



Carnet d'inspiration WHITE CHEESE

6 idées pour ne pas en dire que des salades!

**ARLA
PRO.**



A propos du White Cheese

La Feta est un fromage en saumure traditionnellement fabriqué à partir de lait de chèvre ou de brebis, mais de nos jours, produit communément à partir de lait de vache.

La feta est le plus connu des fromages grecques et protégé, au sein de l'Union Européenne, par une IGP, Indication Géographique Protégée. En Europe, seuls les fromages provenant des usines de Grèce, de Lesbos, de Thrace, de Thessaly et de Macédoine peuvent être appelés "Feta". En dehors de ce territoire, les fromages européens suivant le même mode de fabrication sont appelés "white cheese".

Ailleurs dans le monde, tous les white cheese peuvent être nommés Feta.



Les premières références à la fabrication de fromages en Grèce remontent au huitième siècle avant JC. Dans la Grèce antique, les fromages de chèvre ou de brebis étaient très répandus. La feta est le premier fromage dont on retrouve les traces dès l'Empire Byzantin, elle était alors fabriquée par les crétois et les valaques de Macédoine.

La feta est un fromage crémeux mûré dans la saumure. Elle présente un goût salé et acidulé caractéristique. Il est d'ailleurs possible de la passer sous l'eau avant préparation pour retirer l'excédent de sel. Sa texture dépend de son niveau de maturation et va d'extrêmement crémeux à sec et friable.

Les arômes frais de la feta se marient merveilleusement avec l'huile d'olive, les poivrons rôtis ou les noix. Elle peut être consommée fraîche ou cuisinée de différentes manières, par exemple,

en fameuse salade grecque (tomates, oignons rouges, concombre et olives noires), en quiche avec des légumes, mijotée avec des aubergines, des oignons et du thym), sur les pizzas...

Côté boissons, les notes salées de la feta s'accompagnent parfaitement de bière ou de vin issu des cépages Pinot Noir, Sauvignon Blanc ou Zinfandel.

Enfin, d'un point de vue nutritionnel, la feta contient des lactobacillus et de nombreux probiotiques, bénéfiques pour la santé humaine. Elle apporte également des vitamines A, K, B5 et B9, du fer et du magnésium. Un ingrédient qui a donc tout bon!

Les types de Feta & de White Cheese

La feta grecque

La feta grecque traditionnelle se compose de 70% de lait de brebis et 30% d'autres laits, souvent du lait de chèvre. Sa saveur est salée et acidulée et sa texture sèche et friable.

Le white cheese turc

Le Beyaz peynir turc (white cheese) est un fromage frais en saumure proche de la feta. Il se compose de lait cru de brebis, de chèvre ou de vache.

Le white cheese bulgare

Le white cheese bulgare est appelé Sirene. Il est fabriqué à partir de lait de brebis et de ferments de yaourts lui donnant une grande acidité.

Le white cheese danois

La version danoise est composée de lait de vache. Saveur douce et texture crémeuse, les puristes de la feta prétendent que le style danois n'est pas authentique mais pour autant, beaucoup lui préfèrent sa texture généreuse.



