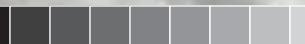


B-cheese  
**Ariete**

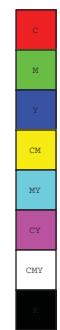
cod.6155120710 Rev.2 08-02-2021



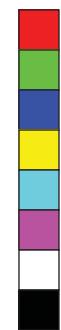
**Ariete**  
B-cheese  
Recipe book  
*Kochbuch - βιβλίο μαγειρικής*



**Ariete**  
B-cheese



**Ariete**  
B-cheese





PAG. 16

**1.FRESH WHITE CHEESE**

PAG. 18

**2.PRIMOSALE WITH AROMATIC HERBS**

PAG. 20

**3.FRESH CACIOTTINACHEESE**

PAG. 22

**4.SAFFRON CACIOTTINA CHEESE**

PAG. 24

**5.STRACCHINO**

PAG. 26

**6.GORGONZOLA BASIS TO BE MATURED**

PAG. 28

**7.MILK RICOTTA**

PAG. 30

**8.MASCARPONE**

PAG. 32

**9.SPREADABLE, CREAMY CHEESE**

PAG. 34

**10.QUICK CHEESE WITHOUT RENNET**

PAG. 36

**11.QUICK CHEESE WITHOUT RENNET  
WITH MEDITERRANEAN NHERBS**

PAG. 38

**12.TOFU**

PAG. 40

**13.RICOTTA WITHOUT MILK**

PAG. 42

**14.CREAMY GOAT CHEESE**

PAG. 44

**15.MOZZARELLA**

PAG. 46

**16.STRACCIALELLA**

PAG. 48

**17.TRADITIONAL YOGHURT**

PAG. 50

**18.GREEK YOGHURT**

PAG. 52

**19.VEGETAL GREEK YOGHURT**

PAG. 54

**20.TZATZIKI SAUCE**

1. WEISSER FRISCHKÄSE

2. PRIMOSALE MIT AROMATISCHEN KRÄUTER

3. FRISCHER CACIOTTA-KÄSE

4. CACIOTTA-KÄSE MIT SAFRAN

5. STRACCHINO

6. BASE FÜR GORGONZOLA

7. RICOTTA AUS MILCH

8. MASCARPONE

9. WEICHER STREICHKÄSE

10. SCHNELLER KÄSE OHNE LAB

11. SCHNELLER KÄSE OHNE LAB MIT MEDI

TERRANEN KRÄUTERN

12. TOFU

13. RICOTTA OHNE LAKTOSE

14. CREMIGER ZIEGENKÄSE

15. MOZZARELLA

16. STRACCIALELLA-KÄSE

17. KLASSISCHER JOGURT

18. GRIECHISCHER JOGHURT

19. PFLANZLICHER GRIECHISCHER JOGHURT

20. TSATSIKI-SAUCE



1. ΦΡΕΣΚΟ ΛΕΥΚΟ ΤΥΡΙ

2. ΠΡΙΜΟΣΑΛΕ ΜΕ ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΒΟΤΑΝΑ

3. ΦΡΕΣΚΙΑ ΚΑΤΣΙΟΤΙΝΑ

4. ΚΑΤΣΙΟΤΙΝΑ

5. ΣΤΡΑΚΙΝΟ

6. ΒΑΣΗ ΓΚΟΡΓΚΟΝΤΖΟΛΑ ΓΙΑ ΩΡΙΜΑΝΣΗ

7. ΡΙΚΟΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

8. ΜΑΣΚΑΡΠΟΝΕ

9. ΚΡΕΜΩΔΕΣ ΑΛΟΙΦΩΜΕΝΟ ΤΥΡΙ

10. ΓΡΗΓΟΡΟ ΤΥΡΙ ΧΩΡΙΣ ΠΥΤΙΑ

11. ΓΡΗΓΟΡΟ ΤΥΡΙ ΧΩΡΙΣ ΠΥΤΙΑ ΜΕ

ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΑ ΒΟΤΑΝΑ

12. ΤΟΦΟΥ

13. ΡΙΚΟΤΑ ΧΩΡΙΣ ΛΑΚΤΟΖΗ

14. ΚΡΕΜΩΔΕΣ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ

15. ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ

16. ΣΤΡΑΤΣΙΑΤΕΛΑ

17. ΚΛΑΣΙΚΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ

18. ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ

19. ΦΥΤΙΚΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ

21. ΣΑΛΤΣΑ TZATZIKI

# B-cheese



## INTRODUCTION TO HOME CHEESE-MAKING

### What is cheese?

Cheese is a clot of proteins derived only from milk through the action of rennet. All of other products derived from milk or its derivatives through acid coagulants or bacteria are dairy products. Following the above, we can fill in the table below

CHEESES	DAIRY PRODUCTS
Mozzarella	Ricotta
Pecorino	Yoghurt
Parmesan cheese	Mascarpone
Asiago	Spreadable, creamy cheese
Brie	Fresh goat cheese

### Which milk can be use for making cheese?

To allow rennet to coagulate, produce curd and thereby obtain cheese, the milk used must not have undergone heat treatments, pasteurisation, at too high temperatures, that is above 80°C. Unfortunately, the modern ways of life and the sales and distribution needs in recent years have tended toward high temperature processes that allow a longer shelf life. Hereunder are types and features of the most common milks:

- **RAW MILK:** is the most suitable milk for cheese making but not very easy to find and to store, there are many dispensers of draught raw milk managed directly by farmers, whose addresses can be easily found in specific internet web sites. Raw milk can cause some health and sanitary issues being a freshly milked product, just cooled down, maintains all of original milk enzymes and can be contaminated by harmful protozoa, especially for pregnant women. This problem can be avoided easily by heating milk up at 68°C and allowing it to cool down quickly before use, as this temperature allows to kill most of potentially harmful organisms without degenerating the proteins for the following creation of the curd. The raw milk is rich in milk enzymes, contains more vitamins, fats and minerals than the fresh pasteurized milk and can be defined a "whole" milk.
- **FRESH HIGH-QUALITY MILK:** is a pasteurized milk having a specific origin, which determines the designation of "high quality", that is a milk having a specific origin and from animals reared according to precise rules. In this sales segment there are lowtemperature/high-temperature/microfiltered pasteurized high-quality milk and to obtain good quality cheeses it is necessary to use low-temperature pasteurized milks at a temperature below 80°C. How can we find them by just reading the packaging? Usually, the high-temperature pasteurisation and the microfiltration are always indicated on the packaging and therefore you can decide by exclusion. You can also refer to the expiry date based on the production date, in case of 7 days, you can be sure that the milk is pasteurized at low temperature, while for the microfiltered the days are 21. A less precise indication is the packaging, as the low-temperature pasteurized milk is in a glass bottle. The high-quality milk has a standardized fat content between 3.8 and 4% pursuant to law, the heat treatment eliminates some vitamins sensitive to high temperatures, totally eliminates the milk enzymes and, in case of microfiltered ones, some minerals get lost.
- **FRESH PASTEURIZED MILK:** this category contains milk with heat treatments around 85°C, expiry date within approx. 10 days, not specified origin, can be a mix of milks from different cowsheds, Italian regions or even different Community countries. It is very difficult to make cheese from this kind of milk. In this category are whole milk, semi-skimmed milk, skimmed milk, lactose-free milk or functional milk.
- **LONG-LIFE MILK:** it cannot be used for making cheese but only dairy products without rennet. This category contains whole/skimmed/lactose-free, functional (enriched with fibres, vitamins, minerals) milk, that are treated with very high temperature, from 110°C up to 140°C and above for UHT (ultra high temperature) milk, allowing expiry date even of 6 months. The result is a totally cooked milk that can be used only for processing without rennet.
- When writing MILK, the Italian law always refers to the cow milk, for other origins, there must always be the indication from "goat", "sheep" or "buffalo". These kinds of milks permit to make cheeses with the same recipes as the ones of the cow one, what changes is the output that varies from the buffalo milk, bigger than the cow one, going to the sheep one, equal to the cow one up to the goat one, three or four times lower than the cow one, with 2 l of goat milk you can obtain max. 70-80 g of curd.

### What other milks can be used?

- **GOAT MILK**, very used both fresh and UHT, is naturally low in lactose and therefore recommended for light intolerances. It can be found in any supermarket. The goat milk has an optimal output if used to obtain ricotta or acid curds, but has a very low output when using rennet, from 1 l of milk you can obtain max. 60 g of curd. Furthermore, the goat milk has a pungent flavour and odour that someone may not like.
- **SHEEP MILK** is the second most common milk in Italy and, as regards to output in curd, protein content, fats, and lactose, can be compared to the cow one. Its main features is sweetness, which is also transferred to cheese. Even though it is the second milk in Italy, it is not easy to find it, it can be bought only raw directly from the shepherds.
- **BUFFALO MILK**, the richest in nutritional content, permit to obtain abundant curds with a very stable structure. The taste is sweet but also salty. As for the sheep milk, it can be found only from specialized distributors or breeders, it is not in the commercial circuit for private individuals.

### What can we make with the pasteurized and UHT milks?

These kinds of milk allow processes that envisaged the action of an acid or bacteria, therefore are suitable for making ricotta, yoghurt or kefir.

### What can we make with vegetal drinks?

The easiest and most classic processing is to obtain TOFU from the soya milk, but it is important to make the correct choice, it is necessary to use soya drinks having very short labels containing only water, soya, salt. All the additional ingredients will make difficult the formation of the soya flakes, therefore it is necessary to avoid drinks that contain vegetal oil, fibres, minerals, or vitamins. For making the tofu, it is necessary to use Nigari, that is magnesium chloride, a natural substance contained in sea water, which can coagulate the soy proteins. With soya and all of other vegetal drinks, rice, oats, spelt, coconut, you can obtain yoghurt with the same recipe of milk yoghurt.





## What are the other dairy products?

- MASCARPONE: it is obtained through the action of heat, acid coagulation, and draining from the fresh cream, which is a sub-processing of the milk skimming.
- RICOTTA: it is obtained by all types of milk or whey, that is what remains after processing of curd or a mix of the two through heat and acid coagulant.
- SPREADABLE, CREAMY CHEESE: it is obtained by the mix of fresh cream, milk, and yoghurt with the same modes of the mascarpone
- YOGHURT: it is obtained by any type of milk through the action of specific bacteria and the preservation of milk at 40° for various hours.
- GREEK YOGHURT: the same concept of the traditional yoghurt applies in addition to 6/12 hours of draining to make it more compact.
- KEFIR: it is obtained by the fermentation of all types of milk through of milk enzymes at ambient temperature, acidity and consistency vary according to the fermentation time.

## Where can you find the rennet and which is the suitable type?

The curd is a product that can be easily found, the product of animal origin can be ordered at any pharmacy, in liquid form, and must be kept in the fridge, even though it can be also kept at an ambient temperature for several days, provided it is a cool place. It is available in 1 l or 0.5 l bottles, or more rarely in small 0.25 l or 0.1 l formats.

The curd can be also of vegetal origin, usually extracted from flowers of thistle, fungal, from some moulds, or bacterial (in this case, the most common types are powder or tablets to dissolve in water. It can be easily found also in e-commerce sites.

## How to use the rennet?

It must be stored properly, that is according to the instructions on the label. On this basis, the rennet on the market has a different titration according to the various manufacturers, that is an enzyme concentration useful to create the curd in relation to water. Usually, a "home" dose pre litre can vary from 1.5 and 2.5 ml, which means that in our machine, at full load, we use from 3 to 5 ml of animal rennet.

In case of vegetal rennet, this dose must be slightly increased, 0.5 ml for each litre, as, having a slower action, a greater amount is required to obtain a good result with the pre-set programs of the machine.

The rennet works at physiological temperature ranging from 35 and 42°. Each manufacturer shows the best operating temperature, our machine works at 40°, which is an optimal temperature for most rennets on the market. Above and below the above temperature, the rennet loses its efficiency and does not create the curd.

## Why the rennet dose per litre of milk can change?

The dose changes in relation to the type of milk used, more specifically according to its pasteurisation.

For the raw milk, the minimum dose is used, for a low-temperature pasteurized milk the dose is medium, and for a pasteurized milk, the max. dose is used. This increase of rennet balances partly the loss of coagulation ability of proteins due to a higher heat during the pasteurisation stage.

## What is the citric acid? What is it used for? Where is it available?

The citric acid is the most used food additive in the world, in nature it is in all the fruit, citrus fruit, many vegetables. In the food industry, it is used in all canned food, as fruit juices, jams, compotes, creams, drinks and even wine. It serves to acidify and thereby creating an environment inhospitable for the growth of bacteria and it is an antioxidant to keep the colours of a product bright.

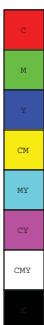
In the recommended doses, it does not entail the risk of intolerances, allergies or other. A lemon contains an average of about 4 g, a smaller dose than the one used in the recipes.

In cheese, it is used to make the natural process of milk acidification faster, if the curd for mozzarella has not the correct acid pH, it cannot be stretched and similarly it is not possible to make ricotta without acid whey or another kind of acid, which serves to trigger the protein process called "flocculation" defining the ricotta consistency and taste.

The citric acid is commonly sold in pharmacies, some supermarkets, farming consortia or wine shops.

## What can replace the citric acid?

The citric acid can be replaced with lemon juice, white vinegar or alcohol vinegar; the latter is recommended owing to its less pungent odour. Vinegar used must have an acid percentage of at least 6% (refer to the label).



## EINFÜHRUNG IN DIE KÄSEHERSTELLUNG ZU HAUSE



### Was ist Käse?

Käse wird durch das Eindicken von Proteinen erhalten, das nur aus Milch durch die Wirkung von Lab gewonnen wird. Alle anderen Verfahren, die aus Milch oder Milchderivaten mit Hilfe von sauren Gerinnungsmitteln oder Bakterien gewonnen werden, sind Milchprodukte. Dem entsprechend folgt diese Tabelle:

KÄSE	MILCHPRODUKTE
Mozzarella	Ricotta
Pecorino	Joghurt
Parmesankäse	Mascarpone
Asiago	Streichfähig Käse
Brie	Frischer Ziegenkäse

### Welche Milch kann für die Herstellung von Käse verwendet werden?

Damit das Lab eindicken, den Bruch bilden und dann Käse herstellen kann, ist es notwendig, dass die verwendete Milch nicht wärmebehandelt, pasteurisiert oder bei zu hohen Temperaturen über 80 °C erhitzt wurde. Leider haben moderne Lebensstile und die Vertriebsbedürfnisse der letzten Jahre zu einer Verarbeitung bei hohen Temperaturen geführt, die eine längere Haltbarkeit ermöglicht. Nachfolgend sind die Arten und Eigenschaften der gebräuchlichsten Milchsorten aufgeführt:

- ROHMILCH: Es ist die am besten geeignete Milch für die Käseverarbeitung, aber nicht sehr einfach zu finden und zu konservieren, es gibt viele Händler von Rohmilch, die direkt von den Landwirten verwaltet werden, Adressen sind leicht im Internet verfügbar, es gibt dazu auch spezifische Websites. Rohmilch kann zu einigen Gesundheits- und Hygiene-Problemen führen, da es sich um ein Produkt handelt, das frisch gemolken und nur gekühlt wird, alle ursprünglichen Milchenzyme behält und mit schädlichen Protozoen kontaminiert werden kann, insbesondere für schwangere Frauen. Dieses Problem kann leicht vermieden werden, indem man die Milch auf 68 °C erhitzt und vor dem Gebrauch schnell abkühlt. Diese Temperatur ermöglicht es, die meisten der potenziell schädlichen Organismen abzutöten und entartet keine Proteine für die spätere Bildung des Bruchs. Rohmilch, die nicht nur von Natur aus reich an Milchsäurebakterien ist, sondern auch einen höheren Gehalt an Vitaminen, Fetten und Mineralien aufweist als frische pasteurisierte Milch.
- FRISCHE MILCH VON HOHER QUALITÄT: Es handelt sich um pasteurisierte Vollmilch mit einem bestimmten Ursprung, dieser Ursprung bestimmt die Bezeichnung „hohe Qualität“, d.h. eine Milch mit einem bestimmten Ursprung und von Tieren, die nach genauen Regeln gezüchtet werden. In diesem Verkaufssegment gibt es hochwertige bei niedriger Temperatur oder hoher Temperatur pasteurisierte Milch sowie mikrofiltrierte Milch, um qualitativ hochwertige Käse zu erhalten, müssen wir pasteurisierte Milch bei niedriger Temperatur oder bei Temperaturen unter 80 °C verwenden. Woran erkennt man diese Eigenschaft, wenn man auf die Verpackung schaut? In der Regel ist die Hochtemperatur-Pasteurisierung und Mikrofiltration immer auf der Verpackung angegeben. Ein weiterer Indikator kann das Verfallsdatum in Bezug auf das Produktionsdatum sein. Wenn die Frist 7 Tage beträgt, können Sie sicher sein, dass die Milch bei niedriger Temperatur pasteurisiert wurde, wenn die Frist auf 21 Tage steigt, handelt es sich um mikrofiltrierte Milch. Ein Hinweis, aber weniger präzise, ist der Behälter, da in der Regel bei niedrigen Temperaturen pasteurisierte Milch in Glasflaschen gefüllt wird. Hochwertige Milch hat einen standardisierten Fettgehalt zwischen 3,8 und 4%, die Wärmebehandlung beseitigt einige temperaturempfindliche Vitamine, beseitigt Milchsäurebakterien vollständig und bei mikrofiltrierter Milch gehen auch einige Mineralien verloren.
- FRISCHE PASTEURISIERTE MILCH: in dieser Kategorie finden wir Milch mit Wärmebehandlungen um 85 °C, ein Verfallsdatum von ca. 10 Tagen, Herkunft nicht bestimmt, kann eine Mischung aus Milch aus verschiedenen Ställen, italienischen Regionen oder sogar verschiedenen Staaten der Europäischen Union sein. Aus dieser Art von Milch ist es sehr schwierig, Käse zu erhalten, in dieser Kategorie finden Sie Vollfett-, Halbfettmilch, entrahmte Milch, laktosefreie Milch oder angereicherte Milch.
- H-MILCH bzw. HALTBARMILCH: Sie kann nicht für die Käseproduktion verwendet werden, sondern nur für Milchprodukte ohne Lab. In dieser Kategorie finden Sie sowohl Voll- als auch Halbfettmilch, laktosefreie oder angereicherte Milch (mit Ballaststoffen, Vitaminen und Mineralien). Alle diese Milcharten werden mit sehr hohen Temperaturen behandelt, die von 110 °C bis über 140 °C reichen, daher besitzt die UHT-Milch (Ultrahochtemperatur) ein Verfallsdatum von bis zu 6 Monaten. Das Ergebnis ist eine vollständig gekochte Milch, die nur ohne Lab verarbeitet werden kann.
- Wenn man MILCH liest, versteht das italienische Gesetz immer die Kuhmilch, denn andere Ursprünge (Ziege, Schaf, Büffel) müssen stets angegeben werden. Mit all diesen Milchsorten kann Käse mit den gleichen Rezepten wie die Kuhmilch erhalten werden, was sich ändert, ist der Ertrag, z.B. ist der von Büffelmilch höher als der der Kuhmilch und der Ziegenmilch drei- oder viermal niedriger als der der Kuhmilch, mit 2 Litern Ziegenmilch erhalten Sie ein Maximum von 70-80 Gramm Bruch.

### Welche andere Milch kann ich verwenden?

- Ziegenmilch ist sowohl in frischer als auch in UHT-Form sehr verbreitet, sie ist eine milchzuckerarme Milch und wird daher für Menschen mit leichten Unverträglichkeiten empfohlen. Sie ist in allen Supermärkten problemlos zu finden. Ziegenmilch hat einen ausgezeichneten Ertrag, wenn sie zur Gewinnung von Ricotta oder saurem Bruch verwendet wird, aber einen sehr geringen Ertrag, wenn Sie Lab verwenden, aus 1 Liter Milch können Sie maximal 60 Gramm Bruch erhalten. Ziegenmilch hat auch einen würzigen Geschmack und Geruch, den nicht jeder mag.
- SCHAFSMILCH, ist die zweitbeliebteste Milch in Italien und da der Ertrag an Bruch, Proteingehalt, Fett und Laktose mit der einer Kuh vergleichbar ist, zeichnet sie sich vor allem durch die Süße aus, die auch auf den Käse übertragen wird. Obwohl sie die zweitbeliebteste Milch in Italien für die Produktion ist, kann man sie nur in Rohform direkt bei den Hirten kaufen.
- Büffelmilch ist für den Nährwertgehalt am reichsten, Sie erhalten reichlich Bruch und eine sehr stabile Struktur, der Geschmack ist süß, aber auch salzig. Da Schafmilch nur bei spezialisierten Händlern oder Landwirten erhältlich ist, ist sie nicht in Supermärkten für Privatpersonen erhältlich.





## Was können wir mit pasteurisierter und H-Milch machen?

Mit diesen Milchsorten können Sie Prozesse durchführen, die die Wirkung einer Säure oder von Bakterien beinhalten und somit für die Herstellung von Ricotta, Joghurt oder Kefir geeignet sind.

## Was kann ich mit pflanzlicher Milch erhalten?

Der einfachste und klassischste Prozess ist TOFU aus Sojamilch zu gewinnen. Auch hier muss man jedoch wissen, wie man die Zutaten wählt, wir müssen Sojagetränke mit wenigen Inhaltsstoffen verwenden, bzw. nur Wasser, Soja und Salz enthält. Jeder weiterer Inhaltsstoff erschwert die Bildung von Tofuflocken, also können wir Getränke verwenden, die Pflanzenöl, Ballaststoffe, Mineralien oder Vitamine enthalten. Um Tofu zu erhalten, ist es auch notwendig, Nigari oder Magnesiumchlorid zu verwenden, eine natürliche Substanz, die im Meerwasser enthalten ist und die Fähigkeit hat, die Proteine von Soja einzudicken. Mit Soja und allen anderen pflanzlichen Getränken, wie Reis-, Hafer-, Dinkel- und Kokosnuss-Milch erhalten Sie Joghurts, indem Sie das gleiche Rezept wie für Kuhmilch-Joghurt verwenden.

## Welche anderen Milchprodukte gibt es?

- MASCARPONE: Er wird durch die Einwirkung von Wärme, Säurekoagulation und Entwässerung der frischen Sahne gewonnen, wiederum unter Verarbeitung der Entrahmung der Milch.
- RICOTTA: Er wird aus allen Arten von Milch, Molke oder Überresten nach der Verarbeitung des Bruchs oder aus einer Mischung der beiden durch Einwirkung von Wärme und saurem Eindickungsmittel gewonnen.
- STREICHFÄHIGER KÄSE: Er wird aus der Mischung von frischer Sahne, Milch und Joghurt mit den gleichen Modalitäten von Mascarpone gewonnen.
- JOGURT: Er wird aus jeglichen Milchsorten durch die Wirkung bestimmter Bakterien und den Erhitzung der Milch auf 40 °C für mehrere Stunden gewonnen.
- GRIECHISCHER JOGHURT: Es wird das gleiche Konzept wie bei herkömmlichem Joghurt angewendet, bei dem ein Abtropfprozess für 6 bis 12 Stunden hinzugefügt wird, um ihn kompakter zu machen.
- KEFIR: Er wird aus der Fermentierung der gesamten Milch durch spezifische Milchsäurefermente bei Raumtemperatur gewonnen, wobei Säure und Konsistenz je nach Gärzeit variieren.

