00 mg	0,09 mg
zinc	fer	vitamin A	vitamin B1	vitamin B2
3,86 mg	0,26 mg	183,00 µg	0,03 mg	0,30 mg
vitamin B3				
0,05 mg				

[Afficher plus](#)

* Source de données : AFSSA

HISTOIRE

Le nom Gouda est mentionné pour la première fois en 1139, dans une charte de l'évêque d'Utrecht. Gouda a commencé comme une petite communauté, au confluent de l'IJssel hollandais et du Gouwe pour devenir une ville de taille moyenne.

Il n'y a actuellement aucun contenu classé avec ce terme.

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15992>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15992>