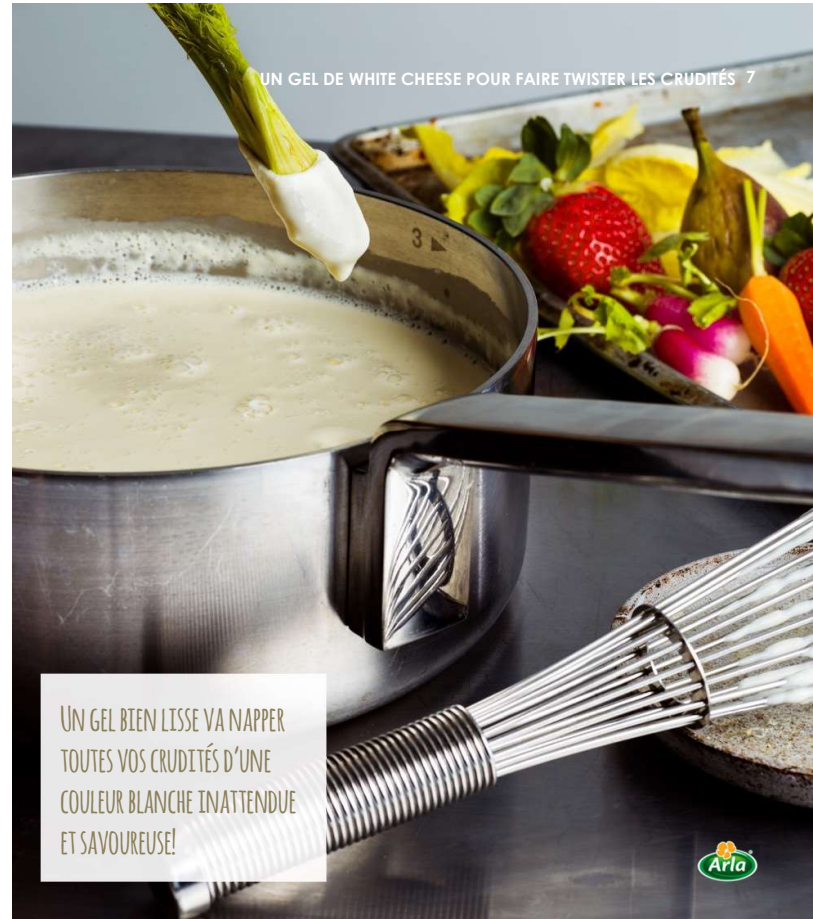
Inspiration White Cheese

Transformer les crudités et les fruits en condiments hyper graphiques

Une manière originale d'utiliser le white cheese est en gel! Le nappage au gel de white cheese donne **une saveur douce, légèrement sucrée et acidulée** aux légumes, aux baies, aux fruits, aux noix et même aux petits biscuits chocolatés!

Vous pouvez réaliser votre gel en utilisant de la gomme gélane (sucre d'origine microbienne) ou de l'agar-agar (gélifiant issu des algues), qui, en plus d'être **100% naturels**, conviennent parfaitement aux régimes végétariens.

ARLA
PRO.



Astuces et savoir-faire

UN GEL DE WHITE CHEESE POUR FAIRE TWISTER LES CRUDITÉS 8

Quels végétaux choisir? Vous pouvez utiliser de grosses olives, des radis, des petites carottes, des noix, des feuilles de salade, des fraises, des cerises, des figues, du mini fenouil, etc. Toutes les combinaisons sont possibles, à vous de trouver votre favorite.

Préparez les légumes : pelez ou lavez les légumes. Si vous utilisez des légumes-racines, comme des carottes, blanchissez-les brièvement.

Préparer le gel : Faites fondre 200 g de white cheese avec 1 litre de lait et ajoutez 10 g de gélifiant.

Portez à ébullition et fouettez jusqu'à obtention d'une consistance lisse. Filtrez ensuite le gel et assaisonnez-le de sel et/ou quelques épices (poivre, cannelle, sucre vanillé selon vos besoins)

Maintenez le gel chaud, par exemple au bain-marie, puis trempez-y vos légumes préférés. Laissez refroidir sur du papier sulfurisé et servez en amuse-bouche, en dessert ou en collation.



- DES SNACKS FACILES À PRÉPARER, PARFAITS POUR DÉCORER UNE ENTRÉE, UN ENTREMETS, UN DESSERT OU EN ÉLÉGANTE BOUCHÉE TRAITEUR.
- VOUS POUVEZ AUSSI SERVIR LE GEL CHAUD OU FROID DIRECTEMENT SUR LA TABLE ET LAISSER VOS CONVIVES "DIPPER" LES INGRÉDIENTS À LEUR CONVENANCE.

La salade
grecque
revisitée en
soupe chaude
façon Horiatiki



Inversons les rôles des ingrédients !

Une salade grecque déstructurée où le fromage est servi comme élément principal d'une soupe chaude? Et pourquoi pas!