## Wo finde ich das Lab und welche Art von Lab kann ich wählen?

Lab ist ein leicht zu findendes Produkt. Tierlab kann in jeder Apotheke bestellt werden, kommt in flüssiger Form und muss im Kühlschrank gelagert werden. Wenn die Umgebung kühl ist, ist es bei Raumtemperatur mehrere Tage haltbar. Es ist leicht in 1-Liter- oder 0,5-Liter-Flaschen zu finden, schwieriger in kleinen Größen wie 0,25 Liter oder 0,1 Liter.

Das Lab kann auch pflanzlichen Ursprungs, meist aus Distelblüten, Pilzen oder aus einigen Schimmelpilzen gewonnen oder bakteriellen Ursprungs sein, in diesem Fall sind die häufigsten Formen in Pulverform oder sogar in Tabletten zu finden, die in Wasser gelöst werden. Es ist auch leicht auf E-Commerce-Seiten zu finden.

## Wie verwende ich Lab?

Voraussetzung ist, dass das Lab gut gelagert wird, d.h. entsprechend den Angaben auf dem Etikett. Allerdings kann das kommerzielle Lab je nach Hersteller unterschiedliche Informationen auf dem Etikett aufweisen. Wie zum Beispiel die Konzentration des Enzyms, das zur Bildung des Bruchs in Bezug auf Wasser nützlich ist. Man kann allgemein sagen, dass für „Zuhause“ pro Liter zwischen 1,5 und 2,5 ml Lab verwendet werden müssen. Das bedeutet, dass wir in unserer gefüllten 3 bis 5 ml Tierlab verwenden werden. Im Falle von Pflanzenlab sollte diese Dosis leicht erhöht werden, 0,5 ml pro Liter, da man bei einer langsameren Wirkung mehr braucht, um mit den voreingestellten Programmen der Maschine ein gutes Ergebnis zu erzielen. Das Lab arbeitet bei physiologischer Temperatur, d.h. zwischen 35 und 42 °C, jeder Hersteller gibt die ideale Betriebstemperatur an, unsere Maschine arbeitet bei 40 °C, was eine ausgezeichnete Temperatur für die meisten handelsüblichen Labprodukte ist. Unter- und oberhalb der angegebenen Temperaturen verliert das Lab seine Wirksamkeit und bildet nicht den Bruch.

## Warum ist die Labdosis pro Liter Milch variabel?

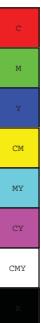
Die Dosis variiert je nach Art der verwendeten Milch bzw. je nach Pasteurisierung, die diese Milch erhalten hat. Für Rohmilch verwendet man die Mindestdosis, für pasteurisierte Niedertemperaturmilch eine Durchschnittsdosis und für pasteurisierte Milch die Höchstdosis, diese Labzunahme kompensiert zum Teil den Verlust der Fähigkeit zur Eindickung von Proteinen aufgrund der größeren Hitze, die während der Pasteurisierung verwendet wurde.

## Was ist das, wofür ist das gut und wo finde ich Zitronensäure?

Zitronensäure ist der am häufigsten verwendete Lebensmittelzusatzstoff der Welt und kommt in der Natur in allen Früchten, Zitrusfrüchten sowie vielen Gemüsesorten vor. In der Lebensmittelindustrie wird sie in allen Lebensmittelkonserven wie Fruchtsäften, Konfitüren, Kompott, Cremes, Erfrischungsgetränken und sogar in Wein verwendet. Ihre Funktion ist es, zu säuern und dann ein Produkt für die Bakterienproliferation unwirtlich zu machen. Die Zitronensäure dient auch als Antioxidans und erhält somit die Farben eines Produkts lebendiger. In den empfohlenen Dosen gibt es kein Risiko für Intoleranz, Allergien oder andere. In einer Zitrone im Durchschnitt finden wir etwa 4 g Zitronensäure, eine niedrigere Dosis als in den Rezepten verwendet wird. In Käsesorten wird es verwendet, um den natürlichen Prozess der Versauerung der Milch zu beschleunigen, wenn der Bruch für Mozzarella nicht den richtigen sauren pH-Wert hat, kann man sie nicht ziehen, genauso gut kann man keinen Ricotta herstellen, wenn man weder Sauermilke noch eine andere Säure hat, dient dazu, den Proteinprozess namens "Flocking" auszulösen, der die Konsistenz und den Geschmack des Ricotta-Käses bestimmt. Zitronensäure wird häufig in Apotheken, einigen Supermärkten, landwirtschaftlichen Konsortien oder Weinhandlungen verkauft.

## Womit kann ich Zitronensäure ersetzen?

Zitronensäure kann durch Zitronensaft oder Weißweinessig zu Alkohollessig ersetzt werden, besser letzterer, weil er einen weniger stechenden Geruch hat, wichtig ist, dass der verwendete Essig einen Säureanteil von mindestens 6% aufweist. Diese Information finden Sie auf dem Etikett.



## ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΟΙΚΙΑΚΗ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ



Τι είναι το τυρί;

Το τυρί είναι ένας θρόμβος πρωτεΐνων που λαμβάνονται μόνο από το γάλα μέσω της δράσης της πυτιάς. Όλες τα άλλα προϊόντα που παράγονται από γάλα ή παράγωγα γάλακτος με τη βοήθεια όξινων πηκτικών ή βακτηρίων είναι γαλακτοκομικά προϊόντα. Μετά από αυτό μπορούμε να συμπληρώσουμε τον ακόλουθο πίνακα

ΤΥΡΙΑ	LATTICINI
Μοτσαρέλα	Ρικότα
Πεκορίνο	Γιαούρτι
Παρμεζάνα	Μασκαρπόνε
Αστιάγκο	Άλοιφώμενο κρεμώδες
Μπρι	Φρέσκο κατσικίσιο

Ποια γάλατα μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την παρασκευή τυριού;

Για να μπορέσει να πήξει η πυτιά, να σχηματιστεί το τυρόπιγμα και στη συνέχεια να ληφθεί τυρί, είναι απαραίτητο το χρησιμοποιούμενο γάλα να μην έχει υποστεί θερμική επεξεργασία, παστερίωση, σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες δηλαδή πάνω από 80°C. Δυστυχώς οι σύγχρονοι τρόποι ζωής και οι ανάγκες πώλησης και του συστήματος διανομής τα τελευταία χρόνια τείνουν σε επεξεργασίες σε υψηλές θερμοκρασίες που επιτρέπουν μεγαλύτερη διατήρηση. Στη συνέχεια είδη και τα χαρακτηριστικά των πιο συνηθισμένων γαλάτων:

- **ΝΟΠΟ ΓΑΛΑ:** είναι το πιο κατάλληλο γάλα για την επεξεργασία τυριού, αλλά δεν είναι εύκολο να βρεθεί και να αποθηκευτεί. Υπάρχουν πολλοί διανομείς νωπού γάλακτος απευθείας διαχείρησης από τους αγρότες. Οι διευθύνσεις είναι εύκολα διαθέσιμες στο διαδίκτυο, υπάρχουν συγκεκριμένες ιστοσελίδες. Το νωπό γάλα μπορεί να προκαλέσει κάποια προβλήματα υγείας και υγιεινής, καθώς είναι ένα πρόσφατα αρμεγμένο και μόνο ψυγμένο προϊόν, διατηρεί όλα τα αρχικά γαλακτικά ένζυμα και μπορεί να μολυνθεί από επιβλαβή πρωτότυπα, ειδικά για τις έγκες γυναίκες. Αυτό το πρόβλημα μπορεί εύκολα να αποφευχθεί με θέρμανση του γάλακτος στους 68°C και να ψυχθεί γρήγορα πριν από τη χρήση. Αυτή η θερμοκρασία επιτρέπει να σκοτωθούν οι περισσότεροι δυνητικά επιβλαβείς οργανισμοί και δεν εκφυλίζονται οι πρωτείνες για την επακόλουθη δημιουργία του τυροπίγματος. Το νωπό γάλα, εκτός από το διάτηρης είναι φυσικά πλούσιο σε γαλακτικά ένζυμα, έχει επίσης υψηλότερο επίπεδο βιταμινών, λιπών και μετάλλων από ένα φρέσκο παστεριωμένο γάλα. Μπορεί να οριστεί ως "πλήρες" γάλα.
- **ΦΡΕΣΚΟ ΓΑΛΑ ΥΨΗΛΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ:** πρόκειται για ένα παστεριωμένο πλήρες γάλα με καθορισμένη προέλευση και από ζώα που εκτρέφονται σύμφωνα με συγκεκριμένους κανόνες. Σε αυτόν τον τομέα πωλήσεων υπάρχουν υψηλής ποιότητας παστεριωμένα γάλατα χαμηλής θερμοκρασίας, υψηλής θερμοκρασίας και μικροδιήθησης. Για την παραγωγή τυριών καλής ποιότητας πρέπει να χρησιμοποιούμε παστεριωμένο γάλα χαμηλής θερμοκρασίας, δηλαδή σε θερμοκρασίες κάτω των 80°C. Πώς μπορούμε να το καταλάβουμε κοιτώντας τη συσκευασία: Συνήθως η παστερίωση σε υψηλές θερμοκρασίες και η μικροδιήθηση αναγράφονται πάντα στη συσκευασία και συνεπώς προχωρούμε με αποκλεισμό. Ένας άλλος δείκτης μπορεί να είναι η λήξη σε σχέση με την ημερομηνία παραγωγής. Εάν είναι 7 ημερών τότε έμαστε σίγουροι ότι το γάλα είναι παστεριωμένο σε χαμηλή θερμοκρασία, με μικροδιήθηση φτάνουμε έως 21 ημέρες. Μια ένδειξη, αλλά λιγότερο ακριβής, είναι ο περιέκτης, συνήθως τα παστεριωμένα χαμηλής θερμοκρασίας έχουν τη γυάλινη φιάλη. Το υψηλής ποιότητας γάλα έχει τυποποιημένη περιεκτικότητα σε λιπαρά μεταξύ 3,8 και 4% από το νόμο. Η θερμική επεξεργασία εξαλείφει μερικές βιταμίνες που είναι ευαίσθητες στη θερμοκρασία, εξαλείφει εντελώς τα γαλακτικά ένζυμα και στην περίπτωση μικροδιήθησης χάνονται επίσης μερικά μέταλλα.
- **ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟ ΦΡΕΣΚΟ ΓΑΛΑ:** Σε αυτή την κατηγορία βρίσκουμε γάλα με θερμικές επεξεργασίες περίπου στους 85°C, λήξη περίπου 10 ημερών, μη καθορισμένη προέλευση. Μπορεί να είναι γάλα που προέρχεται από διαφορετικούς στάβλους, διαφορετικές περιοχές ή ακόμα και διαφορετικά κράτη της ΕΕ. Από αυτό το είδος γάλακτος είναι πολύ δύσκολο να γίνει τυρί. Στην κατηγορία αυτή κατατάσσονται τα πλήρη, μερικώς αποβουτυρωμένα, αποβουτυρωμένα, χωρίς λακτόζη ή λειτουργικά γάλατα
- **ΓΑΛΑ ΜΑΚΡΑΣ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ:** δεν είναι δυνατόν να χρησιμοποιηθεί για την παραγωγή τυριού αλλά μόνο για γαλακτοκομικά προϊόντα χωρίς πυτιά. Σε αυτή την κατηγορία μπορείτε να βρείτε πλήρες και αποβουτυρωμένο γάλα, χωρίς λακτόζη, λειτουργικό (εμπλουτισμένο με φυτικές ίνες, βιταμίνες, μέταλλα). Όλα αυτά τα γάλατα έχουν υποστεί επεξεργασία σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες, που κυμαίνονται από 110°C έως πάνω από 140°C για το γάλα UHT (εξαιρετικά υψηλή θερμοκρασία) που επιτρέπει προθεσμίες έως 6 μήνες. Το αποτέλεσμα είναι ένα πλήρως μαγειρευμένο γάλα, το οποίο μπορεί να χρησιμεύσει μόνο για επεξεργασία χωρίς πυτιά.
- **Όταν αναφέρεται η λέξη ΓΑΛΑ, ο ιταλικός νόμος υπονοεί πάντοτε το αγελαδινό, καθώς για άλλες προελεύσεις πρέπει πάντα να αναφέρεται το κατσίσιο, το πρόβειο, το βουβαλίσιο. Με όλα αυτά τα γάλατα μπορείτε να παρασκευάσετε τυριά με τις ίδιες συνταγές για το αγελαδινό. Αυτό που αλλάζει είναι η απόδοση που κυμαίνεται από το γάλα βουβαλού, υψηλότερη από το αγελαδινό γάλα, περνώντας στο πρόβειο γάλα, ισοδύναμο με το αγελαδινό μέχρι το κατσικίσιο γάλα που αποδίδει τρεις ή τέσσερις φορές λιγότερο από το αγελαδινό. Με 2 λίτρα γάλακτος κατσικάς θα πάρετε το πολύ 70-80 γρ. τυροπίγματος.**

Ποιά άλλα γάλατα μπορώ να χρησιμοποιήσω;

- **ΤΟ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΓΑΛΑ** είναι ευρέως διαδεδομένο τόσο σε φρέσκια όσο και σε μορφή UHT, είναι ένα γάλα φυσιολογικά χαμηλό σε λακτόζη και επομένων συνιστάται σε όσους έχουν ήπια δυσανεξία. Βρίσκεται χωρίς προβλήματα σε όλα τα σούπερ μάρκετ. Το γάλα κατσικίσιος έχει εξαιρετική απόδοση εάν χρησιμοποιείται για να ληφθούν το κατσικίσιο γάλα από την καθένα.
- **ΠΡΟΒΕΙΟ ΓΑΛΑ** δηλαδή το γάλα από πρόβεια είναι το δεύτερο πιο συνηθισμένο γάλα στην Ιταλία και ως απόδοση σε τυρόπιγμα, πρωτεΐνες, λίπος και λακτόζη είναι συγκριτικό με εκείνο της αγελάδας. Το κύριο χαρακτηριστικό του είναι η γλυκύτητα που μεταφέρεται και στα τυριά. Αν και είναι το δεύτερο σε παραγωγή γάλα στην Ιταλία δεν είναι εύκολο να βρεθεί. Μπορεί να αγοραστεί μόνο σε ακατέργαστη μορφή απευθείας από τους βοσκούς.
- **ΤΟ BOVYBALISIO ΓΑΛΑ** ως προς το θρεπτικό περιεχόμενο είναι το πλουσιότερο, αποδίδει άφθονο τυρόπιγμα και πολύ σταθερής δομής, η γεύση είναι γλυκιά αλλά και αλμυρή. Όπως το πρόβειο γάλα, μπορεί να βρεθεί μόνο από εξειδικευμένους διανομείς ή κτηνοτρόφους, δεν αποτελεί τμήμα του εμπορικού κυκλώματος για ιδιώτες.





Τι μπορούμε να κάνουμε με παστεριωμένα και **UHT** γάλατα;

Με αυτούς τους τύπους γάλακτος μπορείτε να κάνετε επεξεργασίες που περιλαμβάνουν τη δράση ενός οξέος ή βακτηρίων, επομένως είναι κατάλληλα για την παρασκευή ρικότας, γιασούρτι ή κεφίρ.

Τι μπορώ να πάρω με φυτικά γάλατα;

Ο απλούστερος και πιο κλασικός τρόπος είναι να αποκτήσετε το ΤΟΦΟΥ από το γάλα σόγιας, αλλά και εδώ πρέπει να ξέρετε πώς να επιλέξετε. Πρέπει να χρησιμοποιήσουμε ροφήματα σόγιας με μια πολύ μικρή ετικέτα, πρέπει να περιέχει μόνο νερό, σόγια, αλάτι. Ό,τι περισσότερο περιέχει, θα κάνει πιο δύσκολο το σχηματισμό νιφάδων τόφου, όπότε πρέπει να αποφύγουμε γάλατα που περιέχουν φυτικό έλαιο, ίνες, μέταλλα ή βιταμίνες. Για να αποκτήσετε τόφου είναι επίσης απαραίτητο να χρησιμοποιήσετε νιγκάρι, δηλαδή χλωριούχο μαγνήσιο, μια φυσική ουσία που περιέχεται στο θαλασσινό νερό που έχει τη δύναμη να πήξει τις πρωτεΐνες της σόγιας. Με τη σόγια και όλα τα άλλα φυτικά γάλατα, από ρύζι, βρώμη, σίκαλη, καρύδα μπορείτε να παρασκευάσετε γιασούρτι με την ίδια συνταγή που χρησιμοποιείται για το γιασούρτι γάλακτος.

Ποια είναι τα άλλα γαλακτοκομικά προϊόντα;

- **ΜΑΣΚΑΡΠΟΝΕ:** λαμβάνεται με τη δράση της θερμότητας, της όξινης πήξης και της αποστράγγισης της νωπής κρέμας γάλακτος, που με τη σειρά της είναι υποεπεξεργασία της αποβούτυρωσης του γάλακτος
- **ΡΙΚΟΤΑ:** παράγεται από όλους τους τύπους γάλακτος ή από τον ορό γάλακτος ή μετά από επεξεργασία του τυροπίγματος ή από ένα μείγμα των δύο από τη δράση της θερμότητας και του όξινος πηκτικού
- **ΑΛΟΙΦΩΜΕΝΟ ΚΡΕΜΩΔΕΣ:** λαμβάνεται από το μείγμα φρέσκιας κρέμας γάλακτος, γάλακτος και γιασουρτιού με τον ίδιο τρόπο όπως το μασκαρπόνε
- **ΓΙΑΟΥΡΤΙ:** λαμβάνεται από όλους τους τύπους γάλακτος χάρις στη δράση συγκεκριμένων βακτηριδίων και τη διατήρηση του γάλακτος στους  $40^{\circ}$  για αρκετές ώρες
- **ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ:** ισχύει η ίδια ιδέα με το παραδοσιακό γιασούρτι, στην οποία προστίθενται από 6 έως 12 ώρες αποστράγγισης για να γίνει πιο συμπαγές
- **ΚΕΦΙΡ:** λαμβάνεται από τη ζύμωση όλων των ειδών γάλακτος με τη βοήθεια ειδικών γαλακτικών ενζύμων σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Η οξύτητα και η συνοχή ποικίλλουν ανάλογα με το χρόνο ζύμωσης

Πού μπορώ να βρω την πιτιά και ποιο τύπο πρέπει να επιλέξω;

Η πιτιά είναι ένα προϊόν που είναι εύκολο να βρεθεί. Η πιτιά που προέρχεται από ζώα μπορεί να παραγγελθεί σε οποιοδήποτε φαρμακείο, είναι σε υγρή μορφή, πρέπει να φυλάσσεται στο ψυγείο αν και ανέχεται τη θερμοκρασία δωματίου για αρκετές ημέρες, αρκεί να είναι ένα δροσερό περιβάλλον. Βρίσκεται εύκολα σε φιάλες 1lt ή 0,5lt, δυσκολότερα σε μικρά μεγέθη 0,25lt ή 0,1lt. Η πιτιά μπορεί επίσης να βρεθεί σε φυτική προέλευση, που συνήθως εκχωλίζεται από λουλούδια γαϊδουράγκαθου, μυκητιακή, από εκχύλισμα μερικών μουχλών, ή βακτηριακή. Στην περίπτωση αυτή οι πιο συχνές μορφές είναι σε σκόνη ή ακόμα και σε δισκία για να διαλυθούν στο νερό. Είναι επίσης εύκολα διαθέσιμη σε ιστότοπους ηλεκτρονικού εμπορίου

Πώς χρησιμοποιείται η πιτιά;

Απαραίτητη προϋπόθεση είναι η πιτιά να είναι καλά διατηρημένη δηλαδή σύμφωνα με τις ενδείξεις στην ετικέτα. Η πιτιά που βρίσκεται στην αγορά ευρίσκεται με διαφορετική τιτλοδοτηση ανάλογα με τους παραγωγούς δηλαδή τη συγκέντρωση του ενζύμου που είναι χρήσιμο για τη δημιουργία του τυροπίγματος σε σχέση με το νερό. Γενικά μπορεί να λεχθεί ότι μια “οικιακή” δόση ανά λίτρο μπορεί να κυμαίνεται μεταξύ 1,5 και 2,5ml. Αυτό σημαίνει ότι στη συσκευή μας σε πλήρες φορτίο θα χρησιμοποιήσουμε από 3 έως 5ml ζωικής πιτιάς. Στην περίπτωση φυτικής πιτιάς, αυτή η δόση θα πρέπει να αυξηθεί ελαφρώς, 0,5ml ανά λίτρο, καθώς έχοντας μια πιο αργή δράση, απαιτείται περισσότερη ώστε να επιτευχθεί ένα καλό αποτέλεσμα με τα προκαθορισμένα προγράμματα της μηχανής. Η πιτιά λειτουργεί σε φυσιολογική θερμοκρασία, δηλαδή μεταξύ 35 και  $42^{\circ}$ . Κάθε παραγωγός δηλώνει την ιδανική θερμοκρασία εργασίας, η συσκευή μας λειτουργεί σε  $40^{\circ}$ , η οποία είναι μια εξαιρετική θερμοκρασία για τι περισσότερες εμπορικές πιτιές. Κάτω και πάνω από τις υποδεικνύμενες θερμοκρασίες η πιτιά χάνει την αποτελεσματικότητά της και δεν δημιουργεί το τυρόπιγμα.

Γιατί μεταβάλλεται η δόση της πιτιάς ανά λίτρο γάλακτος;

Η δόση ποικίλλει ανάλογα με τον τύπο του χρησιμοποιούμενου γάλακτος, ή μάλλον βασίζεται στην παστερίωση που έλαβε το γάλα. Για ένα νωπό γάλα θα χρησιμοποιήσω την ελάχιστη δόση, για ένα παστεριωμένο γάλα χαμηλής θερμοκρασίας μια μεσαία δόση και για το παστεριωμένο γάλα τη μέγιστη δόση. Αυτή η αύξηση στην πιτιά αντισταθμίζει εν μέρει την απώλεια της ικανότητας πήξης των πρωτεΐνων που δινέται από τη μεγαλύτερη θερμότητα που λαμβάνεται στη φάση της παστερίωσης.

