

@chapeau

La fabrication de 3 aliments rigolos

@TITRES\_ECRAN

@TE00

La fabrication de 3 aliments rigolos

@TE01

La fabrication des coquillettes

@TE02

La fabrication du surimi

@TE03

La fabrication de la Vache qui rit

@BULLES

@IB01

Les coquillettes

@IB02

Le surimi

@IB03

La Vache qui rit

@IB99

Un autre aliment ?

@IB01\_01

De l'eau et de la semoule

@IB01\_02

Et hop, on mélange !

@IB01\_03

On compresse et on coupe

@IB01\_04

On sèche

@IB01\_05

On pèse

@IB01\_06

Et un, deux, trois, c'est dans la boîte !

@IB02\_01

La pêche en mer

@IB02\_02

On coupe et on mélange

@IB02\_03

Et hop, au four !

@IB02\_04

Une petite couleur ?

@IB02\_05

On filme

@IB03\_01

Le grand mélange

@IB03\_02

Le fameux triangle

@IB03\_03

Rassemblement !

@BOUTONS

@LEGENDES\_MEDIA

@AIDE

@INFO

@DICO

@@

@CPL109\_00\_01

Comment la Vache qui rit entre-t-elle dans son emballage ? Pourquoi le surimi est de couleur orange ? Et comment les coquillettes arrivent à être toutes tordues sans se casser en deux ?

@CPL109\_00\_02

Ouais, pas bêtes, ces questions ? Pour découvrir les secrets de fabrication de ces trois aliments, dépêche-toi de les glisser sur la porte !

@CPL109\_00\_01\_00

J'en raffole, car les coquillettes et le gruyère sont les meilleurs amis du monde ! Pour tout connaître sur la fabrication de la coquillette, clique sur ces drôles d'appareils.

@CPL109\_00\_01\_01\_01

Pour fabriquer de la "pasta", rien de plus simple ! Il faut de la semoule de blé dur. Elle est entreposée dans de grandes cuves. Cette partie de l'usine s'appelle la semoulerie.

@CPL109\_00\_01\_01\_02

Puis il faut ajouter de l'eau. Machine suivante !

@CPL109\_00\_01\_02\_01

De petits tuyaux acheminent la semoule vers une machine : le mélangeur.

@CPL109\_00\_01\_02\_02

Dans lequel la semoule est mélangée à de l'eau pendant 5 à 10 secondes. Cette machine traite entre une et deux tonnes de semoule à l'heure, l'équivalent de milliers de paquets de coquillettes. Ça ne rigole pas, ici.

@CPL109\_00\_01\_02\_03

La pâte tombe ensuite dans deux autres mélangeurs qui la malaxent, jusqu'à obtenir une pâte homogène et surtout sans bulles.

@CPL109\_00\_01\_03\_01

Ce mélange pâteux est ensuite poussé très fortement à travers un moule. À la sortie du moule, la pâte encore molle ressort avec une forme incurvée.

@CPL109\_00\_01\_03\_02

Et voici le secret de nos coquillettes : chaque famille de pâtes a son moule ! Celui de la coquillette est incurvé, ce qui lui donne sa forme coudée si particulière.

@CPL109\_00\_01\_03\_03

Et couic ! La pâte est coupée par une lame rotative dès la sortie du moule pour obtenir la coquillette. Cette lame peut couper jusqu'à 12 000 coquillettes à la minute.

@CPL109\_00\_01\_04\_01

Les coquillettes tombent sur ce tapis roulant, appelé convoyeur, pour être préséchées par un air chaud à 80 °C pendant quelques minutes. Cette opération permet de les durcir en évitant qu'elles ne se déforment.

@CPL109\_00\_01\_04\_02

Puis, elles sont progressivement séchées dans un long tunnel où l'on maintient un air chaud et humide de 70 à 100 °C.

@CPL109\_00\_01\_04\_03

Cette étape, très délicate, dure de longues heures. En effet, si les pâtes sont séchées trop lentement, elles finissent par avoir un goût amer. Si elles sont séchées trop rapidement, elles deviennent cassantes et se brisent facilement. Un bon séchage assure une longue conservation des pâtes. À la sortie du séchoir, les coquillettes sont dures et prêtes pour l'emballage.

@CPL109\_00\_01\_05\_01

Les coquillettes toutes dures tombent dans la pesée. Cette machine, gérée par ordinateur, calcule, en les pesant, la quantité exacte de coquillettes qui doit aller dans chaque paquet.

@CPL109\_00\_01\_06\_01

Chaque quantité de coquillettes pesée rejoint la machine à conditionner où les coquillettes sont mises en paquets pour être consommées. Miam, miam !

@CPL109\_00\_02\_00

Je l'avoue, le surimi est un mystère. Je me demande bien d'où vient ce drôle de bâtonnet orange et blanc ? De la mer ? Des rivières ? Clique sur les machines pour le découvrir avec moi. En tout cas, je suis formel : ce n'est pas du fromage.