En combinant une soupe de fromage chaude et crémeuse avec des légumes du soleil bien mûrs, crus ou rôtis, on obtient des saveurs très proches de **la salade grecque horiatiki traditionnelle.**

Un plat parfait pour surprendre avec des ingrédients simples tout en se simplifiant le service car il peut être préparé à l'avance et gardé chaud dans un bain marie ou un siphon avant d'être servi minute à l'assiette.

DES SAVEURS CLASSIQUES MAIS
UN SERVICE ORIGINAL!

Astuces et savoir-faire

Préparer une base de crème anglaise avec du lait, de la crème et des jaunes d'œufs.

Dans la préparation chaude et sortie du feu, incorporer le white cheese au fouet jusqu'à ce qu'il fonde complètement et assaisonner de sel et de poivre.

Garder cette « soupe » chaude au bain-marie à 75 ° C ou en siphon chaud.

Dresser minute avec des crudités : tomates bien mûres, oignons rouges en pickles, concombre et poivron jaune rôti (pour l'esthétisme), assaisonné d'huile d'olive, d'origan et de thym.

Les légumes peuvent aussi être servis légèrement revenus ou mélangés en cuits/crus, par exemple, en utilisant des tomates ou du poivron confits.



- UNE VERSION ORIGINALE ET AUDACEUSE DE LA SALADE GRECQUE QUI MARQUERA VOS CONVIVES, MÊME EN HIVER ET QUELQUE SOIT LE TYPE DE VOTRE RESTAURANT
- VOUS POUVEZ AUSSI LA SERVIR COMME UNE MOUSSE, SIPHONNÉE DIRECTEMENT DANS UNE FEUILLE DE LAITUE
- CETTE SOUPE PEUT TOUT AUSSI BIEN REMPLACER LA BÉCHAMEL DANS CERTAINS PLATS TELS QUE LA MOUSSAKA.



Le white cheese
cendré, tomates et
basilic (une nouvelle
version de la
fameuse tomate-
mozza)



Une recette simple pour sublimer le white cheese et faire ressortir ses saveurs

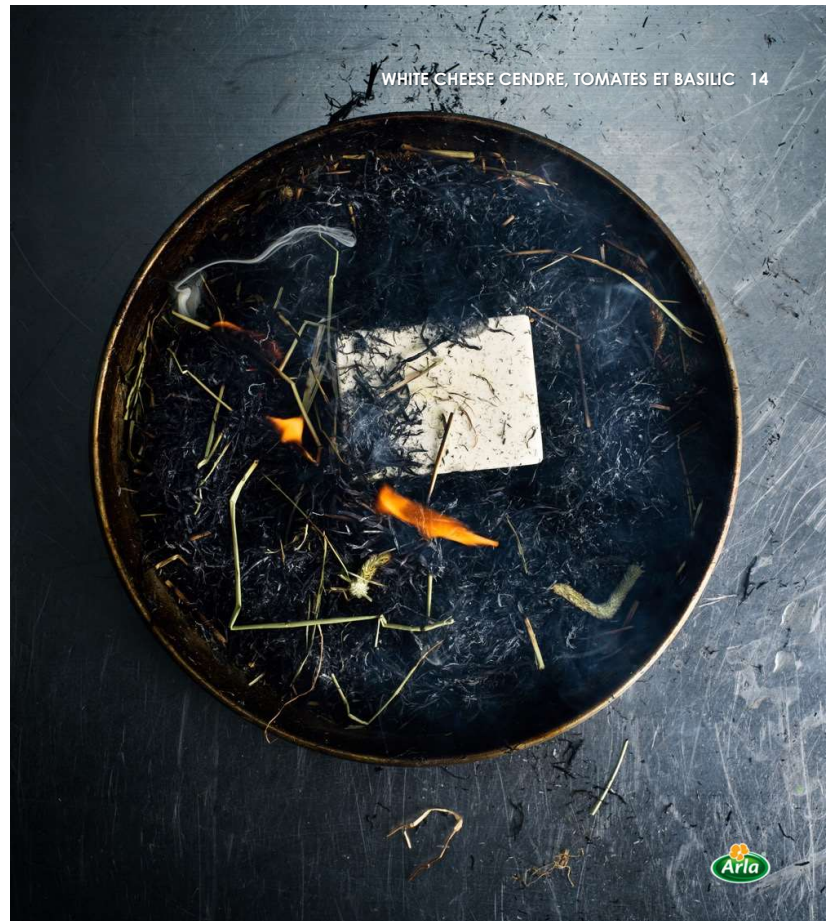
Le foin brûlé va donner au white cheese une délicieuse saveur fumée et ajouter un joli contraste noir et blanc très graphique à vos assiettes.