Τι είναι, τι χρησιμεύει και πού μπορώ να βρω το κιτρικό οξύ;

Το κιτρικό οξύ είναι το πιο συνηθισμένο πρόσθιτο τροφίμων στον κόσμο, βρίσκεται στη φύση σε όλα τα φρούτα, τα εσπεριδοειδή, πολλά λαχανικά. Στη βιομηχανία τροφίμων χρησιμοποιείται ευρέως σε όλα τα είδη διατροφής όπως οι χυμοί φρούτων, οι μαρμελάδες, οι κομπούστες, τις κρέμες, τα αναψυκτικά και αικόμη και το κρασί. Η λειτουργία του είναι να κάνει έντονο και επομένως να καταστά αιφλόδεντο ένα προϊόν για τον πολλαπλασιασμό βακτηριών και αντιοξειδωτική δηλαδή για να διατηρήσει τα χρώματα ενός προϊόντος ζωντανά. Στις συνιστώμενες δόσεις δεν ενέχει κανένα κίνδυνο δυσανεξίας, αλλεργιών ή άλλων. Σε ένα λεμόνι κατά μέσο όρο βρίσκουμε περίπου 4 γρ., μια δόση χαμηλότερη από αυτή που χρησιμοποιείται στις συνταγές. Στα τυριά χρησιμοποιείται για να επιταχύνει τη διαδικασία φυσικής οξίνισης του γάλακτος. Εάν το τυρόπιγμα για τη μοτσαρέλα δεν έχει το σωστό pH δεν θα τεντώνει. Ταυτόχρονα δεν μπορείτε να φτιάξετε μια ρικότα εάν δεν έχετε ή έχετε ένα άλλο οξύ. Χρησιμεύει για να ενεργοποιήσει την πρωτεΐνηκή διαδικασία που ονομάζεται “κροκίδωση” η οποία καθορίζει τη συνοχή και τη γεύση της ρικότας. Το κιτρικό οξύ πωλείται συνήθως σε φαρμακεία, σε ορισμένα σούπερ μάρκετ, σε αγροτικές κοινοπραξίες ή σε καταστήματα κρασιών.

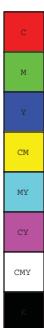
Με τι μπορώ να αντικαταστήσω το κιτρικό οξύ;

Το κιτρικό οξύ μπορεί να αντικατασταθεί με χυμό λεμονιού ή ένδι ή λευκού κρασιού ή με ένδι οινοπνεύματος. Καλύτερο είναι το τελευταίο, καθώς έχει μια λιγότερο έντονη οσμή, το σημαντικό είναι το ξίδι που χρησιμοποιείται να έχει ποσοστό οξέος τουλάχιστον 6%, και να αναγράφεται στην ετικέτα.



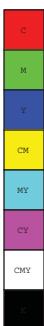








# B-cheese





# LEGEND - LEGENDE - ΘΡΥΛΟΣ



TIME - ZEIT - ΧΡΟΝΟΣ



DRAINING - ABTROPFEN - ΑΠΟΣΤΡΑΓΓΙΣΗ



SHELF LIFE - ABLAUFDATUM- ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΛΗΞΗΣ



CLASSIC CHEESE WITH RENNED (40°C) - KLASSISCHER KÄSE MIT LAB (40°C) - ΚΛΑΣΙΚΟ ΤΥΡΙ ΜΕ ΠΥΤΙΑ (40°C)



QUICK CHEESE (90°C) - SCHNELLER KÄSE (90°C) - ΓΡΗΓΟΡΑ ΤΥΡΙΑ (90°C)



VEGAN CHEESE AND FOR INTOLERANT PERSONS (90°C) - KÄSE FÜR VEGANER UND FÜR ALLERGIKER (90°C) - ΤΥΡΙΑ VEGAN ΚΑΙ ΓΙΑ ΤΡΟΦΙΚΗ ΔΥΣΑΝΕΞΙΑ (90°C)



MOZZARELLA (90°) - MOZZARELLA (90°) - ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ (90°)



CLASSIC YOGHURT (40°C) - KLASSISCHER JOGHURT (40°C) - ΚΛΑΣΙΚΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ (40°C)



GREEK YOGHURT (40°C) - GRIECHISCHER JOGHURT (40°C) - ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ (40°C)



ADDITION OF RENNETTING ELEMENT OR SIMILAR - HINZUFÜGEN VON LABFERMENT ODER DERGLEICHEN - ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΣΤΟΙΧΕΙΟΥ ΠΥΤΙΑΣ Η ΠΑΡΟΜΟΙΟΥ



CURD - QUARK - ΤΥΡΟΠΗΓΜΑ



REMOVAL OF BASKET AND DRAINING - ENTNAHME DES KORBES UND ABTROPFEN - ΕΞΑΓΩΓΗ ΚΑΛΑΘΙΟΥ ΚΑΙ ΑΠΟΣΤΡΑΓΓΙΣΗ



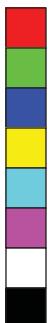
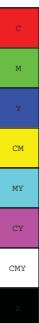
MANUAL ACTION - MANUELLE MASSNAHMEN - ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΔΡΑΣΗ



ADDITION OF INGREDIENTS - ZUGABE VON ZUTATEN - ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ



PROGRAM END/STAND-BY - PROGRAMMENDE/STANDBY - ΛΗΞΗ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ\STAND-BY







Compact and save-spacing with stackable baskets in the product  
 Kompakt und platzsparend mit stapelbaren Körben im Produkt  
 Συμπαγής και με εξοικονόμηση χώρου με στοιβαζόμενα καλάθια στο προϊόν

6 pre-set programs: Classic, quick, vegan cheese, Mozzarella, Classic yoghurt, Greek yoghurt  
 6 voreingestellte Programme: Klassischer Käse, schnell, vegan, Mozzarella, klassischer Joghurt, griechischer Joghurt  
 6 προεπιλεγέντα προγράμματα: Κλασικό τυρί, γρήγορο, βίγκαν, Μοτσαρέλα, κλασικό Γιαούρτι, Ελληνικό Γιαούρτι

Suitable for making delicious fresh cheeses and yoghurt  
 Ideal für die Zubereitung von leckerem Frischkäse und Joghurt  
 Ιδανική για την παρασκευή νόστιμων φρέσκων τυριών και γιαούρτιού



Internal non-stick basket easy to wash, 2 L capacity  
 Innerer antihaftbeschichteter Korb, leicht waschbar, Inhalt 2L  
 Αντικολλητικό εσωτερικό καλάθι, που μπορεί να πλυθεί εύκολα, χωρητικότητα 2lt



Soft touch control panel  
 Soft-Touch-Bedienfeld  
 Πίνακας ελέγχου soft touch



Cheese draining directly into the product  
 Käse, der direkt in das Produkt abfließt  
 Αποστράγγιση του τυριού κατ'ευθείαν μέσα στο προϊόν



Attachments: Greek yoghurt basket, cheese basket, classic yoghurt container, recipe book, spatula  
 Zubehör: Griechischer Joghurtkorb, Käsekorb, klassischer Joghurtbehälter, Rezeptbuch, Spachtel  
 Εξαρτήματα: καλάθι ελληνικού γιαούρτιου, καλάθι τυριού, δοχείο κλασικού γιαούρτιού, βιβλίο συνταγών, σπάταουλα



# RECIPES

## REZEpte -ΣΥΝΤΑΓΕΣ



# 1. FRESH WHITE CHEESE

(output 1.5 l = 320-350 g based on filtering)

## INGREDIENTS

- 1.5 l milk
- 20 g fine-grained salt
- 5 ml rennet

1. Pour milk into the product container together with salt, mix well to melt and insert the cheese basket.
2. Start the **PROGRAM 1 "CLASSIC CHEESE WITH RENNET"** 
3. When the light  beeps, stir milk with the spatula and add the rennet diluted in 15 ml water, stop rotation in the reverse direction and press "OK".
4. Allow milk to curdle for 90 minutes
5. When the light  beeps, break the curd by making cubes of approx. 1 cm and then press "OK".
6. When the light  beeps just press "OK".
7. When the light  beeps, take the basket out carefully, allow it to drain on the container and press OK. After two hours, the machine will show the light .
8. Then, remove the cheese from the basket and put it in the refrigerator.
9. It keeps covered in the refrigerator for max. 5 days.

  
**4 - 4:30**
  
**5 day**


**Table PROGRAM 1  
"CLASSIC CHEESE WITH RENNET"**

TEMPERATURE	TIME	INDICATOR LIGHT	KEY
Ambient			Prog. 1 + 
35°	15/20 minutes		Ok
35°	1,5 hours		OK
35°	15 minutes		Ok
Off	15 minutes		Ok
Off	2 hours		

\* only for recipe of cheese with herbs or flavoured





## 1. WEISSE FRISCHKÄSE

(Ertrag 1,5 Liter = 320 - 350 g je nach Abtropfvorgang)

- 1,5 L Milch
- 20 g feines Salz
- 5 ml Lab

1. Die Milch zusammen mit dem Salz in die Wanne der Vorrichtung gießen, gut vermischen, um alles aufzulösen und den Käsekorb einsetzen.
2. Starten Sie das PROGRAMM 1 „KLASSISCHER KÄSE MIT LAB“. ☺
3. Nach dem Signalton der Kontrollleuchte ↗ rühren Sie die Milch mit dem Spatel um und geben Sie das in 15 ml Wasser verdünnte Lab hinzu und stoppen Sie die Drehung in die entgegengesetzte Richtung, und drücken Sie „OK“.
4. Für 90 Minuten das Lab wirken lassen.
5. Nach dem Signalton der Kontrollleuchte ↘ zerkleinern Sie den Bruch, indem Sie Würfel von ca. 1 cm bilden und drücken Sie „OK“.
6. Nach dem Signalton der Kontrollleuchte ↙ keine Maßnahmen ergreifen, einfach „OK“ drücken.
7. Wenn die Kontrollleuchte ↑ ertönt, nehmen Sie den Korb vorsichtig heraus, lassen Sie ihn auf der Wanne abtropfen und drücken Sie OK. Nach zwei Stunden signalisiert die Maschine die Kontrollleuchte ☺.
8. Dann nehmen Sie den Käse aus dem Korb und stellen Sie ihn wieder in den Kühlschrank.
9. Decken Sie den Käse ab. Dieser kann bis zu 5 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Tabelle PROGRAMM 1 PROGRAMM 1 „KLASSISCHER KÄSE MIT LAB“.

Temperatur Umgebung	Zeit	Kontrollleuchte	Taste
35°	15-20 Minuten	↖	Prog. 1 + ☺
35°	1,5 Stunden	↗	Ok
35°	15 Minuten	↙	OK
Ausgeschaltet	15 Minuten	↑	Ok
Ausgeschaltet	2 Stunden	☺	Ok

\* nur für Käse-Rezepte mit Kräuter oder Aroma



## 1. ΦΡΕΣΚΟ ΛΕΥΚΟ ΤΥΡΙ

(απόδοση 1,5 λιτ = 320-350 γρ ανάλογα με το στράγγισμα)

- 1,5 λιτ γάλα
- 20 γρ αλάτι ψιλό
- 5 ml πυτιά

1. Ρίξτε το γάλα μέσα στο δοχείο του προϊόντος μαζί με το αλάτι, ανακατέψτε πολύ καλά για να διαλύσετε τα πάντα και τοποθετήστε το καλάθι τυριού

2. Ζεκνίστε το ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 1 "ΚΛΑΣΣΙΚΟ ΤΥΡΙ ΜΕ ΠΥΤΙΑ" ☺

3. Στο μπιπ της λυχνίας ↗ ανακατώστε το γάλα με τη σπάτουλα και προσθέστε την πυτιά αραιωμένη σε 15 ml νερού και σταματήστε την περιστροφή ανακατώνοντας προς την αντίθετη κατεύθυνση και πατήστε "OK"

4. Αφήστε να πήξει για 90 λεπτά

5. Στο μπιπ της λυχνίας ↘ σπάστε το τυρόπιγμα δημιουργώντας κύβους περίπου 1 εκ. και πατήστε "OK"

6. Μην κάνετε καμία ενέργεια στο μπιπ της λυχνίας ↘, απλά πατήστε "OK"

7. Στο μπιπ της λυχνίας ↑, αφαιρέστε απαλά το καλάθι, αφήστε το να στραγγίσει στο δοχείο και πατήστε OK. Μετά από δύο ώρες η συσκευή θα σηματοδοτήσει την ένδειξη ☺.

8. Στη συνέχεια, βγάλτε το τυρί από το καλάθι και τοποθετήστε το στο ψυγείο

9. Φυλάσσεται στο ψυγείο καλυμμένο το πολύ μέχρι 5 ημέρες

Πίνακας ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 1 "ΚΛΑΣΣΙΚΟ ΤΥΡΙ ΜΕ ΠΥΤΙΑ"

Θερμοκρασία Περιβάλλοντος	χρόνος	λυχνία	πλήκτρο
35°	15/20 λεπτά	↖	Πρόγρ. 1 + ☺
35°	1,5 ώρες	↗	OK
35°	15 λεπτά	↙	OK
Σβηστό	15 λεπτά	↑	OK
Σβηστό	2 ώρες	☺	OK

\* μόνο για συνταγή με βότανα ή αρωματισμένο τυρί



## 2. PRIMOSALE WITH AROMATIC HERBS

(output 1.5 l = 320-350 g based on filtering)

### INGREDIENTS

- 1.5 l milk
- 50 g whole yoghurt
- 20 g fine-grained salt
- 5 ml rennet
- Fresh aromatic herbs (rocket salad, chives, parsley, basil, oregano, etc.) or seeds, as walnuts, almonds, pine nuts, sunflower, pumpkin, linen or a mix of herbs and seeds

1. Pour milk into the product container together with yoghurt and salt, blend very well to melt and put the cheese basket.
2. Start the **PROGRAM 1 "CLASSIC CHEESE WITH RENNET"** 
3. When the light  beeps, stir milk with the spatula and add the rennet diluted in 15 ml water, stop rotation in the reverse direction and press "OK".
4. Allow milk to curdle for 90 minutes.
5. When the light  beeps, cut the curd by making cubes of approx. 1 cm and then press "OK".
6. When the light  beeps, cut the curd again by creating flakes as big as a grain of maize, add the herbs or dried fruit and press "OK", otherwise cut only the curd without adding anything and press "OK".
7. When the light  beeps, take the basket out carefully, allow it to drain on the container and press OK. After two hours, the machine will show the light .
8. Then, remove the cheese from the basket and put it in the refrigerator.
9. It keeps covered in the refrigerator for max. 5 days.

\* only for recipe of cheese with herbs or flavoured

  
4 - 4:30

  
5 day


**Table PROGRAM 1  
"CLASSIC CHEESE WITH RENNET"**

TEMPERATURE	TIME	INDICATOR LIGHT	KEY
Ambient			Prog. 1 + 
35°	15/20 minutes		Ok
35°	1,5 hours		OK
35°	15 minutes	 *	Ok
Off	15 minutes		Ok
Off	2 hours		





## 2. PRIMOSALE MIT AROMATISCHEN KRÄUTER

(Ertrag 1,5 Liter = 320 - 350 g je nach Abtropfvorgang)

- 1,5 L Milch
- 50 g Vollmilch-Joghurt
- 20 g feines Salz
- 5 ml Lab
- Frische Kräuter (Rucola, Schnittlauch, Petersilie, Basilikum, Oregano..) oder Kerne wie Walnüsse, Mandeln, Pinienkerne, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Leinsamen oder eine Mischung aus Kräutern und Kernen.

\* nur für Käse-Rezepte mit Kräuter oder Aroma

## 2. ΠΡΙΜΟΣΑΛΕ ΜΕ ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΒΩΤΑΝΑ

(απόδοση 1,5 λιτ = 320-350 γρ ανάλογα με το στράγγισμα)

- 1,5 λιτ γάλα
- 50 γρ πλήρες γιαούρτι
- 20 γρ αλάτι φιλό
- 5 ml πυτιά
- Φρέσκα αρωματικά βότανα (ρόκα, σχοινόπρασο, μαϊντανός, βασιλικός, ρίγανη ...) ή σπόροι όπως καρύδια, αμύγδαλα, κουκουνάρι, ηλιόσπορο, κολοκύθα, λιναρόσπορο ή μείγμα βοτάνων και σπόρων

\* μόνο για συνταγή με βότανα ή αρωματισμένο τυρί

1. Die Milch zusammen mit Joghurt und Salz in die Wanne der Vorrichtung gießen, gut umrühren, um alles aufzulösen und den Käsekorb einsetzen.

2. Starten Sie das PROGRAMM 1 „KLASSISCHER KÄSE MIT LAB“.

3. Nach dem Signalton der Kontrollleuchte rühren Sie die Milch mit dem Spatel um und geben Sie das in 15 ml Wasser verdünnte Lab hinzu und stoppen Sie die Drehung in die entgegengesetzte Richtung, und drücken Sie „OK“.

4. Für 90 Minuten das Lab wirken lassen.

5. Nach dem Signalton der Kontrollleuchte zerkleinern Sie den Bruch, indem Sie Würfel von ca. 1 cm bilden und drücken Sie „OK“.

6. Nach dem Signalton der Kontrollleuchte Bruch wieder brechen und Flocken von der Größe eines Maiskorns erzeugen, die Kräuter oder Trockenfrüchte hinzufügen und „OK“ drücken, oder einfach den Bruch ohne Zusätze brechen und „OK“ drücken.

7. Nehmen Sie nach dem Signalton der Anzeige den Korb vorsichtig heraus und legen Sie ihn zum Abtropfen auf die Wanne und drücken Sie OK. Nach zwei Stunden signalisiert die Maschine die Kontrollleuchte .

8. Dann nehmen Sie den Käse aus dem Korb und stellen Sie ihn wieder in den Kühlschrank.

9. Decken Sie den Käse ab. Dieser kann bis zu 5 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Tabelle PROGRAMM 1 PROGRAMM 1 „KLASSISCHER KÄSE MIT LAB“.

Temperatur Umgebung	Zeit	Kontrollleuchte	Taste
35°	15-20 Minuten		Prog. 1 +
35°	1,5 Stunden		Ok
35°	15 Minuten		OK
Ausgeschaltet	15 Minuten		Ok
Ausgeschaltet	2 Stunden		Ok



1. Ρίξτε το γάλα μέσα στο δοχείο της συσκευής μαζί με το γιαούρτι και το αλάτι, ανακατέψτε πολύ καλά για να διαλύσετε τα πάντα και τοποθετήστε το καλάθι τυριού

2. Ξεκινήστε το ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 1 "ΚΛΑΣΣΙΚΟ ΤΥΡΙ ΜΕ ΠΥΤΙΑ"

3. Στο μπιπ της λυχνίας ανακατώστε το γάλα με τη σπάτουλα και προσθέστε την πυτιά αραιωμένη σε 15 ml νερού και σταματήστε την περιστροφή ανακατώνοντας προς την αντίθετη κατεύθυνση και πατήστε "OK"

4. Αφήστε να πήξει για 90 λεπτά

5. Στο μπιπ της λυχνίας σπάστε το τυρόπιγμα δημιουργώντας κύβους περίπου 1 εκ. και πατήστε "OK"

6. Στο μπιπ της λυχνίας , σπάστε ακόμη το τυρόπιγμα δημιουργώντας νιφάδες τόσο μεγάλες όσο οι κόκκοι του καλαμποκιού, προσθέστε τα βότανα ή τους ξηρούς καρπούς και πατήστε "OK" ή απλά σπάστε το τυρόπιγμα χωρίς προσθήκες και πατήστε "OK"

7. Στο μπιπ της λυχνίας , αφαιρέστε απαλά το καλάθι, αφήστε το να στραγγίσει στο δοχείο και πατήστε OK. Μετά από δύο ώρες η συσκευή θα σηματοδοτήσει την ένδειξη .

8. Στη συνέχεια, βγάλτε το τυρί από το καλάθι και τοποθετήστε το στο ψυγείο

9. Φυλάσσεται στο ψυγείο καλυμμένο το πολύ μέχρι 5 ημέρες

Πίνακας ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 1 "ΚΛΑΣΣΙΚΟ ΤΥΡΙ ΜΕ ΠΥΤΙΑ"

Θερμοκρασία Περιβάλλοντος	χρόνος	λυχνία	πλήκτρο
35°	15/20 λεπτά		Πρόγρ. 1 +
35°	1,5 ώρες		OK
35°	15 λεπτά		OK
Σβηστό	15 λεπτά		OK
Σβηστό	2 ώρες		OK

# 3. FRESH CACIOTTINA CHEESE

(output 2 l = 200 g)

## INGREDIENTS

- 2 l whole milk
- 50 g fresh cream
- 75 g yoghurt
- 5 g fine-grained salt
- 5 ml rennet

1. Add milk, cream, yoghurt, and salt in the machine container, mix very well to melt.
2. Insert the CHEESE BASKET.
3. Start the **PROGRAM 1 "CLASSIC CHEESE WITH RENNET"** 
4. When the light  beeps, add 5 ml of rennet dissolved in 15 ml of water by stirring gently, then stop the milk movement by blending in the reverse direction, press "OK" and cover.
5. When the light  beeps, cut the curd in big cubes of approx. 2 cm and then press "OK".
6. When the light  beeps, cut the curd again in very little pieces, as a grain of wheat and press "OK".
7. The curd must be well drained and settle on the bottom of the basket.
8. When the light  beeps, lift the basket and let it drain for 15 minutes, moving the cheese edges from time to time to facilitate whey coming out and press "OK".
9. After 15 minutes and after having checked the curd texture, fill the yoghurt jar with water and put it as a weight on the curd, allow the curd to drain until the light  beeps (a total of 2 hours).
10. It keeps covered in the refrigerator for max. 7 days.

  
4 - 4:30

  
7 day


**Table PROGRAM 1  
"CLASSIC CHEESE WITH RENNET"**

TEMPERATURE	TIME	INDICATOR LIGHT	KEY
Ambient			Prog. 1 + 
35°	15/20 minutes		Ok
35°	1,5 hours		OK
35°	15 minutes		Ok
Off	15 minutes		Ok
Off	2 hours		

\* only for recipe of cheese with herbs or flavoured





### 3. FRISCHER CACIOTTA-KÄSE

(Ertrag 2 Liter = 200 g)

- 2 Liter Vollmilch
- 50 g frische Sahne
- 75 g Joghurt
- 5 g feines Salz
- 5 ml Lab

1. Milch, Sahne, Joghurt und Salz in der Wanne der Käsemaschine mischen, sehr gut umrühren, um alles miteinander zu vermischen.
2. Setzen Sie den KÄSEKORB ein.
3. Starten Sie das PROGRAMM 1 „KLASSISCHER KÄSE MIT LAB“. ☑
4. Nach dem Signalton der Kontrollleuchte ⚡ 5 ml Lab in 15 ml Wasser unter leichtem Rühren hinzufügen, dann die Bewegung der Milch durch Drehen in die entgegengesetzte Richtung stoppen und „OK“ drücken und abdecken.
5. Nach dem Signalton der Kontrollleuchte ⚡ den Bruch in etwa 2 cm große Würfel schneiden und „OK“ drücken.
6. Nach dem Signalton der Kontrollleuchte ⚡ den Bruch wieder in sehr kleine Stücke (so klein wie ein Weizenkorn) zerbrechen und „OK“ drücken.
7. Der Bruch muss gut entwässern und sich auf dem Boden des Korbes absetzen.
8. Nach dem Signalton der Anzeige ⚡ den Korb anheben und 15 Minuten lang abtropfen lassen, wobei die Kanten des Käses hin und wieder befreit werden, um die Freigabe der Molke zu erleichtern, anschließend OK drücken.
9. Nach 15 Minuten und auf jeden Fall nach Überprüfung der Konsistenz des Bruchs, füllen Sie das Joghurtglas mit Wasser und legen Sie es als Gewicht auf den Bruch, lassen Sie den Bruch abtropfen, bis der Signalton der Anzeige ☒ ertönt. Dies benötigt insgesamt 2 Stunden.
10. Decken Sie den Käse ab. Dieser kann bis zu 7 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Tabelle PROGRAMM 1 PROGRAMM 1 „KLASSISCHER KÄSE MIT LAB“.