@CPL109\_00\_02\_01\_01

L'ingrédient de base du surimi est le poisson, bien sûr ! Les poissons sont pêchés dans des bateaux usines qui les transforment directement en filets. Ces filets sont ensuite écrasés puis lavés plusieurs fois à l'eau douce afin d'éliminer la graisse et les odeurs. Après leur égouttage, on obtient une pâte blanche sans goût constituée exclusivement de chair de poissons. C'est ce que l'on appelle le surimi base.

@CPL109\_00\_02\_01\_02

Ouais... Pas terrible pour le moment, du poisson tout carré, sans goût ? C'est quoi, cette affaire ?

@CPL109\_00\_02\_01\_03

Après cette première manipulation, le poisson est surgelé à - 30 °C dans le bateau, en plaques de 10 kilogrammes. Ainsi, il ne s'écoule que 6 heures au maximum entre la capture et la congélation.

@CPL109\_00\_02\_01\_04

Il est ensuite stocké dans des cartons dans la cale du bateau en attendant de rentrer au port.

@CPL109\_00\_02\_02\_01

À l'usine, les blocs de surimi sont découpés en petits morceaux pour faciliter le mélange avec les autres ingrédients.

@CPL109\_00\_02\_02\_02

Dans un mélangeur, le poisson est ensuite mélangé avec de l'eau, du sel, du blanc d'œuf et des huiles, pour obtenir une texture moelleuse.

@CPL109\_00\_02\_02\_03

Ce mélange ressemble alors à une préparation de type pâte à crêpes. On y ajoute aussi un arôme de crabe, comme ici, ou de homard selon les recettes.

@CPL109\_00\_02\_03\_01

La pâte obtenue est étalée en une fine couche de deux millimètres d'épaisseur. Puis cette bande est cuite à la vapeur quelques secondes afin qu'elle garde une parfaite tenue.

@CPL109\_00\_02\_03\_02

Cette fine couche est ensuite refroidie à l'air libre sur des tapis roulants appelés convoyeurs qui sont réfrigérés.

@CPL109\_00\_02\_03\_03

Puis la pâte passe dans le scarificateur où des cutters la taillent en fins filaments afin de donner à la pâte lisse la texture que tu connais, un peu fibreuse.

@CPL109\_00\_02\_04\_01

La bande est ensuite enroulée sur elle-même pour former des bandes continues de bâtonnets à la façon d'une crêpe géante.

@CPL109\_00\_02\_04\_02

Puis, on procède à ce que les fabricants appellent l'habillage : on colore extérieurement cette fine pâte avec une variété de piment rouge : le paprika. C'est lui qui donne au surimi sa belle couleur orange.

@CPL109\_00\_02\_05\_01

Les bandes continues sont ensuite recouvertes d'un film plastique et tronçonnées en bâtonnets.

@CPL109\_00\_02\_05\_02

Et hop, fissa fissa les bâtonnets sont mis en barquettes...

@CPL109\_00\_02\_05\_03

...avant d'être pasteurisés — c'est l'action qui détruit les microbes — refroidis et conditionnés en cartons pour le stockage.

@CPL109\_00\_02\_05\_04

Réflexion faite, après ce voyage, je pense que je vais arrêter le surimi, moi...

@CPL109\_00\_03\_00\_01

Dur de percer le mystère de cette recette vieille de 85 ans. Mais quand il s'agit de fromage, je suis toujours là ! Le secret de la Vache qui rit, c'est que c'est du fromage que l'on a fait fondre, voilà !

@CPL109\_00\_03\_00\_02

À une nuance près, Ratonic, le secret de son goût unique provient de l'association de plusieurs fromages. Découvre-les en cliquant sur les trois étapes de sa fabrication.

@CPL109\_00\_03\_01\_01

On prend du gouda, du comté et de l'emmental, puis on leur enlève la croûte et on les broie. Ensuite, on les mélange avec les autres ingrédients dans d'immenses cuves appelées mélangeurs. Là, ils sont brassés et chauffés à plus de 100 °C jusqu'à ce que la pâte devienne homogène et onctueuse. D'où son nom de fromage fondu.

@CPL109\_00\_03\_01\_02

Miam ! On arrête là la visite, j'ai déjà faim ! Donnez-moi un verre de ce fromage.

@CPL109\_00\_03\_02\_01

Mais ce qui fait l'originalité de ce fromage, c'est qu'il est coulé directement dans son emballage. Magique !

@CPL109\_00\_03\_02\_02

Encore toute chaude, la pâte est déversée dans une feuille d'aluminium en forme de triangle.

@CPL109\_00\_03\_02\_03

Une machine colle ensuite une autre feuille d'aluminium par-dessus, pour refermer le tout. Et hop, le tour est joué !

@CPL109\_00\_03\_03\_01

Les petites portions individuelles partent ensuite sur un tapis roulant...

@CPL109\_00\_03\_03\_02

... pour être rassemblées en forme de camembert.

@CPL109\_00\_03\_03\_03

Et voilà le résultat, tes fromages préférés sont prêts à être avalés. N'est-ce pas, Ratonic ?

@CPL109\_00\_03\_03\_04

Super, je propose de créer aussi Le Rat qui rit, comme marque de fromage.

@CPL109\_00\_03\_03\_05

Il explose de rire, assez longtemps

@EOF