La plupart des pays ont pour tradition de fumer des aliments comme la viande, le poisson ou le fromage. Autrefois, c'était même un mode de conservation. **Le fromage fumé au foin est une spécialité danoise.**

Le white cheese cendré donne une **nouvelle dimension** à la combinaison italienne classique mozzarella – tomates – basilic. Il se sert tout aussi bien en apéritif ou en entrée dans un restaurant de style bistro, brasserie qu'entier sur un buffet traiteur ou en restauration collective.

ARLA
PRO.

WHITE CHEESE CENDRE, TOMATES ET BASILIC 14



Astuces et savoir-faire

La cendre va fonctionner comme une protection pour le fromage, de sorte que vous pouvez le recouvrir bien avant de le servir.

Utiliser un **réciptier métallique profond** (par exemple un bac gastronomique) pour brûler une belle quantité de foin sec et propre.

Attention, le foin va brûler rapidement et produire de la fumée, nous vous conseillons donc de faire votre feu à l'extérieur ou sous hotte.

Pour un goût fumé marqué, déposer un bloc ou une tranche épaisse de white cheese sur les cendres encore chaudes et le rouler afin de le recouvrir complètement de cendre noire.

Pour obtenir un arôme fumé plus doux, laisser refroidir la cendre avant de rouler le fromage.

Avant de servir, essayer soigneusement le fromage pour enlever l'excès de cendres et ne laisser qu'une fine couche de cendre esthétique.

UTILISER LE WHITE CHEESE CENDRÉ POUR
ACCOMPAGNER LES SOUPES, LES
TARTINES, LES PÂTES, LES SALADES
VOIRE AJOUTER UNE POINTE
D'ORIGINALITÉ À VOS PLATEAUX.

Béchamel de
white cheese
et ratatouille



Une version revisitée d'une sauce si classique

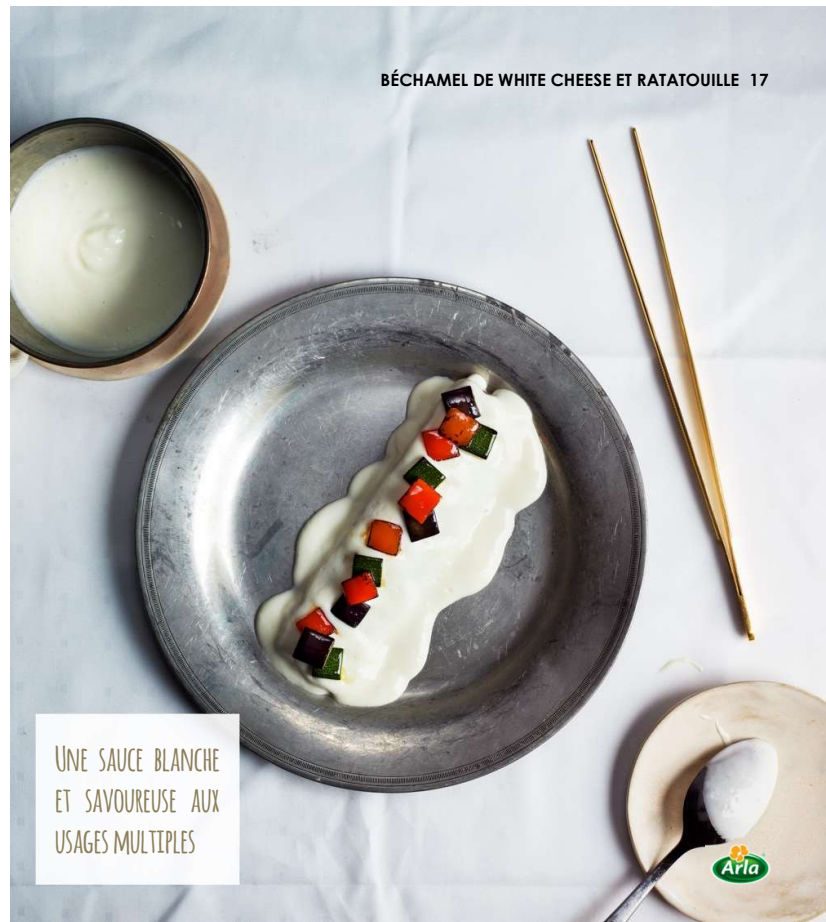
La Ratatouille, ce plat de légumes typiquement français, varie ici de sa forme traditionnelle en étant accompagné d'une béchamel au white cheese. Le combo peut être servi comme un plat gastronomique avec son contraste de couleurs très graphique tout comme dans les cuisines traditionnelles comme les brasseries.