Temperatur	Zeit	Kontrollleuchte	Taste
Umgebung			Prog. 1 + ☺
35°	15-20 Minuten	⚡	Ok
35°	1,5 Stunden	⚡	OK
35°	15 Minuten	⚡	Ok
Ausgeschaltet	15 Minuten	↑	Ok
Ausgeschaltet	2 Stunden	🕒	Ok

\* nur für Käse-Rezepte mit Kräuter oder Aroma



### 3. ΦΡΕΣΚΙΑ ΚΑΤΣΙΟΤΙΝΑ (ΓΡΑΒΙΕΡΑ)

(απόδοση 2 λιτ = 200 γρ)

- 2 λιτ πλήρες γάλα
- 50 γρ φρέσκια κρέμα γάλακτος
- 75 γρ γιαούρτι
- 5 γρ αλάτι ψιλό
- 5 ml πυτιά

1. Ενώστε στο δοχείο της συσκευής τυριού το γάλα, την κρέμα, το γιαούρτι και το αλάτι, ανακατέψτε πολύ καλά για να αναμίξετε τα πάντα
2. Τοποθετήστε το ΚΛΑΣΙΚΟ ΤΥΡΙΟ
3. Ξεκινήστε το ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 1 "ΚΛΑΣΣΙΚΟ ΤΥΡΙ ΜΕ ΠΥΤΙΑ" ☑
4. Στο μπιτ της λυχνίας ⚡ προσθέστε 5 ml πυτιάς αραιωμένης σε 15 ml νερού ανακατώνοντας απαλά, στη συνέχεια σταματήστε την κίνηση του γάλακτος ανακατώνοντας προς την αντίθετη κατεύθυνση και πατήστε "OK" και καλύψτε
5. Στο μπιτ της λυχνίας ⚡ κόψτε το τυρόπιγμα δημιουργώντας κύβους περίπου 2 εκ. και πατήστε "OK"
6. Στο μπιτ της λυχνίας ⚡, σπάστε ακόμη το τυρόπιγμα σε πολύ μικρά κομμάτια, όπως ένας κόκκος σιταριού και πιέστε "OK"
7. Το τυρόπιγμα πρέπει να καθαρίζεται καλά και να καθιζάνει στον πάτο του καλαθιού
8. Στο μπιτ της λυχνίας ↑ σηκώστε το καλάθι και αφήστε το να στραγγίσει για 15 λεπτά, αφαιρώντας τις άκρες του τυριού κάθε τόσο για να αφήσετε τον ορό να βγει και πατήστε "OK".
9. Μετά από 15 λεπτά και εν πάσῃ περιπτώσει μετά τον έλεγχο της συνοχής του τυροπήγματος, γεμίστε το ποτήρι γιαουρτιού με νερό και το τοποθετήστε ως βάρος στο πηγμένο γάλα, διατηρήστε το τυρόπιγμα σε στράγγισμα έως ότου ακουστεί το ηχητικό σήμα ☒, για 2 ώρες συνολικά.
10. Φυλάσσεται καλυμμένη στο ψυγείο για 7 ημέρες

Πίνακας ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 1 "ΚΛΑΣΣΙΚΟ ΤΥΡΙ ΜΕ ΠΥΤΙΑ"

Θερμοκρασία	χρόνος	λυχνία	πλήκτρο
Περιβάλλοντος			Πρόγρ. 1 + ☺
35°	15/20 λεπτά	⚡	OK
35°	1,5 ώρες	⚡	OK
35°	15 λεπτά	⚡	OK
Σβηστό	15 λεπτά	↑	OK
Σβηστό	2 ώρες	🕒	OK

\* μόνο για συνταγή με βότανα ή αρωματισμένο τυρί



4 - 4:30

7 day

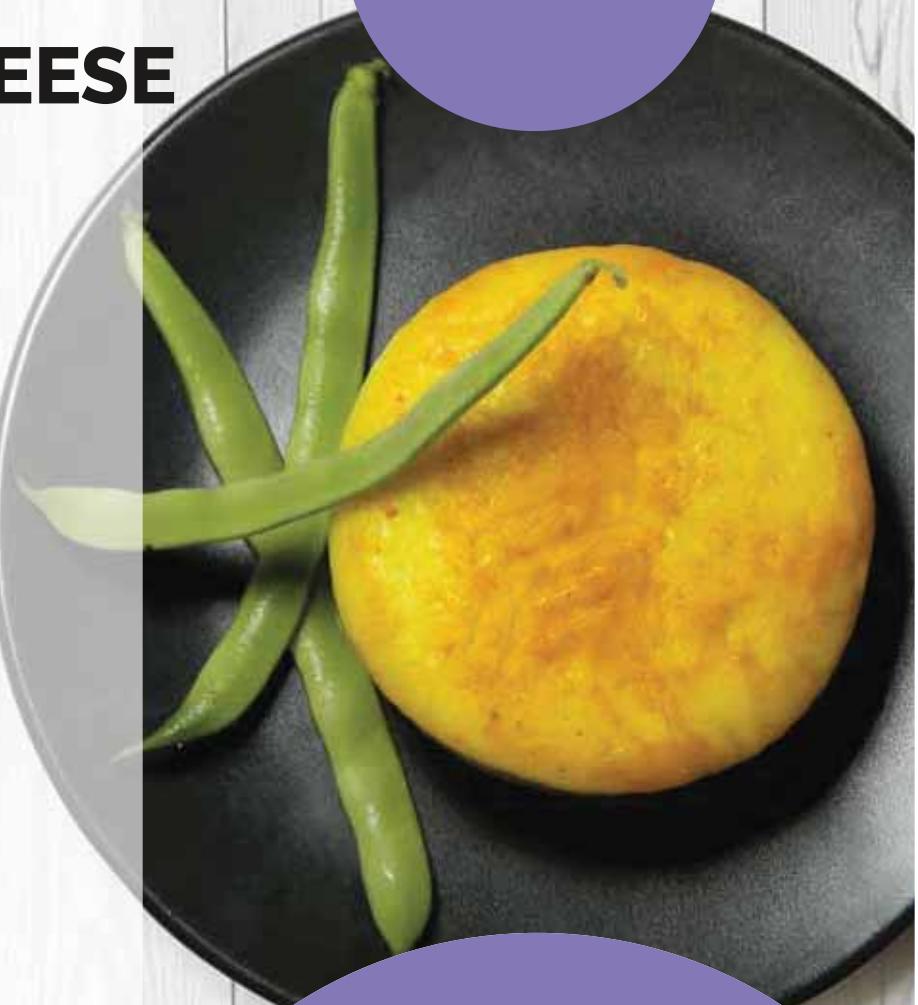
# 4.SAFFRON CACIOTTINA CHEESE

(output 2 l = 200 g)

**INGREDIENTS**

- 2 l whole milk
- 50 g fresh cream
- 50 g yoghurt
- 2 packets of saffron
- 5 ml rennet

1. Add milk, cream, yoghurt, and saffron in the machine container, mix very well to melt.
2. Insert the CHEESE BASKET.
3. Start the **PROGRAM 1 "CLASSIC CHEESE WITH RENNET"** 
4. When the light  beeps, add 5 ml of rennet dissolved in 15 ml of water by stirring gently, then stop the milk movement by blending in the reverse direction, press "OK" and cover.
5. When the light  beeps, cut the curd in big cubes of approx. 2 cm and then press "OK".
6. When the light  beeps, cut the curd again in very little pieces, as a grain of wheat and press "OK".
7. The curd must be well drained and settle on the bottom of the basket.
8. When the light  beeps, lift the basket and let it drain for 15 minutes, moving the cheese edges from time to time to facilitate whey coming out and press "OK".
9. After 15 minutes and after having checked the curd texture, fill the yoghurt jar with water and put it as a weight on the curd, allow the curd to drain until the light  beeps (a total of 2 hours).
10. It keeps covered in the refrigerator for max. 7 days.



**Table PROGRAM 1  
"CLASSIC CHEESE WITH RENNET"**

TEMPERATURE	TIME	INDICATOR LIGHT	KEY
Ambient			Prog. 1 + 
35°	15/20 minutes		Ok
35°	1,5 hours		OK
35°	15 minutes		Ok
Off	15 minutes		Ok
Off	2 hours		

\* only for recipe of cheese with herbs or flavoured





#### 4. CACIOTTA-KÄSE MIT SAFRAN

(Ertrag 2 Liter = 200 g)

- 2 Liter Vollmilch
- 50 g frische Sahne
- 50 g Joghurt
- 2 Beutel Safran
- 5 ml Lab

1. Milch, Sahne, Joghurt und Safran in der Wanne der Käsemaschine vermengen, sehr gut umrühren und alles miteinander zu vermischen.

2. Setzen Sie den KÄSEKORB ein.
3. Starten Sie das PROGRAMM 1 „KLASSISCHER KÄSE MIT LAB“.
4. Nach dem Signalton der Kontrollleuchte 5 ml Lab in 15 ml Wasser unter leichtem Rühren hinzufügen, dann die Bewegung der Milch durch Drehen in die entgegengesetzte Richtung stoppen und „OK“ drücken und abdecken.
5. Nach dem Signalton der Kontrollleuchte den Bruch in etwa 2 cm große Würfel schneiden und „OK“ drücken.
6. Nach dem Signalton der Kontrollleuchte den Bruch wieder in sehr kleine Stücke (so klein wie ein Weizenkorn) zerbrechen und „OK“ drücken.
7. Der Bruch muss gut entwässern und sich auf dem Boden des Korbes absetzen.
8. Nach dem Signalton der Anzeige den Korb anheben und 15 Minuten lang abtropfen lassen, wobei die Kanten des Käses hin und wieder befreit werden, um die Freigabe der Molke zu erleichtern, anschließend OK drücken.
9. Nach 15 Minuten und auf jeden Fall nach Überprüfung der Konsistenz des Bruchs, füllen Sie das Joghurtglas mit Wasser und legen Sie es als Gewicht auf den Bruch, lassen Sie den Bruch abtropfen, bis der Signalton der Anzeige ertönt. Dies benötigt insgesamt 2 Stunden.
10. Decken Sie den Käse ab. Dieser kann bis zu 7 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Tabelle PROGRAMM 1 PROGRAMM 1 „KLASSISCHER KÄSE MIT LAB“.

Temperatur	Zeit	Kontrollleuchte	Taste
Umgebung			Prog. 1 +
35°	15-20 Minuten		Ok
35°	1,5 Stunden		OK
35°	15 Minuten		Ok
Ausgeschaltet	15 Minuten		Ok
Ausgeschaltet	2 Stunden		Ok

\* nur für Käse-Rezepte mit Kräuter oder Aroma

#### 4. ΚΑΤΣΙΟΤΙΝΑ

(ΓΡΑΒΙΕΡΑ) ΜΕ ΚΡΟΚΟ (απόδοση 2 λιτ = 200 γρ)

- 2 λιτ πλήρες γάλα
- 50 γρ φρέσκια κρέμα γάλακτος
- 50 γρ γιαούρτι
- 2 φακελάκια κρόκο
- 5 ml πυτιά

1. Ενώστε στο δοχείο της συσκευής τυριού το γάλα, την κρέμα, το γιαούρτι και τον κρόκο, ανακατέψτε πολύ καλά για να αναμίξετε τα πάντα

2. Τοποθετήστε το ΚΑΛΑΘΙ ΤΥΡΙΟΥ
3. Ξεκινήστε το ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 1 „ΚΛΑΣΣΙΚΟ ΤΥΡΙ ΜΕ ΠΥΤΙΑ“
4. Στο μπιτ της λυχνίας προσθέστε 5 ml πυτιάς αραιωμένης σε 15 ml νερού ανακατώνοντας απαλά, στη συνέχεια σταματήστε την κίνηση του γάλακτος ανακατώνοντας προς την αντίθετη κατεύθυνση και πατήστε „OK“ και καλύψτε
5. Στο μπιτ της λυχνίας κόψτε το τυρόπιγμα σε κύβους μεγέθους περίπου 2 εκ. και πατήστε „OK“
6. Στο μπιτ της λυχνίας σπάστε ακόμη το τυρόπιγμα σε πολύ μικρά κομμάτια, όπως ένας κόκκος σιταριού και πιέστε „OK“
7. Το τυρόπιγμα πρέπει να καθαρίζεται καλά και να καθιζάνει στον πάτο του καλαθιού
8. Στο μπιτ της λυχνίας σηκώστε το καλάθι και αφήστε το στραγγίσει για 15 λεπτά, αφαιρώντας τις άκρες του τυριού κάθε τόσο για αφήστε τον ορό για βγει και πατήστε OK.
9. Μετά από 15 λεπτά και εν πλάνω περιπτώσει μετά τον έλεγχο της συνοχής του τυρόπιγματος, γεμίστε το ποτήρι γιαούρτιο με νερό και το τοποθετήστε ως βάρος στο πηγμένο γάλα, διατηρήστε το τυρόπιγμα σε στράγγισμα έως ότου ακουστεί το ηχητικό σήμα για 2 ώρες συνολικά.
10. Φυλάσσεται καλυμμένη στο ψυγείο για 7 ημέρες

Πίνακας ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 1 „ΚΛΑΣΣΙΚΟ ΤΥΡΙ ΜΕ ΠΥΤΙΑ“

Θερμοκρασία	χρόνος	λυχνία	πλήκτρο
Περιβάλλοντος			Πρόγρ. 1 +
35°	15/20 λεπτά		OK
35°	1,5 ώρες		OK
35°	15 λεπτά		OK
Σβηστό	15 λεπτά		OK
Σβηστό	2 ώρες		OK

\* μόνο για συνταγή με βότανα ή αρωματισμένο τυρί

# 5.STRACCHINO

(output 1.5 l = 400 g)

## INGREDIENTS

- 1.5 l whole milk
- 50 g stracchino
- 5 ml rennet
- 10 g fine-grained salt

1. Add 1.3 l of milk in the machine container, add salt and melt well.
2. Melt stracchino in 200 ml of milk set aside.
3. Add stracchino melted to the remaining milk by mixing well and put the cheese basket.
4. Start the **PROGRAM 1 "CLASSIC CHEESE WITH RENNET"** 
5. When the light  beeps, add 5 ml of rennet dissolved in 15 ml of water by stirring gently, then stop the milk movement by blending in the reverse direction, press "OK" and cover.
6. When the light  beeps, cut the curd in 2 or 4 parts and then press "OK".
7. When the light  beeps, ignore and press "OK".
8. When the light  beeps, lift the basket and allow it to drain on the machine, press OK and wait the beep of the light  for 2 hours.
9. Remove the 2 pieces of curd and put them in a storage container by overlapping them, allow to rest in the refrigerator for 12 hours before serving.
10. The stracchino becomes creamy after the 3rd resting day in the refrigerator and keeps for max. 7 days.

 4 - 4:30     12 h     7 day



Table PROGRAM 1  
"CLASSIC CHEESE WITH RENNET"

TEMPERATURE	TIME	INDICATOR LIGHT	KEY
Ambient			Prog. 1 + 
35°	15/20 minutes		Ok
35°	1,5 hours		OK
35°	15 minutes		Ok
Off	15 minutes		Ok
Off	2 hours		

\* only for recipe of cheese with herbs or flavoured





## 5. STRACCHINO

(Ertrag 1,5 Liter = 400 g)

- 1,5 Liter Vollmilch
- 50 g Stracchino
- 5 ml Lab
- 10 g feines Salz

1. Geben Sie 1,3 Liter Milch in die Wanne der Käsemaschine, geben Sie Salz hinzu und lösen Sie es gut auf.
2. Lösen Sie den Stracchino in 200 ml Milch auf, die Sie separat aufbewahrt haben.
3. Den geschmolzenen Stracchino in die restliche Milch geben, gut umrühren und den Käsekorb hinzufügen.
4. Starten Sie das PROGRAMM 1 „KLASSISCHER KÄSE MIT LAB“.
5. Nach dem Signalton der Kontrollleuchte 5 ml Lab in 15 ml Wasser unter leichtem Rühren hinzufügen, dann die Bewegung der Milch durch Drehen in die entgegengesetzte Richtung stoppen und „OK“ drücken und abdecken.
6. Schneiden Sie den Bruch in 2 oder 4 Teile und drücken Sie „OK“, wenn das Licht ertönt.
7. Wenn die Kontrollleuchte ertönt, ignorieren Sie diese und drücken Sie „OK“.
8. Heben Sie den Korb an und legen Sie ihn zum Abtropfen über die Maschine, drücken Sie OK und warten Sie 2 Stunden auf den Signalton der Kontrollleuchte .
9. Entfernen Sie die beiden Bruchstücke und geben Sie sie in einen Lagerbehälter, indem sie diese übereinander legen, lassen Sie sie 12 Stunden im Kühlschrank ruhen, bevor Sie sie verzehren.
10. Der Stracchino wird nach dem dritten Ruhetag im Kühlschrank cremig, er kann bis zu 7 Tage aufbewahrt werden.

Tabelle PROGRAMM 1 PROGRAMM 1 „KLASSISCHER KÄSE MIT LAB“.

Temperatur Umgebung	Zeit	Kontrollleuchte	Taste
35°	15-20 Minuten		Prog. 1 +
35°	1,5 Stunden		OK
35°	15 Minuten		OK
Ausgeschaltet	15 Minuten		OK
Ausgeschaltet	2 Stunden		OK

\* nur für Käse-Rezepte mit Kräuter oder Aroma



## 5. ΣΤΡΑΚΙΝΟ

(απόδοση 1,5 λιτ = 400 γρ)

- 1,5 λιτ πλήρες γάλα
- 50 γρ στρακίνο
- 5 ml πυτιά
- 10 γρ αλάτι ψιλό

1. Προσθέστε 1,3 λιτ γάλακτος στο δοχείο της συσκευής τυριού, προσθέστε το αλάτι και διαλύστε καλά
2. Διαλύστε το στρακίνο στα 200 ml γάλακτος που κρατήσατε κατά μέρος
3. Προσθέστε το στρακίνο που λιώσατε στο υπόλοιπο γάλα, ανακατεύοντας καλά και προσθέστε το καλάθι τυριού
4. Ξεκινήστε το ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 1 „ΚΛΑΣΣΙΚΟ ΤΥΡΙ ΜΕ ΠΥΤΙΑ“
5. Στο μπιπ της λυχνίας προσθέστε 5 ml πυτιάς αραωμένης σε 15 ml νερού ανακατώνοντας απαλά, στη συνέχεια σταματήστε την κίνηση του γάλακτος ανακατώνοντας προς την αντίθετη κατεύθυνση και πατήστε "OK" και καλύψτε
6. Στο μπιπ της λυχνίας κόψτε το τυρόπιγμα σε 2 ή 4 μέρη και πατήστε "OK"
7. Αγνοήστε το μπιπ της λυχνίας και πατήστε "OK"
8. Στο μπιπ της λυχνίας σηκώστε το καλάθι και αφήστε το να στραγγίσει επάνω στη μηχανή, πατήστε OK και περιμένετε 2 ώρες για το μπιπ της λυχνίας .
9. Αφαιρέστε τα 2 κομμάτια του τυροπίγματος και τοποθετήστε τα σε ένα δοχείο φύλαξης το ένα επάνω στο άλλο. Αφήστε το να ξεκουραστεί για 12 ώρες στο ψυγείο πριν τον καταναλώσετε
10. Το στρακίνο γίνεται κρεμώδες μετά την 3η ημέρα ανάπτυσης στο ψυγείο. Μπορεί να διατηρηθεί μέχρι και 7 ημέρες

Πίνακας ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 1 „ΚΛΑΣΣΙΚΟ ΤΥΡΙ ΜΕ ΠΥΤΙΑ“

Θερμοκρασία Περιβάλλοντος	χρόνος	λυχνία	πλήκτρο
35°	15/20 λεπτά		Πρόγρ. 1 +
35°	1,5 ώρες		OK
35°	15 λεπτά		OK
Σβηστό	15 λεπτά		OK
Σβηστό	2 ώρες		OK

\* μόνο για συνταγή με βότανα ή αρωματισμένο τυρί



# 6.GORGONZOLA BASIS TO BE MATURED

(output 2 l = 450 g)

## INGREDIENTS

- 2 l whole milk
- 100 g Gorgonzola
- 50 g yoghurt
- 5 ml rennet
- 10 g fine-grained salt

1. Add 1.8 l of milk in the machine container, add salt and melt well.
2. Melt gorgonzola in 200 ml of milk set aside.
3. Add the gorgonzola melted to the remaining milk, passing it through a fine-meshed sieve to break the clots, mix very well and add the cheese basket.
4. Start the **PROGRAM 1 "CLASSIC CHEESE WITH RENNET"**
5. When the light beeps, add 5 ml of rennet dissolved in 15 ml of water by stirring gently, then stop the milk movement by blending in the reverse direction, press "OK" and cover.
6. When the light beeps, ignore and press "OK".
7. When the light beeps, ignore and press "OK".
8. When the light beeps, lift the basket and allow it to drain on the machine, press OK and wait the beep of the light for 2 hours sprinkling the curd with salt up to.

Operations to be performed out of the machine:

9. Turn the curd in the basket and salt from the other side, transfer the basket with the curd in a cool environment (min +10° max +18°) for 12 hours.
10. After 12 hours, remove the cheese from the basket and put it on a rack (e.g. the sushi mat), cover with a cloth and put it in the refrigerator.
11. When it is soft to the touch under the external skin, it is ready (about 2 or 3 days based on temperature).
12. It keeps in the refrigerator for max. 7 days.

\* only for recipe of cheese with herbs or flavoured

4 - 4:30    12 h + ageing    7 day



Table PROGRAM 1  
"CLASSIC CHEESE WITH RENNET"

TEMPERATURE	TIME	INDICATOR LIGHT	KEY
Ambient			Prog. 1 +
35°	15/20 minutes		Ok
35°	1,5 hours		OK
35°	15 minutes		Ok
Off	15 minutes		Ok
Off	2 hours		





## 6. BASE FÜR GORGONZOLA

(Ertrag 2 Liter = 450 g)

- 2 Liter Vollmilch
- 100 g Gorgonzola
- 50 g Joghurt
- 5 ml Lab
- 10 g feines Salz

1. Geben Sie 1,8 Liter Milch in die Wanne der Käsemaschine, geben Sie Salz hinzu und lösen Sie es gut auf.
  2. Lösen Sie den Gorgonzola in 200 ml Milch auf, die Sie separat aufbewahrt haben.
  3. Den geschmolzenen Gorgonzola in die restliche Milch geben, dabei darauf achten, dass dieser in ein feines Sieb gegeben wird, um die Klumpen aufzubrechen, sehr gut mischen und den Käsekorb hinzufügen.
  4. Starten Sie das PROGRAMM 1 „KLASSISCHER KÄSE MIT LAB“.
  5. Nach dem Signalton der Kontrollleuchte 5 ml Lab in 15 ml Wasser unter leichtem Rühren hinzufügen, dann die Bewegung der Milch durch Drehen in die entgegengesetzte Richtung stoppen und „OK“ drücken und abdecken.
  6. Wenn die Kontrollleuchte ertönt, ignorieren Sie diese und drücken Sie „OK“.
  7. Wenn die Kontrollleuchte ertönt, ignorieren Sie diese und drücken Sie „OK“.
  8. Heben Sie den Korb an und legen Sie ihn zum Abtropfen über die Maschine, drücken Sie OK und warten Sie 2 Stunden auf den Signalton der Kontrollleuchte , wobei Sie den Bruch mit Salz bestreuen.
- Arbeits schritte außerhalb der Maschine:
9. Den Bruch im Korb umdrehen und auf der anderen Seite salzen. Den Korb mit dem Bruch an einen kühlen Ort bringen (min. +10 °C max. +18 °C) und für 12 Stunden kaltstellen.
  10. Nach 12 Stunden den Käse aus dem Korb nehmen und auf ein Gitter (z.B. die Matte zum Aufrollen des Sushi) legen, mit einem Tuch abdecken und in den Kühl schrank stellen.
  11. Wenn der Käse sich weich unter der Außenhaut anfühlt, ca. nach 2 oder 3 Tagen je nach Temperatur, ist er fertig.
  12. Er kann im Kühl schrank maximal weitere 7 Tage aufbewahrt werden.

Tabelle PROGRAMM 1 PROGRAMM 1 „KLASSISCHER KÄSE MIT LAB“.

Temperatur Umgebung	Zeit	Kontrollleuchte	Taste
35°	15-20 Minuten		Prog. 1 +
35°	1,5 Stunden		OK
35°	15 Minuten		OK
Ausgeschaltet	15 Minuten		OK
Ausgeschaltet	2 Stunden		OK

\* nur für Käse-Rezepte mit Kräuter oder Aroma



## 6. ΒΑΣΗ ΓΚΟΡΓΚΟΝΤΖΟΛΑ ΓΙΑ ΟΡΙΜΑΝΣΗ

(απόδοση 2 λιτ = 450 γρ)

- 2 λιτ πλήρες γάλα
- 100 γρ γοργκοντζόλα
- 50 γρ γιαούρτι
- 5 ml πυτιά
- 10 γρ αλάτι ψιλό

1. Προσθέστε 1,8 λιτ γάλακτος στο δοχείο της συσκευής τυριού, προσθέστε το αλάτι και διαλύστε καλά
2. Διαλύστε το γοργκοντζόλα στα 200 ml γάλακτος που κρατήσατε κατά μέρος
3. Προσθέστε το λιωμένο γοργκοντζόλα στο υπόλοιπο γάλα, φροντίζοντας να το περάσετε σε ένα λεπτό σουρωτήρι για να σπάσετε τους σβώλους, ανακατέψτε πολύ καλά και προσθέστε το καλάθι τυριού
4. Ξεκινήστε το ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 1 "ΚΛΑΣΣΙΚΟ ΤΥΡΙ ΜΕ ΠΥΤΙΑ"
5. Στο μπιπ της λυχνίας προσθέστε 5 ml πυτιάς διαλυμένης σε 15 ml νερού ανακατώνοντας απαλά, στη συνέχεια σταματήστε την κίνηση του γάλακτος ανακατώνοντας προς την αντίθετη κατεύθυνση και πατήστε "OK" και καλύψτε
6. Αγνοήστε το μπιπ της λυχνίας και πατήστε "OK"
7. Αγνοήστε το μπιπ της λυχνίας και πατήστε "OK"
8. Στο μπιπ της λυχνίας σηκώστε το καλάθι και αφήστε το να στραγγίσει επάνω στη μηχανή, πατήστε OK και περιμένετε 2 ώρες για το μπιπ της λυχνίας αλατίζοντας με ψιλό αλάτι από πάνω το τυρόπιγμα Ενέργειες εκτός της συσκευής:
9. Αναποδογυρίστε το τυρόπιγμα στο καλάθι και αλατίστε το από την άλλη πλευρά, μεταφέρετε το καλάθι με το τυρόπιγμα σε δροσερό μέρος (min +10° max +18°) για 12 ώρες
10. Μετά από 12 ώρες, αφαιρέστε το τυρί από το καλάθι και τοποθετήστε το σε ένα πλέγμα (π.χ. το χαλάκι τυλίγματος του σούσιου), καλύψτε το με ένα πανί και τοποθετήστε το στο ψυγείο
11. Όταν το αισθανθείτε μαλακό στην αφή, κάτω από το εξωτερικό περιβλήμα, είναι έτοιμο, σε περίπου 2 ή 3 ημέρες ανάλογα με τη θερμοκρασία
12. Μπορεί να διατηρηθεί στο ψυγείο για άλλες 7 ημέρες το πολύ

Πίνακας ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 1 "ΚΛΑΣΣΙΚΟ ΤΥΡΙ ΜΕ ΠΥΤΙΑ"

Θερμοκρασία Περιβάλλοντος	χρόνος	λυχνία	πλήκτρο
35°	15/20 λεπτά		Prog. 1 +
35°	1,5 ώρες		OK
35°	15 λεπτά		OK
Σβηστό	15 λεπτά		OK
Σβηστό	2 ώρες		OK

\* μόνο για συνταγή με βότανα ή αρωματισμένο τυρί

# 7. MILK RICOTTA

(output 2 l of milk = 400 g)



3 - 3:30



3 day

## INGREDIENTS

- 2 l milk (whole milk for a creamier ricotta, semi-skimmed milk for a drier ricotta, all types of milk are suitable)
- 15 g fine-grained salt
- 6 g acid citric

1. Add milk in the machine container.
2. Add salt, melt very well and insert the cheese basket.
3. Start the **PROGRAM 2 “QUICK CHEESE”**
4. At 80° the light turn on: add citric acid dissolved in 15 ml of water by stirring very well, some flakes will rise to the surface.
5. The machine continues heating up to 90° and the flakes will be very visible.
6. When the light beeps, take the basket out carefully, press **OK** and allow to drain 30 minutes until the light beeps. Put in the refrigerator.
7. It keeps in the refrigerator for max. 3 days.



**Table PROGRAM 2  
“QUICK CHEESE”**

TEMPERATURE	TIME	INDICATOR LIGHT	KEY
Ambient			Prog. 1 +
80°			Ok
90°			
	30 minutes		Ok
	30 minutes		





## 7. RICOTTA AUS MILCH

(Etrag 2 Liter Milch = 400 g)

- 2 Liter Milch (Vollmilch für eine cremige Ricotta, Halbfettermilch für eine trockenere Ricotta, alle Milchsorten sind geeignet)
- 15 g feines Salz
- 6 g Zitronensäure

1. Die Milch in die Wanne der Käsemaschine geben.
2. Das Salz hinzufügen, sehr gut auflösen lassen und den Käsekorb einsetzen.
3. Starten Sie das PROGRAMM 2 „SCHNELLER KÄSE“.
4. Bei einer Temperatur von 80 °C leuchtet die Kontrollleuchte : Geben Sie die Zitronensäure, die in 15 ml Wasser oder gelöst ist, hinzu und rühren Sie sehr gut um, Sie sehen einen leichten Flockenbildung.
5. Die Maschine erwärmt sich weiterhin bis zu 90° und die Flocken sind sehr deutlich sichtbar.
6. Entfernen Sie nach dem Signalton der Anzeige vorsichtig den Korb, drücken Sie „OK“ und lassen Sie den Käse für 30 Minuten abtropfen, bis der Signalton der Kontrollleuchte erlischt , bewahren Sie ihn im Kühlschrank auf.
7. Dieser kann bis zu 3 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Tabelle PROGRAMM 2 „SCHNELLER KÄSE“.

Temperatur	Zeit	Kontrollleuchte	Taste
Umgebung 80°			Prog. 2 +
90°	30 Minuten 30 Minuten	 	Ok

## 7. ΡΙΚΟΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

(απόδοση 2 λιτρ γάλακτος = 400 γρ)

- 2 λίτρα γάλακτος (πλήρες για μια πιο κρεμώδη ρικότα, μερικώς αποβουτυρωμένο για μια πιο στεγνή ρικότα, όλα τα είδη γάλακτος είναι κατάλληλα)
- 15 γρ αλάτι ψιλό
- 6 γρ κιτρικό οξύ

1. Βάλτε το γάλα στο δοχείο της συσκευής τυριού
2. Προσθέστε το αλάτι, διαλύστε το πολύ καλά και τοποθετήστε το καλάθι τυριού
3. Ξεκινήστε το ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 2 "ΓΡΗΓΟΡΟ ΤΥΡΙ"
4. Στη θερμοκρασία των 80° θα ανάψει η λυχνία : προσθέστε το κιτρικό οξύ διαλυμένο σε 15 ml νερό αναμειγνύοντας πολύ καλά, θα δείτε μια ελαφρά επιστρωση νιφάδων
5. Η συσκευή συνεχίζει τη θέρμανση έως και 90° και οι νιφάδες θα είναι πολύ εμφανείς
6. Στο μπιπ της λυχνίας αφαιρέστε απαλά το καλάθι, πιέστε OK και αφήστε να στραγγίζει για 30 λεπτά μέχρι το μπιπ της λυχνίας , φυλάξτε το στο ψυγείο
7. Μπορεί να διατηρηθεί στο ψυγείο για 3 ημέρες το πολύ

Πίνακας ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 2 "ΓΡΗΓΟΡΟ ΤΥΡΙ"

Θερμοκρασία	χρόνος	λυχνία	πλήκτρο
Περιβάλλοντος 80°			Πρόγρ. 2 +
90°	30 λεπτά 30 λεπτά	 	OK



# 8. MASCARPONE

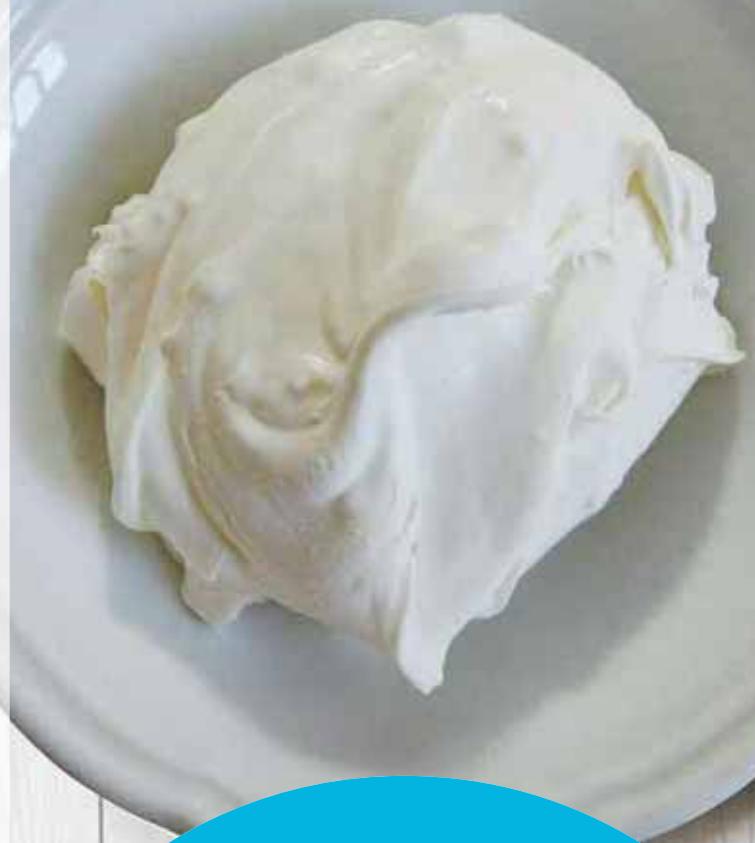
(output 1 l of cream = 500-550 g  
based on filtering)



## INGREDIENTS

- 1 l fresh cream
- 5 g sugar
- 6 g citric acid

1. Add the Greek yoghurt basket into the cheese machine.
2. Pour the fresh cream into the Greek yoghurt basket and melt sugar.
3. Start the **PROGRAM 2 “QUICK CHEESE”**
4. During the heating stage, it is advisable to move milk to even temperature out.
5. When the light beeps, add the citric acid dissolved in 50 ml of water by stirring very well, press “OK” and continue stirring to make the mix smooth.
6. When the light beeps, press “OK” but do not remove the basket, allow it to cool down up to a ambient temperature (from 6 hours on): this step serves to thicken it further and increase the output. Ignore also the light after 30 minutes.
7. Then, lift the basket gently and allow it to drain on the machine for approx.ly 30 minutes.
8. Put the basket, with a container underneath to collect the whey, in the refrigerator for other 6 hours.
9. After having extracted the mascarpone, spread well with a spatula to make the texture smooth.
10. It keeps in the refrigerator for max. 3 days.



**Table PROGRAM 2  
“QUICK CHEESE”**

TEMPERATURE	TIME	INDICATOR LIGHT	KEY
Ambient			Prog. 1 +
80°			Ok
90°			
	30 minutes		Ok
	30 minutes		





## 8. MASCARPONE

(Ertrag 1 Liter Sahne = 500 - 550 g je nach Abtropfvorgang)

- 1 Liter frische Sahne
- 5 g Zucker
- 6 g Zitronensäure

1. Den Käsekorb für griechischen Joghurt in die Käsemaschine geben.
2. Die frische Sahne in den Käsekorb für griechischen Joghurt geben und den Zucker auflösen.
3. Starten Sie das PROGRAMM 2 „SCHNELLER KÄSE“.
4. Während des Erhitzens kann es sinnvoll sein, die Milch in Bewegung zu halten, um die Temperatur auszugleichen.
5. Beim Ertönen des Signaltons der Kontrollleuchte fügt man die Zitronensäure hinzu, die in 50 ml Wasser bei ständigem Umrühren gut gelöst wurde, drücken Sie „OK“ und drehen Sie weiter, um eine gute Mischung zu erhalten.
6. Nach dem Signalton der Anzeige drücken Sie „OK“, entfernen Sie aber nicht den Korb und lassen Sie die Mischung dann auf Raumtemperatur abkühlen (mind. 6 Stunden): Dieser Schritt dient dazu, die Milch weiter zu verdicken und den Ertrag zu erhöhen. Auch die Kontrollleuchte nach 30 Minuten ignorieren.
7. Heben Sie dann den Korb vorsichtig an und legen Sie ihn für ca. 30 Minuten zum Abtropfen auf die Maschine.
8. Stellen Sie den Korb auf einen Behälter, um die Molke zu sammeln, für weitere 6 Stunden in den Kühlschrank stellen.
9. Nach der Entnahme der Mascarpone gut spachteln, um die Konsistenz gleichmäßig zu halten.
10. Sie kann im Kühlschrank maximal 3 Tage lang aufbewahrt werden.

Tabelle PROGRAMM 2 „SCHNELLER KÄSE“.

Temperatur	Zeit	Kontrollleuchte	Taste
Umgebung 80°	30 Minuten		Prog. 2 +  Ok
90°	30 Minuten		Ok

## 8. ΜΑΣΚΑΡΠΟΝΕ

(απόδοση 1 λιτρός κρέμα γάλακτος = 500-550 γραμματάρια με το στράγγισμα)

- 1 λιτρό φρέσκια κρέμα γάλακτος
- 5 γραμματάρια ζάχαρη
- 6 γραμματάρια κιτρικό αξέσιμο

1. Τοποθετήστε το καλάθι ελληνικού γιαουρτιού στη συσκευή τυριού
2. Εισάγετε την φρέσκια κρέμα γάλακτος στο καλάθι ελληνικού γιαουρτιού και διαλύστε τη ζάχαρη
3. Ξεκινήστε το ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 2 "ΓΡΗΓΟΡΟ ΤΥΡΙ"
4. Κατά τη θέρμανση, μπορεί να είναι χρήσιμο να διατηρείται το γάλα σε κίνηση για να είναι ομοιόμορφη η θερμοκρασία
5. Στο μπητ της λυχνίας προσθέστε το κιτρικό αξέσιμο σε 50 ml νερού για να ομογενωποιθεί το μίγμα
6. Στο μπητ της λυχνίας προσθέστε "OK" αλλά μην αφαιρέστε το καλάθι και στη συνέχεια αφήστε το μίγμα να κρυώσει μέχρι τη θερμοκρασία περιβάλλοντος (για περισσότερο από 6 ώρες): αυτό το βήμα χρησιμεύει για αποκτήση μεγαλύτερη πυκνότητα και να αυξηθεί η απόδοσή του. Επίσης, αγορήστε τη λυχνία μετά από 30 λεπτά.
7. Στη συνέχεια, ανασηκώστε απαλά το καλάθι και αφήστε το να στραγγίσει στη συσκευή για περίπου 30 λεπτά
8. Μεταφέρετε το καλάθι, με ένα δοχείο από κάτω για να συλλέξετε τον ορό, στο ψυγείο για άλλες 6 ώρες
9. Αφού εξαχθεί το μασκαρπόνε, σπαστούλαρετέ το καλά για να καταστήσετε ομοιόμορφη την συνοχή
10. Μπορεί να διατηρηθεί στο ψυγείο για 3 ημέρες το πολύ

Πίνακας ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 2 "ΓΡΗΓΟΡΟ ΤΥΡΙ"

Θερμοκρασία	χρόνος	λυχνία	πλήκτρο
Περιβάλλοντος 80°	30 λεπτά		Πρόγρ. 2 +  OK
90°	30 λεπτά		OK

# 9. SPREADABLE, CREAMY CHEESE

(output 1.5 l = 600-650 based on filtering)

## INGREDIENTS

- 1 l fresh cream
- 250 ml fresh whole milk
- 250 g whole yoghurt
- 5 g fine-grained salt
- 5 g sugar
- 6 g acid citric

C  
M  
Y  
CM  
MY  
CY  
CMY  
K

R  
G  
B  
Y  
C  
M  
K

1. Add the Greek yoghurt basket into the cheese machine.
2. Pour the fresh cream into the Greek yoghurt basket and melt sugar.
3. Start the **PROGRAM 2 “QUICK CHEESE”**
4. During the heating stage, it is advisable to move milk to even temperature out.
5. When the light  beeps, add the citric acid dissolved in 50 ml of water by stirring very well, press “OK” and continue stirring to make the mix smooth.
6. When the light  beeps, press “OK” but do not remove the basket, allow it to cool down up to an ambient temperature (from 6 hours on): this step serves to thicken it further and to increase the output. Ignore also the light  after 30 minutes.
7. Then, lift the basket gently and allow it to drain on the machine for approx. 30 minutes.
8. Put the basket, with a container underneath to collect the whey, in the refrigerator for other 6 hours.
9. After having extracted the spreadable cheese, spread well with a spatula to make the texture smooth.
10. It keeps in the refrigerator for max. 3 days.

 3:00       6 h + 6 h \*       3 day

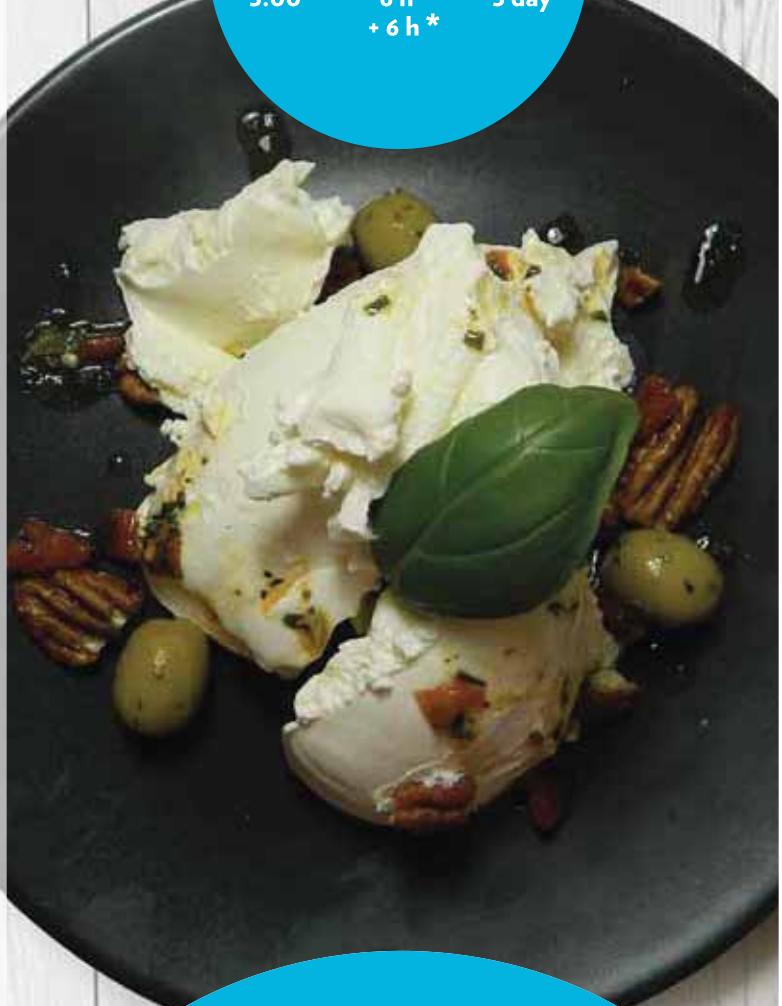


Table PROGRAM 2  
“QUICK CHEESE”

TEMPERATURE	TIME	INDICATOR LIGHT	KEY
Ambient			Prog. 1 + 
80°			Ok
90°			
	30 minutes		Ok
	30 minutes		





## 9. WEICHER STREICHKÄSE

(Ertrag 1,5 Liter = 600 - 650 g je nach Abtropfvorgang)

- 1 Liter frische Sahne
- 250 ml frische Vollmilch
- 250 g Vollmilch-Joghurt
- 5 g feines Salz
- 5 g Zucker
- 6 g Zitronensäure

1. Den Käsekorb für griechischen Joghurt in die Käsemaschine geben.
2. Die frische Sahne in den Käsekorb für griechischen Joghurt geben und den Zucker auflösen.
3. Starten Sie das PROGRAMM 2 „SCHNELLER KÄSE“.
4. Während des Erhitzens kann es sinnvoll sein, die Milch in Bewegung zu halten, um die Temperatur auszugleichen.
5. Beim Ertönen des Signaltons der Kontrollleuchte fügt man die Zitronensäure hinzu, die in 50 ml Wasser bei ständigem Umrühren gut gelöst wurde, drücken Sie „OK“ und drehen Sie weiter, um eine gute Mischung zu erhalten.
6. Nach dem Signalton der Anzeige drücken Sie „OK“, entfernen Sie aber nicht den Korb und lassen Sie die Mischung dann auf Raumtemperatur abkühlen (mind. 6 Stunden): Dieser Schritt dient dazu, die Milch weiter zu verdicken und den Ertrag zu erhöhen. Auch die Kontrollleuchte nach 30 Minuten ignorieren.
7. Heben Sie dann den Korb vorsichtig an und legen Sie ihn für ca. 30 Minuten zum Abtropfen auf die Maschine.
8. Stellen Sie den Korb auf einen Behälter, um die Molke zu sammeln, für weitere 6 Stunden in den Kühlschrank stellen.
9. Nach der Entnahme des Streichkäses gut spachteln, um die Konsistenz gleichmäßig zu halten.
10. Sie kann im Kühlschrank maximal 3 Tage lang aufbewahrt werden.