Le white cheese va apporter une **belle onctuosité et une touche d'acidité** à la sauce béchamel, qui va alors pouvoir se travailler comme liant dans les gratins ou les lasagnes ou comme sauce pour accompagner légumes, poissons et viandes fortes telles que l'agneau.

Pour apporter de la texture et renforcer le goût du fromage, vous pouvez servir la béchamel accompagnée d'une **tuile croustillante de white cheese** préalablement déshydratée au four basse température.

ARLA
PRO.

BÉCHAMEL DE WHITE CHEESE ET RATATOUILLE 17



UNE SAUCE BLANCHE
ET SAVOREUSE AUX
USAGES MULTIPLES

Aria

Astuces et savoir-faire

Préparer une sauce béchamel classique avec du beurre, de la farine et du lait.

L'assaisonnement peut inclure des herbes et des épices comme le thym, l'estragon, la muscade, le poivron et la feuille de laurier.

Ajouter le white cheese (en proportion supérieure ou égale au beurre), fouetter jusqu'à ce que le fromage fonde complètement et tamiser le tout.

Servir avec du poisson cuit au four ou grillé, de la ratatouille et des tuiles de white cheese.



Préparer les tuiles de white cheese croustillant

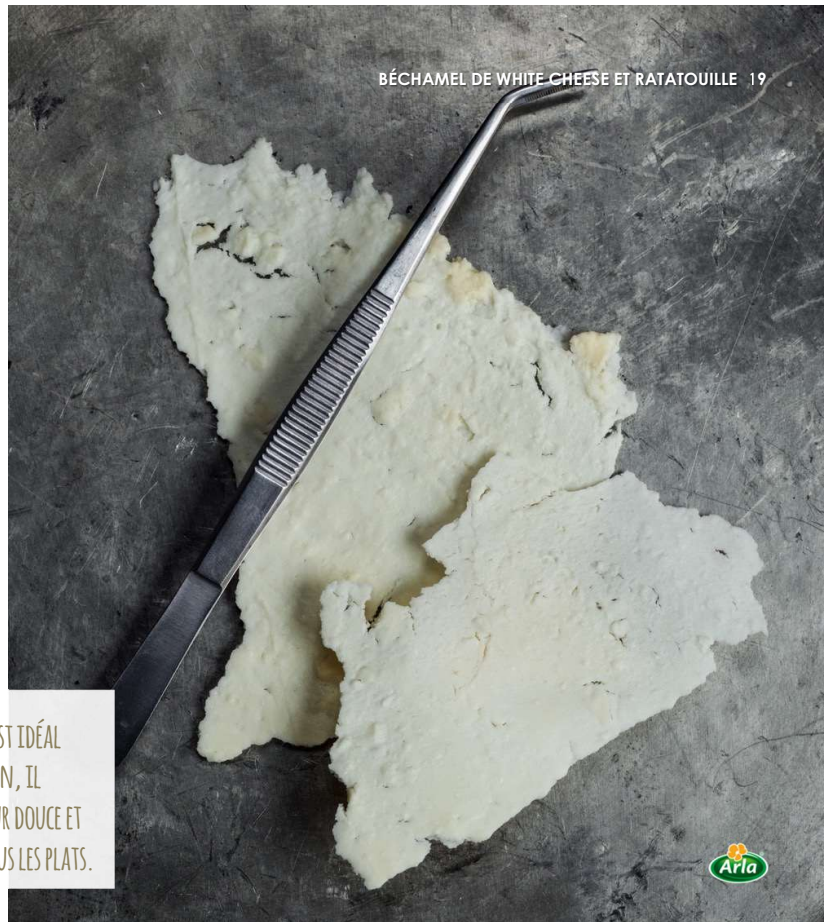
Faire légèrement fondre le white cheese dans un four ou un micro-ondes. Aromatiser éventuellement.