Tabelle PROGRAMM 2 „SCHNELLER KÄSE“.

Temperatur	Zeit	Kontrollleuchte	Taste
Umgebung			Prog. 2 +
80°	30 Minuten		Ok
90°	30 Minuten		Ok

## 9. ΚΡΕΜΩΔΕΣ ΑΛΟΙΦΩΜΕΝΟ ΤΥΡΙ

(απόδοση 1,5 λιτ = 600-650 γρ ανάλογα με το στράγγισμα)

- 1 λιτ φρέσκια κρέμα γάλακτος
- 250 ml φρέσκο πλήρες γάλα
- 250 γρ πλήρες γιαούρτι
- 5 γρ αλάτι ψιλό
- 5 γρ ζάχαρη
- 6 γρ κιτρικό οξύ

1. Τοποθετήστε το καλάθι ελληνικού γιαούρτιού στη συσκευή τυριού
2. Εισάγετε την φρέσκια κρέμα γάλακτος στο καλάθι ελληνικού γιαούρτιού και διαλύστε τη ζάχαρη
3. Ξεκινήστε το ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 2 "ΓΡΗΓΟΡΟ ΤΥΡΙ"
4. Κατά τη θέρμανση, μπορεί να είναι χρήσιμο να διατηρείται το γάλα σε κίνηση για να είναι ομοιόμορφη η θερμοκρασία
5. Στο μπητ της λυχνίας προσθέστε το κιτρικό οξύ διαλυμένο σε 50 ml νερού γυρίζοντας πολύ καλά, πατήστε "OK" και συνεχίστε να γυρίζετε για να ομογενωποιθεί το μίγμα
6. Στο μπητ της λυχνίας πατήστε "OK" αλλά μην αφαιρέστε το καλάθι και στη συνέχεια αφήστε το μίγμα να κρυώσει μέχρι τη θερμοκρασία περιβάλλοντος (για περισσότερο από 6 ώρες): αυτό το βήμα χρησιμεύει για αποκτήσει μεγαλύτερη πυκνότητα και να αυξηθεί η απόδοσή του. Επίσης, αγνοήστε τη λυχνία μετά από 30 λεπτά.
7. Στη συνέχεια, ανασηκώστε απαλά το καλάθι και αφήστε το να στραγγίσει στη συσκευή για περίπου 30 λεπτά
8. Μεταφέρετε το καλάθι, με ένα δοχείο από κάτω για να συλλέξετε τον ορό, στο ψυγείο για άλλες 6 ώρες
9. Αφού εξαχθεί το τυρί, σπαστουλάρετε το καλά για να καταστήσετε ομοιόμορφη τη συνοχή
10. Μπορεί να διατηρηθεί στο ψυγείο για 3 ημέρες το πολύ

Πίνακας ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 2 "ΓΡΗΓΟΡΟ ΤΥΡΙ"

Θερμοκρασία	χρόνος	λυχνία	πλήκτρο
Περιβάλλοντος			Πρόγρ. 2 +
80°	30 λεπτά		OK
90°	30 λεπτά		

# 10. QUICK CHEESE WITHOUT RENNET

(output 1.2 l milk = 220 g)

## INGREDIENTS

- 1.2 l milk (all type of fresh/UHT/lactose-free milks are suitable)
- 625 g yoghurt (5 jars) (both whole and low-fat)
- 5 g salt

1. Add 1.2 l milk, salt, and yoghurt in the machine container and mix very well.
2. Insert the CHEESE BASKET.
3. Start the **PROGRAM 2 “QUICK CHEESE”**
4. Ignore the beep and the switching on of the light ; it is possible to press **OK** to switch it off, but the machine will continue with recipe processing)
5. When the light  beeps, take the basket out and press **OK**.
6. Let the basket drain on the machine until the light  beeps (30 minutes) or when the required texture is reached.
7. It keeps in the refrigerator for max. 5 days.




3 - 3:30      5 day



Table PROGRAM 2  
“QUICK CHEESE”

TEMPERATURE	TIME	INDICATOR LIGHT	KEY
Ambient			Prog. 1 + 
80°			
90°			
	30 minutes		Ok
	30 minutes		





## 10. SCHNELLER KÄSE OHNE LAB

(Ertrag 1,2 Liter Milch = 220 g)

- 1,2 Liter Milch (alle Milchsorten sind geeignet, frische Milch, UHT, laktosefreie Milch)
- 625 g Joghurt (5 Gläser) (sowohl Vollmilch- als auch Mager-Joghurt sind geeignet)
- 5 g Salz

1. Geben Sie 1,2 Liter Milch, Salz und Joghurt in die Schüssel der Käsemaschine und sehr gut umrühren.

2. Setzen Sie den KÄSEKORB ein.

3. Starten Sie das PROGRAMM 2 „SCHNELLER KÄSE“.

4. Ignorieren Sie den Signalton und die (Sie können OK drücken, um diesen auszuschalten, aber die Maschine fährt trotzdem mit der Rezeptur fort).

5. Wenn die Kontrollleuchte ertönt, entfernen Sie den Korb und drücken Sie OK.

6. Lassen Sie den Korb auf der Maschine abtropfen, bis der Signalton der Kontrollleuchte ertönt (30 Minuten) oder bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

7. Im Kühlschrank bis zu 5 Tage aufbewahren.

Tabelle PROGRAMM 2 „SCHNELLER KÄSE“.

Temperatur	Zeit	Kontrollleuchte	Taste
Umgebung			Prog. 2 +
80°			
90°	30 Minuten 30 Minuten	 	Ok

## 10. ΓΡΗΓΟΡΟ ΤΥΡΙ ΧΩΡΙΣ ΠΥΤΙΑ

(απόδοση 1,2 λιτρ γάλακτος = 220 γρ)

- 1,2 λιτρ γάλα (είναι κατάλληλα όλα τα είδη γάλακτος, φρέσκια, UHT, χωρίς λακτόζη)
- 625 γρ γιαούρτι (5 βαζάκια) (κατάλληλο τόσο το πλήρες όσο και το ελαφρύ)
- 5 γρ αλάτι

1. Εισάγετε 1,2 λίτρα γάλακτος, το αλάτι και το γιαούρτι στο δοχείο της συσκευής του τυριού και ανακατέψτε πολύ καλά

2. Τοποθετήστε το ΚΑΛΑΘΙ ΤΥΡΙΟΥ

3. Ξεκινήστε το ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 2 "ΓΡΗΓΟΡΟ ΤΥΡΙ"

4. Αγνοήστε το μπιπ και την ενεργοποίηση της λυχνίας (μπορείτε να πατήσετε OK για να την απενεργοποιήσετε, αλλά η συσκευή θα συνεχίσει σε κάθε περίπτωση να εκτελεί τη συνταγή)

5. Στο μπιπ της λυχνίας , αφαιρέστε το καλάθι και πατήστε OK

6. Αφήστε το καλάθι να στραγγίσει στη συσκευή μέχρι το μπιπ της λυχνίας (30 λεπτά) ή μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή συνοχή.

7. Μπορεί να διατηρηθεί στο ψυγείο για 5 ημέρες το πολύ

Πίνακας ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 2 "ΓΡΗΓΟΡΟ ΤΥΡΙ"

Θερμοκρασία	χρόνος	λυχνία	πλήκτρο
Περιβάλλοντος			Πρόγρ. 2 +
80°			
90°	30 λεπτά 30 λεπτά	 	OK



# 11. QUICK CHEESE WITHOUT RENNET WITH MEDITERRANEAN HERBS

(output 1.2 l milk = 220 g)

## INGREDIENTS

- 1.2 l milk (all type of fresh/UHT/lactose-free milks are suitable)
- 625 g yoghurt (5 jars) (both whole and low-fat)
- 5 g salt
- 1 clove of garlic well crushed
- 1 tbsp. dried oregano
- 1 branch rosemary
- 2 leaves sage
- 2 chopped chili peppers

1. Insert 1.2 l milk, salt, the clove of garlic well crushed and all the other flavourings into the machine container.
2. Add the yoghurt to milk and melt well.
3. Insert the CHEESE BASKET, the flavourings must remain under the basket well crushed so as to close the product with the cover during cooking.
4. Start the PROGRAM 2 “QUICK CHEESE” 
5. Ignore the beep and the switching on of the light  ; it is possible to press **OK** to switch it off, but the machine will continue with recipe processing)
6. When the light  beeps, take the basket out and press **OK**.
7. Let the basket drain on the machine until the light  beeps (30 minutes) or when the required texture is reached.
8. It keeps in the refrigerator for max. 5 days.



3 - 3:30



5 day

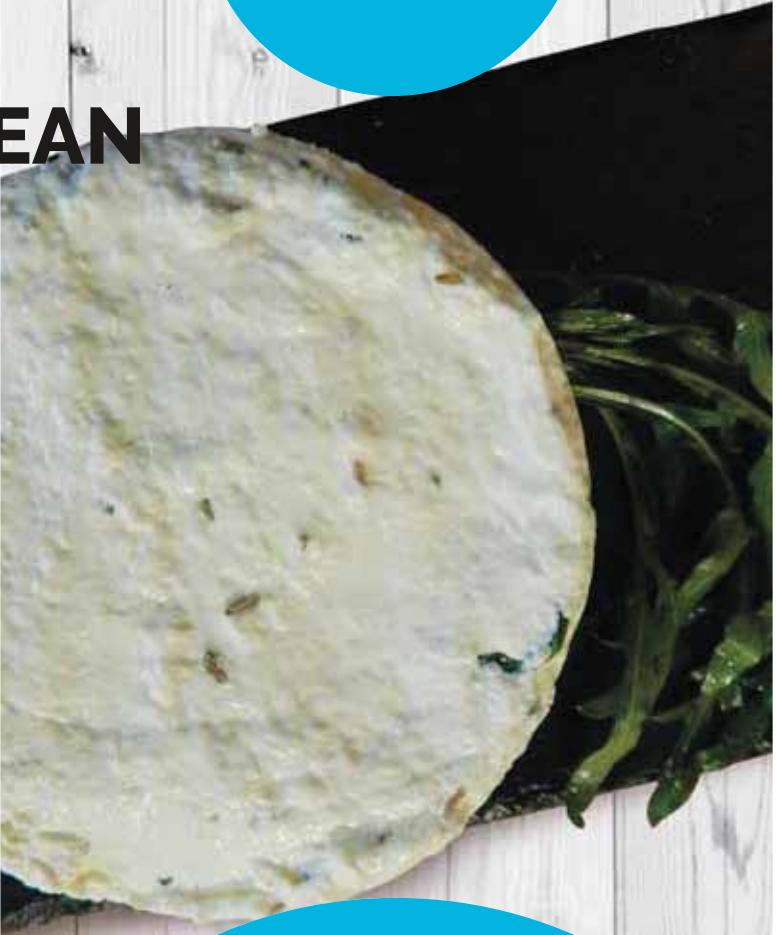
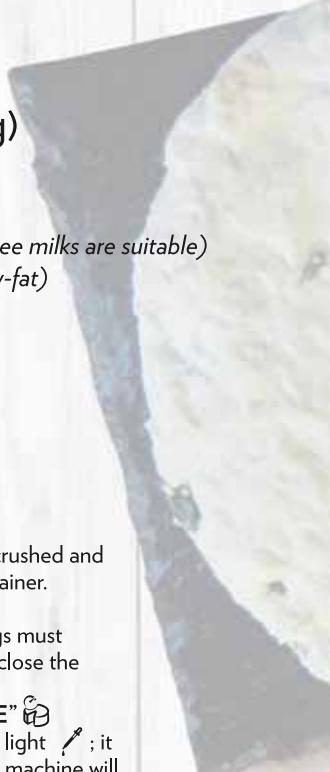


Table PROGRAM 2  
“QUICK CHEESE”

TEMPERATURE	TIME	INDICATOR LIGHT	KEY
Ambient			Prog. 1 + 
80°			
90°			
	30 minutes		Ok
	30 minutes		





### 11. SCHNELLER KÄSE OHNE LAB MIT MEDITERRANEN KÄUTERN

(Ertrag 1,2 Liter Milch = 220 g)

- 1,2 Liter Milch (alle Milchsorten sind geeignet, frische Milch, UHT, laktosefreie Milch)
- 625 g Joghurt (5 Gläser) (sowohl Vollmilch- als auch Mager-Joghurt sind geeignet)
- 5 g Salz
- 1 Knoblauchzehe gut zerquetscht
- 1 Teelöffel getrockneter Oregano
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 Salbeiblätter
- 2 Chilischoten, gehackt

1. Geben Sie 1,2 Liter Milch, Salz, die gut gepresste Knoblauchzehe und alle anderen Aromen in die Wanne der Käsemaschine.
2. Den Joghurt in die Milch geben und gut auflösen.
3. Setzen Sie den KÄSEKORB ein, die Aromen müssen unter dem Korb bleiben und gut zerkleinert werden, um das Produkt während des Kochens mit dem Deckel gut verschließen zu können.
4. Starten Sie das Programm 2 „SCHNELLER KÄSE“.
5. Ignorieren Sie den Signalton und die (Sie können OK drücken, um diesen auszuschalten, aber die Maschine fährt trotzdem mit der Rezeptur fort).
6. Wenn die Kontrollleuchte ertönt, entfernen Sie den Korb und drücken Sie OK.
7. Lassen Sie den Korb auf der Maschine abtropfen, bis der Signalton der Kontrollleuchte ertönt (30 Minuten) oder bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
8. Im Kühlschrank bis zu 5 Tage aufbewahren.

Tabelle PROGRAMM 2 „SCHNELLER KÄSE“.

Temperatur Umgebung	Zeit	Kontrollleuchte	Taste
80°	30 Minuten		Prog. 2 +
90°	30 Minuten	 	Ok

### 11. ΓΡΗΓΟΡΟ ΤΥΡΙ ΧΩΡΙΣ ΠΥΤΙΑ ΜΕ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΑ ΒΟΤΑΝΑ (απόδοση 1,2 λιτ γάλακτος = 220 γρ)

- 1,2 λιτ γάλα (είναι κατάλληλα όλα τα είδη γάλακτος, φρέσικα, UHT, χωρίς λακτόζη)
- 625 γρ γιαούρτι (5 βαζάκια) (κατάλληλο τόσο το πλήρες όσο και το ελαφρύ)
- 5 γρ αλάτι
- 1 σκελίδα σκόρδου καλά λειωμένο
- 1 κουταλάκι ξερή ρίγανη
- 1 κλαράκι δεντρολίβανο
- 2 φύλλα φασκόμηλου
- 2 ψιλοκομμένες πιπεριές

1. Βάλτε στο δοχείο της συσκευής τυριού 1,2 λιτ γάλα, το αλάτι, τη σκελίδα σκόρδου καλά λειωμένο, και όλα τα άλλα αρωματικά.
2. Ενώστε στο γάλα το γιαούρτι και διαλύστε καλά
3. Εισαγάγετε το ΚΑΛΑΘΙ ΓΙΑ ΤΥΡΙ, τα αρωματικά πρέπει να παραμένουν κάτω από το καλάθι καλά πατημένα έτσι ώστε να κλείνει καλά το προϊόν με το καπάκι κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος
4. Ξεκινήστε το ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 2 "ΓΡΗΓΟΡΟ ΤΥΡΙ"
5. Αγνοήστε το μπιπ και την ενεργοποίηση της λυχνίας (μπορείτε να πατήσετε OK για να την απενεργοποιήσετε, αλλά η συσκευή θα συνεχίσει σε κάθε περίπτωση να εκτελεί τη συνταγή)
6. Στο μπιπ της λυχνίας αφαιρέστε το καλάθι και πατήστε OK
7. Αφήστε το καλάθι να στραγγίσει στη συσκευή μέχρι το μπιπ της λυχνίας (30 λεπτά) ή μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή συνοχή.
8. Μπορεί να διατηρηθεί στο ψυγείο για 5 ημέρες το πολύ

Πίνακας ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 2 "ΓΡΗΓΟΡΟ ΤΥΡΙ"

Θερμοκρασία Περιβάλλοντος	χρόνος	λυχνία	πλήκτρο Πρόγρ. 2 +
80°	30 λεπτά		
90°	30 λεπτά	 	OK



# 12.TOFU

(output 2 l = 400-440 g based on filtering)

## INGREDIENTS

- 2 l natural soya milk (see the ingredients list with only water, soya, salt)
- 8 g salt
- 6 g magnesium chloride (nigari)

1. Pour milk and salt in the machine, stir well to melt and then insert the cheese basket.
2. Start the **PROGRAM 3 “VEGAN”** 
3. When the light  beeps, add nigari dissolved in 15 ml water by stirring the milk gently, then stop immediately the milk by rotating in the reverse direction.
4. Press the light “OK” and wait 10 minutes for rising and compaction of the curd.
5. When the light  beeps, lift the basket slowly and put it on the rack to let the whey drain, collect the parts of curd remain in the machine container, add them into the basket and press “OK”.
6. After 15 minutes of filtering, fill the yoghurt jar with water and put it on the curd to press and squeeze it, press “OK”, the light  will go on. Allow it to filter for 2 hours.
7. Remove the weight and, using the supplied paddle, detach tofu from the basket sides, helping with a hand, overturn the basket and extract the tofu.
8. It keeps in the refrigerator for max. 5 days.



 1:45 - 2:15     2 h     5 day

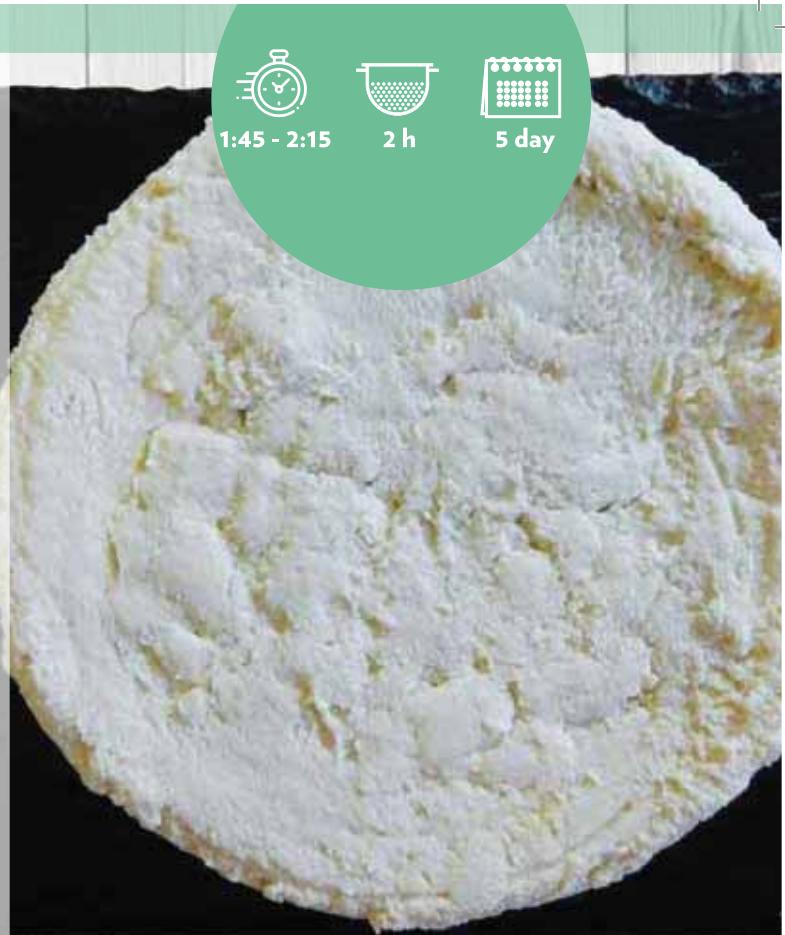


Table PROGRAM 3  
“VEGAN”

TEMPERATURE	TIME	INDICATOR LIGHT	KEY
Ambient			Prog. 1 + 
90°			Ok
Off	10 minutes		Ok
	15 minutes		





## 12. TOFU

- (Ertrag 2 Liter = 400 - 440 g je nach Abtropfvorgang)
- 2 Liter natürliche Sojamilch (siehe Inhaltsstoffe, darf nur Wasser, Soja und Salz enthalten)
  - 8 g Salz
  - 6 g Magnesiumchlorid (Nigari)

1. Die Milch und das Salz in die Käsemaschine geben, gut vermischen und dann den Käsekorb einsetzen.

### 2. PROGRAMM 3 „VEGAN“ EINSCHALTEN.

- Nach dem Signalton der Kontrollleuchte fügen Sie den in 15 ml Wasser gelösten Nigari hinzu, rühren Sie dabei die Milch langsam und stoppen Sie dann die Drehung der Milch mit einer Drehung in die entgegengesetzte Richtung.
- Drücken Sie die Kontrollleuchte „OK“ und warten Sie 10 Minuten, bis der Bruch herauskommt und kompakt ist.
- Nach dem Signalton der Anzeige den Korb langsam anheben und auf die Rillen legen, um die Molke abtropfen zu lassen, die restlichen Teile des Bruchs in der Wanne der Maschine sammeln und in den Korb geben und „OK“ drücken.
- Nach 15 Minuten Abtropfen füllen Sie das Joghurtglas mit Wasser und legen Sie es auf den Bruch, um diesen zu pressen, drücken Sie „OK“, die Kontrollleuchte leuchtet auf. Lassen Sie den Käse für 2 Stunden abtropfen.
- Entfernen Sie das Gewicht und lösen Sie mit dem mitgelieferten Spatel den Tofu von den Kanten des Korbes, mit Hilfe einer Hand. Stürzen Sie den Korb und entnehmen Sie den Tofu.
- Im Kühlschrank bis zu 5 Tage aufbewahren.



VEGAN



Tabelle PROGRAMM 3 „VEGAN“.

Temperatur	Zeit	Kontrollleuchte	Taste
Umgebung 90°			Prog. 3 +
Ausgeschaltet	10 Min. 15 Minuten	 	Ok OK



## 12. ΤΟΦΟΥ

- (απόδοση 2 λιτ = 400-440 γρ ανάλογα με το στράγγισμα)
- 2 λιτ φυσικό γάλα σόγιας (βλέπε λίστα περιεχομένων με μόνο νερό, σόγια, αλάτι)
  - 8 γρ αλάτι
  - 6 γρ χλωριούχο μαγνήσιο (νιγκάρι)

1. Εισάγετε το γάλα στη συσκευή τυριού και το αλάτι, ανακατέψτε καλά για να λιώσει και στη συνέχεια τοποθετήστε το καλάθι τυριού

### 2. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΤΕ ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 3 „VEGAN“

- Στο μπιτ της λυχνίας προσθέστε το νιγκάρι διαλυμένο σε 15 ml νερό γυρνώντας αργά το γάλα, στη συνέχεια σταματήστε αμέσως το γάλα γυρίζοντας προς την αντίθετη κατεύθυνση
- Πατήστε τη λυχνία „OK“ και περιμένετε 10 λεπτά να εμφανιστεί και να συμπυκνωθεί το τυρόπιγμα
- Στο μπιτ της λυχνίας σηκώστε αργά το καλάθι και τοποθετήστε το στις αιλακώσεις για να αποστραγγίσετε τον ορό, συλλέξτε τα κομμάτια του τυρόπιγματος που παρέμειναν στο δοχείο της συσκευής και προσθέστε τα στο καλάθι και πατήστε „OK“
- Μετά από 15 λεπτά αποστράγγισης, γεμίστε το ποτήρι γιασουρτιού με νερό και βάλτε το στο τυρόπιγμα για να το πιέσετε και να το στίψετε, πατήστε „OK“. Θα ανάψει η λυχνία και αφήστε το να στραγγίσει για 2 ώρες
- Αφαιρέστε το βάρος και, με το παρεχόμενο φτυαράκι, αφαιρέστε το τόφου από τον περίγυρο του καλαθίου. Βοηθούμενοι με το ένα χέρι, αναποδογυρίστε το καλάθι και εξαγάγετε το τόφου
- Μπορεί να διατηρηθεί στο ψυγείο για 5 ημέρες το πολύ



VEGAN

Πίνακας ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 3 „VEGAN“

Θερμοκρασία	χρόνος	λυχνία
Περιβάλλοντος 90°		
Σβηστό	10 λεπ. 15 λεπτά	 

πλήκτρο  
Πρόγρ. 3 +   
OK  
OK



# 13.RICOTTA WITHOUT MILK

(output 2 l milk = 400 g)





1:15-1:45    2 h    3 day

## INGREDIENTS

- 2 lactose-free milk (all type of fresh/UHT/lactose-free/whole/skimmed milks are suitable)
- 7 g fine-grained salt
- 6 g acid citric

1. Dissolve the citric acid in 15 ml water.
2. Add milk in the machine container, add salt and melt well, and then insert the cheese basket.
3. Start the **PROGRAM 3 "VEGAN"** 
4. When the light  beeps, stir milk and pour the citric acid, stop rotation of milk by stirring in the reverse direction and press "OK".
5. Allow the flakes rise 10 minutes and when the light  beeps, lift the basket gently and allow it to drain on the machine, press "OK" and wait the beep of the light  for 15 minutes.
6. Allow to drain until the ricotta has the required texture.
7. It keeps in the refrigerator for max. 3 days.



**Table PROGRAM 3  
"VEGAN"**

TEMPERATURE	TIME	INDICATOR LIGHT	KEY
Ambient			Prog. 1 + 
90°			Ok
Off	10 minutes		Ok
	15 minutes		





### 13. RICOTTA OHNE LAKTOSE

(Ertrag 2 Liter Milch = 400 g)

- 2 Liter laktosefreie Milch (alle Arten von laktosefreier Milch sind geeignet, frische Milch, UHT, Voll- oder Halbfettsmilch)
- 7 g feines Salz
- 6 g Zitronensäure

1. Lösen Sie die Zitronensäure in 15 ml Wasser auf.
2. Die Milch in die Schüssel der Käsemaschine geben, das Salz hinzufügen und gut auflösen, dann den Käsekorb einsetzen.
3. Starten Sie das PROGRAMM 3 „VEGAN“.
4. Nach dem Signalton der Kontrollleuchte die Milch umrühren und die Zitronensäure, die Drehung der Milch durch leichtes Drehen in die entgegengesetzte Richtung stoppen und „OK“ drücken.
5. Lassen Sie die Flocken 10 Minuten auf der Oberfläche schwimmen und nach dem Signalton der Kontrollleuchte , heben Sie den Korb vorsichtig an und legen ihn zum Abtropfen über die Käsemaschine, drücken Sie „OK“ und nach 15 Minuten leuchtet die Kontrollleuchte .
6. Abtropfen lassen, bis der Ricotta-Käse die gewünschte Konsistenz hat.
7. Im Kühlschrank maximal 3 Tage aufbewahren.

Tabelle PROGRAMM 3 „VEGAN“.

Temperatur	Zeit	Kontrollleuchte	Taste
Umgebung 90°			Prog. 3 +
Ausgeschaltet	10 Min. 15 Minuten	 	Ok OK

### 13. ΡΙΚΟΤΑ ΧΩΡΙΣ ΛΑΚΤΟΖΗ

(απόδοση 2 λιτ γάλακτος = 400 γρ)

- 2 λιτ γάλακτος χωρίς λακτόζη (είναι κατάλληλα όλα τα είδη γάλακτος, χωρίς λακτόζη, φρέσκια, UHT, πλήρη ή ελαφρά)
- 7 γρ αλάτι ψιλό
- 6 γρ κιτρικό οξύ

1. Διαλύστε το κιτρικό οξύ σε 15 ml νερού
2. Προσθέστε το γάλα στο δοχείο της συσκευής τυριού, προσθέστε το αλάτι και διαλύστε το καλά, στη συνέχεια τοποθετήστε το καλάθι τυριού
3. Ξεκινήστε το ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 3 „VEGAN“
4. Στο μπιπ της λυχνίας γυρίστε το γάλα και ρίξτε το κιτρικό οξύ, σταματήστε το γύρισμα του γάλακτος στρέφοντάς το απαλά στην αντίθετη κατεύθυνση και πατήστε „OK“
5. Αφήστε να εμφανιστούν οι νιφάδες 10 λεπτά και στο μπιπ της λυχνίας , σηκώστε απαλά το καλάθι και τοποθετήστε το για να στραγγίζει πάνω από τη συσκευή τυριού, πατήστε „OK“ και μετά από 15 λεπτά η λυχνία θα ανάψει.
6. Αφήστε να αποστραγγιστεί έως ότου η ρικότα να έχει την επιθυμητή συνοχή.
7. Μπορεί να διατηρηθεί στο ψυγείο για 3 ημέρες το πολύ

Πίνακας ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 3 „VEGAN“

Θερμοκρασία	χρόνος	λυχνία	πλήκτρο
Περιβαλλοντος 90°			Πρόγρ. 3 +
Σβηστό	10 λεπ. 15 λεπτά	 	OK OK



# 14. CREAMY GOAT CHEESE

(output 2 l = 350 g)

1:15-1:45 2 h 5 day

## INGREDIENTS

- 2 l goat milk (it can be fresh or long-life, whole or skimmed, the output changes very little)
- 5 g citric acid

1. Fill the machine container with 2 l goat milk
2. Insert the cheese basket.
3. Start the **PROGRAM 3 "VEGAN"**
4. During the heating stage of the milk, it can be useful to blend the mix to even the temperature out, but it is not indispensable.
5. When the light beeps, dissolve the citric acid in 50 ml water, start stirring milk slowly and pour the acid little by little. Very thin flakes will form immediately.
6. Press "OK".
7. When the light beeps, the flakes will be compact, press **OK**, remove the basket slowly and allow it to drain on the machine until it is cooled down completely.
8. When cooled down, the goat cheese can be processed and with wet hands you can obtain the traditional shapes or fill the silicone moulds for obtaining different shapes.
- The goat cheese can be enriched with aromatic herbs or spices by simply rolling them in chopped aromatic herbs or filling the bottom of the silicone moulds with the latter.
9. It keeps in the refrigerator for max. 5 days.



**Table PROGRAM 3  
"VEGAN"**

TEMPERATURE	TIME	INDICATOR LIGHT	KEY
Ambient			Prog. 1 +
90°			Ok
Off	10 minutes		Ok
	15 minutes		





#### 14. CREMIGER ZIEGENKÄSE

(Ertrag 2 Liter = 350 g)

- 2 Liter Ziegenmilch (sowohl frische oder haltbare, Vollfett- oder Halbfettsmilch sind geeignet, der Ertrag variiert nur geringfügig)
- 5 g Zitronensäure

1. Füllen Sie die Wanne der Käsemaschine mit 2 Liter Ziegenmilch.
2. Setzen Sie den Käsekorb ein.
3. Starten Sie das PROGRAMM 3 „VEGAN“.
4. Während der Erwärmungsphase der Milch kann es sinnvoll sein, die Mischung zu verrühren, um die Temperatur auszugleichen, aber es ist nicht unbedingt notwendig.
5. Nach dem Signalton der Kontrollleuchte lösen Sie die Zitronensäure in 50ml Wasser auf, beginnen Sie, die Milch langsam zu drehen und gießen Sie die Säure nach und nach ein, Sie erkennen sofort die Bildung sehr feiner Flocken.
6. Drücken Sie „OK“.
7. Wenn die Kontrollleuchte leuchtet, werden die Flocken verdichtet, drücken Sie auf OK und entfernen Sie langsam den Korb und legen Sie ihn zum Abtropfen über die Maschine, bis er vollständig abgekühlt ist.
8. Nach dem Abkühlen ist der Ziegenkäse verarbeitbar, mit nassen Händen können Sie die klassischen Rollen erhalten oder die Silikonformen füllen, um verschiedene Formen zu schaffen.  
Es ist möglich, den Ziegenkäse mit aromatischen Kräutern oder Gewürzen anzureichern, indem man die Rollen einfach in ein gehacktes Aroma rollt oder den Boden der Silikonformen mit diesen füllt.
9. Abgedeckt im Kühlschrank maximal 5 Tage aufzubewahren.

Tabelle PROGRAMM 3 „VEGAN“.

Temperatur	Zeit	Kontrollleuchte	Taste
Umgebung 90°			Prog. 3 +
Ausgeschaltet	10 Min. 15 Minuten	 	Ok OK

#### 14. ΚΡΕΜΩΔΕΣ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ (ΚΑΠΡΙΝΟ) (απόδοση 2 λιτ = 350 γρ)

- 2 λίτρα γάλακτος κατοίκας (είναι κατάλληλο το φρέσκο ή μακράς διαρκείας, πλήρες ή ελαφρύ, η απόδοση ποικιλλει πολύ λίγο)
- 5 γρ. κιτρικού οξέος

1. Γεμίστε το δοχείο της συσκευής τυριού με 2 λίτρα γάλακτος κατοίκας
2. Τοποθετήστε το καλάθι τυριού
3. Ξεκινήστε το ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 3 „VEGAN“
4. Στη φάση θέρμανσης του γάλακτος μπορεί να είναι χρήσιμο να ανακατέψετε το μείγμα για να κάνετε τη θερμοκρασία ομοιόμορφη, αλλά δεν είναι απαραίτητο
5. Στο μπη της λυχνίας διαλύστε το κιτρικό οξύ σε 50 ml νερό, αρχίστε σιγά-σιγά να γυρίζετε το γάλα και ρίξτε το οεύ λίγο λίγο. Θα σχηματιστούν αμέσως πολλές νιφάδες
6. Πατήστε "OK"
7. Στο μπη της λυχνίας οι νιφάδες θα έχουν συμπιεστεί. Πατήστε OK και αφαιρέστε αργά το καλάθι και αφήστε το να στραγγίσει πάνω από τη συσκευή μέχρι να κρύωσει τελείως.
8. Μόλις κρύωσει το Καπρίνο είναι επεξεργάσιμο. Με τα χέρια βρεγμένα μπορείτε να σχηματίσετε τα κλασσικά φρατζολάκια ή να γεμίσετε καλούπια σιλικόνης για να πάρετε διαφορετικά σχήματα.  
Μπορείτε να εμπλουτίσετε το Καπρίνο με αρωματικά βότανα ή μπαχαρικά, απλά κυλώντας τα φρατζολάκια σε ένα αρωματικό μείγμα ή γεμίζοντας το κάτω μέρος των καλουπιών σιλικόνης με αυτό.
9. Μπορεί να διατηρηθεί στο ψυγείο για 5 ημέρες το πολ.

Πίνακας ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 3 "VEGAN"

Θερμοκρασία	χρόνος	λυχνία	πλήκτρο
Περιβάλλοντος 90°			Πρόγρ. 3 +
Σβηστό	10 λεπ. 15 λεπτά	 	OK OK



# 15. MOZZARELLA

(output 2 l = 240 g)

## INGREDIENTS

- 2 l whole milk
- 3 g citric acid
- 50 g water
- 50 g whole yoghurt
- 5 ml rennet
- 10 g of salt

For a better understanding of the recipe steps, it is advisable to visit our web site [www.ariete.net](http://www.ariete.net) or our Youtube channel, where you can find the video recipe of mozzarella.

### Operations to be performed out of the machine:

1. Dissolve 10 g salt in 1 l water in a salad bowl.
2. Dissolve the citric acid in 50 g cold water.

### Operations to be performed in the machine:

3. Add cold milk with yoghurt in the machine container and melt well.
4. By stirring milk with the spatula, add all the citric acid solution and insert the cheese basket.

### 5. START THE PROGRAM 4 "MOZZARELLA"

6. Dissolve rennet in 50 g water.
7. When reaching 40° and the light  beeps, start stirring milk with the spatula and add the rennet, continue stirring for 5 seconds and stop rotation by blending in the reverse direction.
8. Press the light "OK", cover and allow it to curdle for 1 hour.
9. When the light  beeps, remove half of the whey using a ladle and cut the curd in cubes of approximately 4 cm.
10. Press the light "OK" and continue for 30 minutes.
11. When the light  beeps, cut curd in small pieces using the spatula supplied or the whisk in pieces of about 1 cm.
12. Press the light "OK" and continue for 15 minutes.
13. When the light  beeps, take the basket out carefully, allow it to drain on the container supports for 30 minutes.
14. When the light  beeps, put the cheese basket on the working table, change the whey in the cheese machine with 1 l cold water, without unplugging the cheese machine and with a ladle, then press "OK". It is not necessary to wash well the container when changing water, it is enough to empty it.
15. Break the curd with your hands by fraying on the working table, leaving it in the cheese basket.
16. When the light  beeps, water reaches 90°, immerse the cheese basket with curd for 3 seconds and extract, repeat the operation several times, after the third time start to mix with a wooden ladle, continue immersing it and take it out when it reaches the texture of a chewing gum, smooth and easy to processable.
17. Immerse the mix another time and, keeping the curd in water, extract it little by little using the appropriate tools (e.g. a ladle) to avoid the direct contact with hot water and trying to process it to shape it into balls.
18. After having cut it, put mozzarella into the salad bowl with water and salt adding also some ice, press OK to stop the program: the light  will go on.
19. Mozzarella is ready and to avoid the gummy effect, allow it to rest in its liquid, it keeps in the refrigerator for 4-5 days.

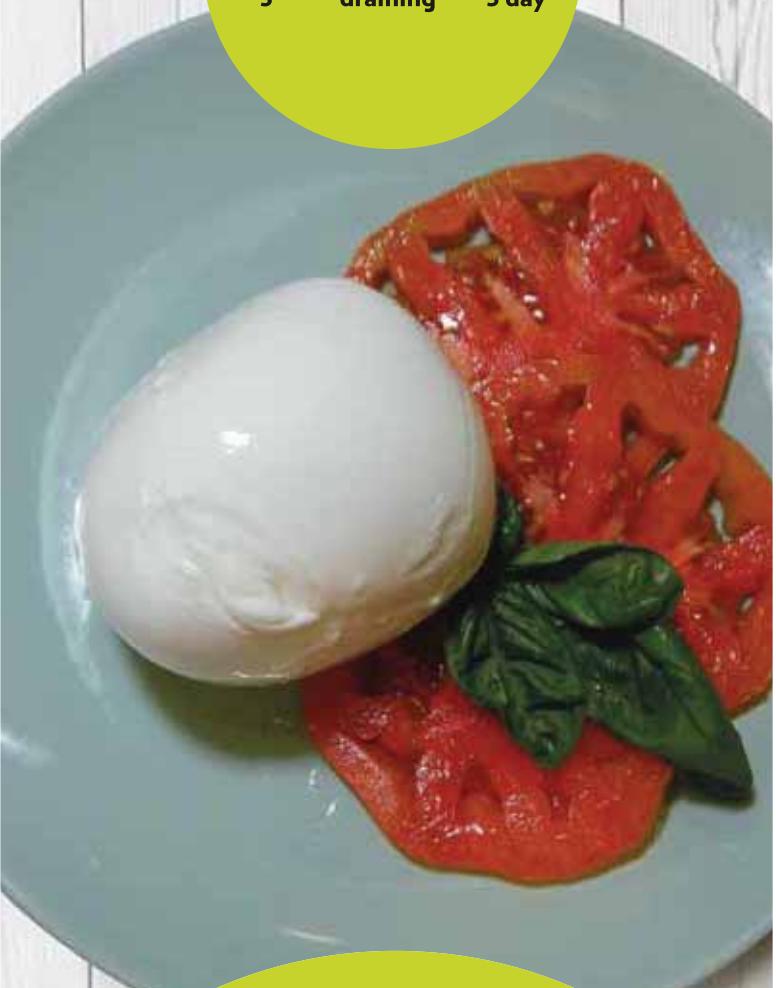


Table PROGRAM 4  
"MOZZARELLA"

TEMPERATURE	TIME	INDICATOR LIGHT	KEY
Ambient			Prog. 4 + 
40°			Ok
40°	1 hour		Ok
40°	30 minutes		Ok
	15 minutes		Ok
	30 minutes		Ok
Cold water			Ok
85°			Ok
			



**15. MOZZARELLA**

(Ertrag 2 Liter = 240 g)

- 2 Liter Vollmilch
- 3 g Zitronensäure
- 50 g Wasser
- 50 g Vollmilch-Joghurt
- 5 ml Lab
- 10 g Salz

Für ein besseres Verständnis der Schritte des Rezepts wird empfohlen, unsere Website [www.ariete.net](http://www.ariete.net) oder unseren YouTube-Kanal zu besuchen, wo Sie das Video-Rezept für Mozzarella finden. Vorgänge, die außerhalb der Käsemaschine durchzuführen sind:

1. In einer Salatschüssel 10 g Salz in 1 Liter Wasser auflösen.
2. Lösen Sie die Zitronensäure in 50 g kaltem Wasser auf.
- Vorgänge in der Käsemaschine:
  3. Die kalte Milch mit dem Joghurt in den Käsekorb geben und gut auflösen.
  4. Die Milch mit dem Spatel verrühren, die gesamte Zitronensäurelösung und den Käsekorb hinein geben.
5. **PROGRAMM 4 „MOZZARELLA“ EINSCHALTEN.**
6. Das Lab in 50 g Wasser auflösen.
7. Wenn die Temperatur 40 °C erreicht, ertönt die Kontrollleuchte , fangen Sie an, die Milch mit dem Spatel zu drehen und geben Sie das Lab hinzufügen, drehen Sie 5 Sekunden lang weiter und stoppen Sie die Drehung.
8. Drücken Sie die Kontrollleuchte „OK“, decken und das Lab für 1 Stunde wirken lassen.
9. Bei dem Signalton der Kontrollleuchte mit Hilfe einer Schöpfkelle die Hälfte der Molke entfernen, den Bruch mit dem mitgelieferten Spatel in Würfel von ca. 4 cm schneiden.
10. Drücken Sie die Kontrollleuchte „OK“ und für 30 Minuten fortfahren.
11. Nach dem Signalton der Kontrollleuchte den Bruch mit der mitgelieferten Spatel oder mit einem Schneebesen in Stücke von etwa 1 cm schneiden.
12. Drücken Sie die Kontrollleuchte „OK“ und für 15 Minuten fortfahren.
13. Heben Sie den Korb nach dem Signalton der Kontrollleuchte an und stellen Sie ihn mit Hilfe der Halterungen auf die Wanne zum Abtropfen bereit, lassen Sie ihn 30 Minuten lang trocknen.
14. Nach dem Signalton der Kontrollleuchte , legen Sie den Käsekorb auf den Arbeitstisch, ersetzen Sie die Molke in der Käsemaschine durch 1 Liter Kaltwasser mittels einer Schöpfkelle, trennen Sie dabei die Käsemaschine nicht vom Stromnetz und drücken Sie dann „OK“. Es ist nicht wichtig, ob Sie die Wanne beim Austauschen



des Wassers gut waschen, es genügt sie einfach zu entleeren.

15. Immer auf dem Arbeitstisch, brechen Sie den Bruch mit den Händen, indem Sie ihn auseinander zupfen und im Käsekorb lassen.
16. Nach dem Signalton der Kontrollleuchte hat das Wasser 90° erreicht, den Käsekorb mit dem Bruch für 3 Sekunden eintauchen und herausnehmen, den Vorgang mehrmals wiederholen, nach dem dritten Mal mit einem Holzlöffel kneten, weiter eintauchen und herausnehmen, bis er die Konsistenz eines Kaugummis erreicht, glatt und verarbeitbar.
17. Tauchen Sie die Mischung ein letztes Mal ein und nehmen Sie den Bruch mit einem speziellen Werkzeugen (z.B. einer Schöpfkelle) nach und nach heraus, um den direkten Kontakt mit dem heißen Wasser zu vermeiden und zu versuchen, daraus Kugeln zu bilden.
18. Nach dem Schneiden der Mozzarellas, geben Sie diese in eine Salatschüssel mit Wasser und Salz, denn auch etwas Eis hinzugefügt werden muss, OK drücken, um das Programm zu beenden: Die Kontrollleuchte leuchtet auf.
19. Die Mozzarellas sind fertig, um den Gummieffekt zu entfernen, lassen Sie sie einige Stunden in ihrer eigenen Flüssigkeit ruhen, sie können 4-5 Tage im Kühlschrank gelagert werden.

Tabelle PROGRAMM 4 „MOZZARELLA“.

Temperatur	Zeit	Kontrollleuchte	Taste
40°			Prog. 4 +
40°	1 Stunde		OK
40°	30 Minuten		OK
40°	15 Minuten		OK
40°	30 Minuten		OK
Kaltes Wasser			OK
85°			OK
			OK
			OK

**15. MOTSARELA**

(απόδοση 2 λιτ = 240 γρ)

- 2 λίτρα πλήρες γάλα
- 3 γρ κιτρικό οξύ
- 50 γρ νέρο
- 50 γρ πλήρες γιασούρτι
- 5 ml πυτιά
- 10 γρ του αλατιού

Για καλύτερη κατανόηση των φάσεων των συνταγών, συνιστάται να επισκεφτείτε την ιστοσελίδα μας [www.ariete.net](http://www.ariete.net) ή το κανάλι μας στο YouTube, όπου θα βρείτε τη συνταγή βίντεο για τη μοτσαρέλα.