Étendre la pâte de fromage sur une feuille de silicone et sécher le tout au four à basse température (max 45 °C) jusqu'à obtenir une **tuile bien croustillante**.

ARLA
PRO.

CE CROUSTILLANT EST IDÉAL
POUR LA DÉCORATION, IL
APPORTE UNE SAVEUR DOUCE ET
DU CROQUANT À TOUS LES PLATS.

BÉCHAMEL DE WHITE CHEESE ET RATATOUILLE 19



Glace de
white cheese,
olives noires et
fraises



Une glace savoureuse aux usages multiples

La **crème glacée** est une façon pour le moins inhabituelle de servir du fromage!

Pour autant, cette délicieuse **glace sucrée-salée** accompagnera aussi bien les entrées que les desserts et conviendra à toutes les tables, tant les restaurants de cuisine gastronomique que traditionnelle.

Elle pourra notamment être servie avec des **dés croustillants de white cheese grillé** qui, bruni au four par la réaction de Maillard, apportera une délicieuse saveur de noisette.

ARLA
PRO.



Astuces et savoir-faire

Partir d'une base classique de glace au lait en utilisant du lait, du sucre, du glucose et en y ajoutant du white cheese (varier les proportions selon l'utilisation. Ex : pour une entrée à base de tomates, limiter l'ajout de sucre et infuser au thym).

Chauffer les ingrédients ensemble et fouetter jusqu'à obtention d'une consistance lisse. Laisser refroidir et baratter dans une machine à crème glacée.

Pour l'accompagner en dessert : Servir la glace avec des fraises, du sirop d'olive noire et des dés de white cheese grillé.

Pour le white cheese grillé: faire dorer les cubes de fromage dans un four à 150 ° C jusqu'à ce qu'ils soient légèrement colorés. Ils auront alors une texture légèrement croustillante et une délicieuse saveur de noisette.

AJOUTER, PAR EXEMPLE, UNE BOULE DE CRÈME GLACÉE WHITE CHEESE À UNE SOUPE FRAÎCHE DE LÉGUMES POUR LA REFROIDIR ET LUI APPORTER DU CRÉMEUX.

A top-down view of a kitchen scene. On the right, a tart is baked in a round metal pan lined with parchment paper. The tart has a golden-brown crust and is topped with a layer of melted white cheese and fresh, vibrant green spinach leaves. To the left of the tart, a stainless steel bowl sits on a black digital scale. The bowl contains a pale yellow liquid, likely a sauce or broth. The scale's display shows the number '0.128'. In the upper left corner, there is a crumpled piece of white fabric, possibly a kitchen towel or cheesecloth. The entire scene is set against a dark, textured background, likely a stainless steel countertop.

Tarte aux épinards
et pâte fromagère

La différence? Une pâte à tarte fromagère


Le **white cheese** est ici travaillé **directement dans la pâte**, lui conférant une belle **saveur crémeuse et salée**.

La pâte se marie merveilleusement avec toutes les tartes et quiches végétales, mais elle peut aussi être utilisée pour la confection de biscuits sablés, petits pains et même la pâtisserie.

Cette **pâte polyvalente** peut en effet être utilisée dans toutes sortes de cuisines, du salon de thé aux grands buffets traiteur.



- UNE NOUVELLE VERSION DE LA TRADITIONNELLE TARTE ÉPINARDS – FETA
- UNE PÂTE FROMAGÈRE POLYVALENTE POUR TOUTES LES CUISINES



UTILISER LE WHITE CHEESE DANS LES
PÂTES SABLÉES SUCRÉES POUR DES
TARTES AUX POMMES ET AUX FRUITS
ORIGINALES ET SAVOUREUSES.

Astuces et savoir-faire

Réaliser une **pâte brisée classique** avec de la farine et du beurre et remplacer le liquide (eau et/ou œuf) par du white cheese. Même frais, il se mélangera très bien avec la pâte.

Envelopper le pâton dans un film plastique et **laisser reposer au réfrigérateur** au moins 1h avant utilisation.

Étaler la pâte au rouleau et assembler la tarte.

Une fois cuite, la saveur de fromage est discrète mais bien présente et n'en finira pas **d'éveiller la curiosité de vos convives.**

L'assortiment de white cheese Arla Pro

Le white cheese nature 4kg

Nature, prêt à l'usage



Déjà
disponible

ARLA
PRO.

Recette 100% naturelle :

Lait de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, coagulant microbien, chlorure de calcium.
Conditionné sous atmosphère protégée
Fabriqué à Kruså, Danemark

Taille des cubes : 12,5 mm

Durée de vie du produit :

DLUO garantie à livraison 45 jours

Configuration:

Unité : 4 kg – barquette plastique
Carton : 1 x 4 kg

Informations nutritionnelles pour 100 g:

Matières grasses	21 g
Protéines	18 g
Sucres	<0,5 g
Sel	3,4 g
Allergènes	Lait de vache

Le white cheese en saumure 1kg

Salé, prêt à l'usage



Déjà
disponible

ARLA
PRO.

Recette 100% naturelle :

Fromage (63%) : Lait de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques coagulant microbien, chlorure de calcium – Saumure (37%) : eau, sel, acidifiant : acide lactique, chlorure de calcium.

Fabriqué à Kruså, Danemark

Taille des cubes : 12,5 mm

Durée de vie du produit :

DLUO garantie à livraison 45 jours

Configuration:

Unité: 1 kg – Seau plastique refermable

Carton : 4 x 1 kg

Informations nutritionnelles pour 100 g:

Matières grasses	21 g
Protéines	17 g
Sucres	<0,5 g
Sel	3,1 g
Allergènes	Lait de vache

Le white cheese à l'huile 900 g

Aromatisé, prêt à l'usage



ARLA
PRO.

Recette 100% naturelle :

Lait de vache pasteurisé, huile de colza, sel, ferments lactiques, herbes aromatiques et ail, coagulant microbien, chlorure de calcium.

Fabriqué à Kruså, Danemark

Taille des cubles : 12,5 mm

Durée de vie du produit :

DLUO garantie à livraison 60 jours

Configuration:

Unité: 1 kg – Seau plastique refermable

Carton : 4 x 1 kg

Informations nutritionnelles pour 100 g:

Matières grasses	29 g
Protéines	16 g
Sucres	<0,5 g
Sel	3,1 g
Allergènes	Lait de vache

Le white cheese en bloc 2kg

Nature, prêt à l'usage



Projet en cours
Nous contacter sur

www.arlapro.com/fr si besoin immédiat

Recette 100% naturelle :

Lait de vache pasteurisé, ferments lactiques, coagulant microbien, chlorure de calcium, sel de table, stabilisants, produits laitiers, fabriqué à l'aide de produits Danemark

Durée de vie du produit :


Durée de conservation : 60 jours
Délai de conservation garanti à livraison : 60 jours

Configuration:

Unité : 2 kg – Emballage film plastique
Carton : 2 x kg

Informations nutritionnelles pour 100 g:

Matières grasses	29 g
Protéines	16 g
Sucres	0,6 g
Sel	3,0 g
Allergènes	Lait de vache



Arla Foods France
50 rue de Paradis
75010 PARIS

Retrouvez notre histoire sur Instagram @arlaprofr
et sur internet www.arlapro.com/fr

ARLA
PRO.