- Λειτουργίες που πρέπει να γίνουν έξω από τη συσκευή τυριού:
1. Διαλύστε 10 γρ αλατιού σε 1 λιτ νέρο σε ένα μπολ σαλάτας
  2. Διαλύστε το κιτρικό οξύ σε 50 g κρύου νερού Λειτουργίες που πρέπει να γίνουν μέσα στη συσκευή τυριού:
    3. Προσθέστε στο δοχείο της συσκευής τυριού το κρύο γάλα με το γιασούρτι και διαλύστε καλά.
    4. Γυρίζοντας το γάλα με τη σπάτουλα, ενώστε όλο το διάλυμα του κιτρικού οξέας και προσθέστε το καλάθι τυριού
    5. **ΞΕΚΙΝΗΣΤΕ ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 4 „ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ“**
    6. Διαλύστε την πυτιά σε 50 γρ νέρο
    7. Όταν φτάσετε στους 40° θα ανάψει η λυχνία , αρχίστε να γυρίζετε το γάλα με τη σπάτουλα και προσθέτετε την πυτιά, συνέχιστε να γυρίζετε για 5 δευτερόλεπτα και σταματήστε το γύρισμα περιστρέφοντάς το προς την αντίθετη κατεύθυνση
    8. Πατήστε τη λυχνία „OK“, καλύψτε και αφήστε το να πήξει για 1 ώρα
    9. Στο μπιτ της λυχνίας , αφαιρέστε το μισό του ορού χρησιμοποιώντας μια κουτάλα, κόψτε το τυρόπιγμα με την σπάτουλα που παρέχοταν σε κύβους περίπου 4 εκ.
    10. Πατήστε τη λυχνία „OK“ και συνέχιστε για 30 λεπτά

11. Στο μπιτ της λυχνίας , ψιλοκόψτε το τυρόπιγμα με την παρεχόμενη σπάτουλα ή με ένα αυγοδάρτη για γλυκά σε κομματάκια περίπου 1 εκ.
12. Πατήστε τη λυχνία „OK“ και συνέχιστε για 15 λεπτά
13. Στο μπιτ της λυχνίας σηκώστε το καλάθι και αφήστε το να στραγγίσει χρησιμοποιώντας τα στηρίγματα του δοχείου, αφήστε το να στραγγίσει για 30 λεπτά
14. Στο μπιτ της λυχνίας , μετακινήστε το καλάθι τυριών στον πάγκο εργασίας, αντικαταστήστε τον ορό στη συσκευή τυριού με 1 λίτρο κρύου νερού, χωρίς να αφαιρέστε τη συσκευή τυριού από το πεύμα και με τη βοήθεια μιας κουτάλας, στη συνέχεια πατήστε „OK“.

Δεν έχει σημασία να πλύνετε καλά το δοχείο κατά την αντικατάσταση του νερού, αρκεί να το αδειάζετε.

15. Πάντα στον πάγκο εργασίας, σπάστε το τυρόπιγμα με τα χέρια σας, νηματίζοντάς το, αφήνοντάς το στο καλάθι του τυριού
16. Στο μπιτ της λυχνίας , το νέρο θα έχει φτάσει τους 90°, βυθίστε το καλάθι τυριών με το τυρόπιγμα για 3 δευτερόλεπτα και βγάλτε το, επαναλάβετε τη διαδικασία αρκετές φορές. Μετά την τρίτη φορά αρχίστε να το ζυμώνετε με μια ξύλινη κουτάλα, συνέχιστε να βυθίζετε και να το βγάζετε μέχρι να φτάσει στη συνοχή μιας αμερικάνικης τσίχλας, λέιο και επεξεργάσιμο
17. Βυθίστε το μείγμα για τελευταία φορά και, διατηρώντας το τυρόπιγμα στο νερό, αφαιρέστε λίγο κάθε φορά χρησιμοποιώντας ειδικά εργαλεία (για παράδειγμα μια κουτάλα) για να αποφύγετε την άμεση επαφή με το ζεστό νερό και προσπαθήστε να το δουσλέψετε για να συμματίσετε μικρές μπάλες
18. Αφού τις αποκόψετε, ρίξτε τις μοτσαρέλες στο μπολ σαλάτας με νερό και αλάτι στο οποίο πρέπει επίσης να προστεθεί πάγος, πατήστε OK για να τερματίσετε το πρόγραμμα: Η λυχνία θα ανάψει.
19. Οι μοτσαρέλες είναι έτοιμες. Για να απομακρυνθεί η αισθηση ελαστικού, αφήστε τις να ξεκουραστούν για λίγες ώρες στο δικό τους υγρό. Διατηρούνται για 4-5 ημέρες στο ψυγείο.



Πίνακας ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 4 „ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ“

Θερμοκρασία	χρόνος	λυχνία	πλήκτρο
40°			Πρόγρ. 4 +
40°	1 ώρα		OK
40°	30 λεπτά		OK
40°	15 λεπτά		OK
40°	30 λεπτά		OK
Κρύο νερό			OK
85°			OK
			OK
			OK

# 16.STRACCIALELLA

(output 2 l milk = 250 g)

## INGREDIENTS

- 2 l whole milk
- 3 g citric acid
- 50 g water
- 50 g whole yoghurt
- 5 ml rennet
- 50-75 ml fresh cream
- 3 g fine-grained salt

## Operations to be performed out of the machine:

1. Dissolve the citric acid in 50 g cold water.

## Operations to be performed in the machine:

2. Add cold milk with yoghurt in the machine container and stir well.
3. By stirring milk with the spatula, add all the citric acid solution and insert the cheese basket.

## 4. START THE PROGRAM 4 "MOZZARELLA"

5. Dissolve rennet in 50 g water.

6. When reaching 40° and the light  beeps, start stirring milk with the spatula and add the rennet, continue stirring for 5 seconds and stop rotation by blending in the reverse direction.

7. Press the light "OK", cover and allow it to curdle for 1 hour.

8. When the light  beeps, remove half of the whey using a ladle and cut the curd in cubes of approx. 4 cm with the spatula supplied.

9. Press the light "OK" and continue for 30 minutes.

10. When the light  beeps, cut curd in small pieces using the spatula supplied or the whisk in pieces of about 1 cm.

11. Press the light "OK" and continue for 15 minutes.

12. When the light  beeps, take the basket out carefully, allow it to drain on the container supports for 30 minutes.

13. When the light  beeps, put the cheese basket on the working table, change the whey in the cheese machine with 1 l cold water, without unplugging the cheese machine and with a ladle, then press "OK". It is not necessary to wash well the container when changing water, it is enough to empty it.

14. Break the curd with your hands by fraying on the working table, leaving it in the cheese basket.

15. Stop the cooking program as the following stages are not necessary.

## Operations to be performed out of the machine:

16. In a bowl out of the machine, add salt to the fresh cream and melt well.

17. In the same bowl, add the salted frayed cream and stir well.

18. The stracciatella keeps covered in the refrigerator for 4-5 days.



**Table PROGRAM 4  
"MOZZARELLA"**

TEMPERATURE	TIME	INDICATOR LIGHT	KEY
Ambient			Prog. 4 + 
40°			Ok
40°	1 hours		OK
40°	30 minutes		Ok
	15 minutes		OK
	30 minutes		Program interruption





## 16. STRACCIATELLA-KÄSE

(Ertrag 2 Liter Milch = 250 g)

- 2 Liter Vollmilch
- 3 g Zitronensäure
- 50 g Wasser
- 50 g Vollmilch-Joghurt
- 5 ml Lab
- 50 - 75 ml Frische Sahne
- 3 g feines Salz

Vorgänge, die außerhalb der Käsemaschine durchzuführen sind:

1. Lösen Sie die Zitronensäure in 50 g kaltem Wasser auf.

Vorgänge in der Käsemaschine:

2. Die kalte Milch und den Joghurt in die Schüssel der Käsemaschine geben und die Mischung gut umrühren.
3. Die Milch mit dem Spatel verrühren, die gesamte Zitronensäurelösung und den Käsekorb hinein geben.

### 4. PROGRAMM 4 „MOZZARELLA“ EINSCHALTEN.

5. Das Lab in 50 g Wasser auflösen.

6. Wenn die Temperatur 40 °C erreicht, ertönt die Kontrollleuchte , fangen Sie an, die Milch mit dem Spatel zu drehen und geben Sie das Lab hinzu, drehen Sie 5 Sekunden lang weiter und stoppen Sie die Drehung.

7. Drücken Sie die Kontrollleuchte „OK“, decken und das Lab für 1 Stunde wirken lassen.

8. Bei dem Signalton der Kontrollleuchte mit Hilfe einer Schöpfkelle die Hälfte der Molke entfernen, den Bruch mit dem mitgelieferten Spatel in Würfel von ca. 4 cm schneiden.

9. Drücken Sie die Kontrollleuchte „OK“ und für 30 Minuten fortfahren.

10. Nach dem Signalton der Kontrollleuchte den Bruch mit der mitgelieferten

Spatel oder mit einem Schneebesen in Stücke von etwa 1 cm schneiden.

11. Drücken Sie die Kontrollleuchte „OK“ und für 15 Minuten fortfahren.

12. Heben Sie den Korb nach dem Signalton der Kontrollleuchte an und stellen Sie ihn mit Hilfe der Halterungen auf die Wanne zum Abtropfen bereit, lassen Sie ihn 30 Minuten lang trocknen.

13. Nach dem Signalton der Kontrollleuchte , legen Sie den Käsekorb auf den Arbeitstisch, ersetzen Sie die Molke in der Käsemaschine durch 1

Liter Kaltwasser mittels einer Schöpfkelle, trennen Sie dabei die

Käsemaschine nicht vom Stromnetz und drücken Sie dann „OK“. Es ist nicht wichtig, ob Sie die Wanne beim Austauschen des Wassers gut waschen, es genügt sie einfach zu entleeren.

14. Immer auf dem Arbeitstisch, brechen Sie den Bruch mit den Händen, indem Sie ihn auseinander zupfen und im Käsekorb lassen.

15. Stoppen Sie das Programm, da die nächsten Schritte nicht erforderlich sind.

Vorgänge, die außerhalb der Käsemaschine durchzuführen sind:

16. In einer Schüssel außerhalb der Käsemaschine Salz zu der frischen Sahne geben und gut auflösen.

17. In der gleichen Schüssel den gezupften Bruch zur gesalzenen Sahne hinzufügen und gut vermischen.

18. Der Stracciatella-Käse kann im Kühlschrank für 4-5 Tage abgedeckt aufbewahrt werden.

Tabelle PROGRAMM 4 „MOZZARELLA“.

Temperatur	Zeit	Kontrollleuchte	Taste
40°			Prog. 4 +
40°	1 Stunde		OK
40°	30 Minuten		OK
	15 Minuten		OK
	30 Minuten		Unterbrechung des Programms

## 16. ΣΤΡΑΤΣΙΑΤΕΛΑ

(απόδοση 2 λιτρά γάλακτος = 250 γραμμάτων)

- 2 λιτρά πλήρες γάλα
- 3 γραμμάτια κιτρικού οξεύ
- 50 γραμμάτια νερού
- 50 γραμμάτια γιαούρτι
- 5 μλ πυτιά
- Φρέσκια κρέμα γάλακτος 50-75 ml
- 3 γραμμάτια ψιλού

Λειτουργίες που πρέπει να γίνουν έξω από τη συσκευή τυριού:

1. Διαλύστε το κιτρικό οξεύ σε 50 γραμμάτια νερού

Λειτουργίες που πρέπει να γίνουν μέσα στη συσκευή τυριού:

2. Προσθέτετε στο δοχείο της συσκευής τυριού το κρύο γάλα, το γιαούρτι και γυρίστε το καλά το μείγμα

3. Γυρίζοντας το γάλα με τη σπάτουλα, ενώστε όλο το διάλυμα του κιτρικού οξεύς και προσθέτετε το καλάθι τυριού

### 4. ΞΕΚΙΝΗΣΤΕ ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 4 "ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ"

5. Διαλύστε την πυτιά σε 50 γραμμάτια νερού

6. Όταν φτάσετε στους 40° θα ξηγίσει η λυχνία , αρχίστε να γυρίζετε το γάλα με τη σπάτουλα και προσθέτετε την πυτιά, συνέχιστε να γυρίζετε για 5 δευτερόλεπτα και σταματήστε το γύρισμα περιστρέφοντάς το προς την αντίθετη κατεύθυνση

7. Πατήστε τη λυχνία "OK", καλύψτε και αφήστε το να πάγει για 1 ώρα

8. Στο μπιπ της λυχνίας , αφαιρέστε το μισό του ορού χρησιμοποιώντας μια κουτάλα, κόψτε το τυρόπιτη με την σπάτουλα που παρέχοταν σε κύβους περίπου 4 εκ.

9. Πατήστε τη λυχνία "OK" και συνεχίστε για 30 λεπτά

10. Στο μπιπ της λυχνίας , ψιλοκόψτε το τυρόπιτη με την παρεχόμενη σπάτουλα ή με ένα αυγοδάρτη για γλυκά σε κομματάκια περίπου 1 εκ.

11. Πατήστε τη λυχνία "OK" και συνεχίστε για 15 λεπτά

12. Στο μπιπ της λυχνίας σηκώστε το καλάθι και αφήστε το να στραγγίσει χρησιμοποιώντας τα στηρίγματα του δοχείου, αφήστε το να στραγγίσει για 30 λεπτά

13. Στο μπιπ της λυχνίας , μετακινήστε το καλάθι τυριών στο πάγκο εργασίας, αντικαταστήστε τον ορό στη συσκευή τυριού με 1 λίτρο κρύο νερού, χωρίς να αφαιρέστε τη συσκευή τυριού από το ρεύμα και με τη βοήθεια μιας κουτάλας, στη συνέχεια πατήστε "OK". Δεν έχει σημασία να πλύνετε καλά το δοχείο κατά την αντικατάσταση του νερού, αρκεί να τα αδειάζετε.

14. Πάντα στον πάγκο εργασίας, σπάστε το τυρόπιτη με τα χέρια σας, νηματίζοντάς το, αφήνοντάς το στο καλάθι του τυριού

15. Διακόψτε το πρόγραμμα μαγειρέματος καθώς οι επόμενες φάσεις δεν είναι απαραίτητες

Λειτουργίες που πρέπει να γίνουν έξω από τη συσκευή τυριού:

16. Σε ένα μπολ έξω από τη συσκευή τυριού, προσθέτετε το αλάτι στη φρέσκια κρέμα γάλακτος και διαλύστε καλά

17. Στο ίδιο μπολ, ενώστε στην αλατισμένη κρέμα γάλακτος το νηματοποιημένο τυρόπιτη και ανακατέψτε καλά

18. Η στρατσιατέλα διατηρείται στο ψυγείο για 4-5 ημέρες καλυμμένη



Πίνακας ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 4 "ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ"

Θερμοκρασία Περιβάλλοντος	χρόνος	λυχνία	πλήκτρο Πρόγρ. 4 +
40°			OK
40°	1 ώρα		OK
40°	30 λεπτά		OK
	15 λεπτά		OK
	30 λεπτά		Διακοπή προγράμματος

# 17. TRADITIONAL YOGHURT

(a little less than the initial content)

## INGREDIENTS

- 1 l milk (it is possible to use all types of milk - cow, goat, sheep, buffalo, whole or skimmed, fresh or UHT)
- 125 g yoghurt (1 jar) or dried yoghurt milk enzymes

1. Add milk and yoghurt in the apposite container for yoghurt, mix and close with the lid supplied.

2. Insert the yoghurt container in the product, **START THE PROGRAM 5 "YOGHURT"**  and await 12 hours.

3. When the light  goes on, take yoghurt out from the product and keep it in the refrigerator for 6 days. The old yoghurt can be used to produce new yoghurt.

Vegetal yoghurt can be obtained by simply replacing the milk and yoghurt with a vegetal drink (soya, coconut, oats, rice, etc.) and soya yoghurt.



12 h



6 day



Table PROGRAM 5  
"YOGHURT"

TEMPERATURE	TIME	INDICATOR LIGHT	KEY
Ambient			Prog. 5 + 
40°	12 hours		





## 17. KLASSISCHER JOGURT

(etwas weniger als der ursprüngliche Inhalt)

- 1 Liter Milch (alle Arten von Milch können verwendet werden, Kuh-, Ziegen-, Schafs-, Büffel-, Vollmilch oder Halbfettsmilch oder UHT)
- 125 g Joghurt (1 Joghurtbecher) oder trockene Milchsäurebakterien aus Joghurt

1. Milch und Joghurt in den Joghurtbehälter geben, vermischen und mit dem mitgelieferten Deckel verschließen.
2. Legen Sie den Joghurtbehälter in das Produkt, schalten Sie das Programm „JOGHURT“ 5 ein und warten Sie 12 Stunden.
3. Wenn die Kontrollleuchte leuchtet, nehmen Sie den Joghurt aus dem Produkt und bewahren Sie ihn 6 Tage im Kühlschrank auf; um neuen Joghurt herzustellen, können Sie den alten wiederverwenden.  
Es ist möglich, pflanzlichen Joghurt zu erhalten, indem man Milch und Joghurt durch pflanzliche Getränke (aus Soja, Kokosnuss, Hafer, Reis...) und Sojajoghurt ersetzt.

Tabelle PROGRAMM 5 „JOGHURT“.

Temperatur	Zeit	Kontrollleuchte	Taste
40°	12 Stunden		Prog. 5 +

## 17. ΚΛΑΣΙΚΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ

(ελάχιστα λιγύτερο από το αρχικό περιεχόμενο)

- 1 λιτρ γάλακτος (μπορούν να χρησιμοποιηθούν όλα τα είδη γάλακτος, αγελάδας, κατσικίσιο, πρόβειο, βουρβάλων, πλήρες ή ελαφρύ, φρέσκο ή UHT)
- 125 γρ γιαούρτι (1 κεσεδάκι) ή έντρα γαλακτικά ένζυμα για γιαούρτι

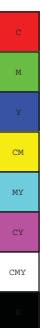
1. Βάλτε το γάλα και το γιαούρτι μέσα στο ειδικό δοχείο γιαουρτιού, αναμίξτε και κλείστε το με το καπάκι που παρέχεται

2. Τοποθετήστε το δοχείο γιαουρτιού στο προϊόν, ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΤΕ ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 5 "ΓΙΑΟΥΡΤΙ" και περιμένετε 12 ώρες.

3. Όταν ανάψει η λυχνία , βγάλτε το γιαούρτι από το προϊόν και φυλάξτε το στο ψυγείο για 6 ημέρες. Για να παράγετε νέο γιαούρτι μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ξανά το παλιό Μπορείτε να λάβετε φυτικό γιαούρτι αντικαθιστώντας απλώς το γάλα και το γιαούρτι με φυτικό ρόφημα (σόγια, καρύδα, βρώμη, ρύζι ...) και γιαούρτι σόγιας

Πίνακας ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 5 "ΓΙΑΟΥΡΤΙ"

Θερμοκρασία	χρόνος	λυχνία	πλήκτρο
40°	12 ώρες		Πρόγρ. 5 +



# 18. GREEK YOGHURT

(output 1.5 l = 900/1 kg based on the filtering time)



## INGREDIENTS

- 1.5 l milk (it is possible to use all types of milk - cow, goat, sheep, buffalo, whole or skimmed, fresh or UHT)
- 190 g yoghurt (1 1/2 yoghurt jar) or dried yoghurt milk enzymes

1. Insert the Greek yoghurt basket supplied in the machine container, then pour milk and yoghurt, mix well to melt.
2. **START THE PROGRAM 6 "GREEK YOGHURT"** and await about 12 hours.
3. When the light beeps, press **OK** and take the basket out carefully, allow it to drain on the container until the light turns on, and then for 30 minutes or when reaching the required texture.
4. Remove the basket from the machine leaving the Greek yoghurt inside and put it into a salad bowl, trying to leave some space underneath the basket, put it in the refrigerator until the required texture is reached.
5. Take the Greek yoghurt out from the basket with the spatula and mix well to even the texture out.
6. It keeps in the refrigerator for max. 6 days.



**Table PROGRAM 6  
"GREEK YOGHURT"**

TEMPERATURE	TIME	INDICATOR LIGHT	KEY
Ambient			Prog. 6 +
40°	12 hours		Ok
	30 minutes		





## 18. GRIECHISCHER JOGHURT

(Ertrag 1,5 Liter = 900/1 kg je nach Abtropfvorgang)

- 1,5 Liter Milch (alle Arten von Milch können verwendet werden, Kuh-, Ziegen-, Schafs-, Büffel-, Vollmilch oder Halbfettermilch oder UHT)
- 190 g Joghurt (1 ½ Joghurtbecher) oder trockene Milchsäurebakterien aus Joghurt

1. Legen Sie den mitgelieferten Käsekorb für griechischen Joghurt in die Wanne der Käsemaschine, gießen Sie dann die Milch und den Joghurt hinein, rühren Sie diese gut unter, um die Masse zu vermischen.
2. STARTEN SIE DAS PROGRAMM 6 „GRIECHISCHER JOGHURT“ und warten Sie etwa 12 Stunden.
3. Nach dem Signalton der Kontrollleuchte auf OK drücken und den Korb vorsichtig abnehmen, lassen Sie ihn über der Maschine abtropfen, bis die Kontrollleuchte leuchtet, dann für 30 Minuten, oder bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist, ruhen lassen.
4. Entfernen Sie den Korb aus der Maschine, in der sich der griechische Joghurt befindet, und legen Sie ihn in eine Salatschüssel, versuchen Sie, etwas Platz unter dem Korb zu lassen, stellen Sie ihn wieder in den Kühlschrank, um ihn auf die gewünschte Konsistenz abtropfen zu lassen.
5. Den griechischen Joghurt mit dem Spatel aus dem Korb nehmen und gut vermischen, um eine einheitliche Konsistenz zu erhalten.
6. Maximal 6 Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Tabelle PROGRAMM 6 „GRIECHISCHER JOGHURT“.

Temperatur	Zeit	Kontrollleuchte	Taste
Umgebung 40°	12 Stunden 30 Minuten	 	Prog. 6 + Ok

## 18. ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ

(απόδοση 1,5 λιτ = 900/1 kg ανάλογα με το χρόνο στραγγίσματος)

- 1,5 λιτ γάλακτος (μπορούν να χρησιμοποιηθούν όλα τα είδη γάλακτος, αγελάδας, κατοικίσιο, πρόβειο, βουβάλων, πλήρες ή ελαφρύ, φρέσκο ή UHT)
- 190 γρ γιαούρτι (1 κεσεδάκι και μισό γιαούρτι) ή ξηρά γαλακτικά ένζυμα για γιαούρτι

1. Τοποθετήστε το καλάθι ελληνικού γιαούρτιού που παρέχεται στο δοχείο της συσκευής τυριών, στη συνέχεια ρίξτε το γάλα και το γιαούρτι, ανακατέψτε καλά για να γίνει ομοιογενές το μείγμα
2. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΤΕ ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 6 “ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ” και περιμένετε 12 ώρες περίπου.
3. Στο μπιτ της λυχνίας , πατήστε OK και αφαιρέστε προσεκτικά το καλάθι, αφήστε το να στραγγίσει πάνω στη συσκευή μέχρι να ανάψει η λυχνία . στη συνέχεια για 30 λεπτά ή μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή συνοχή.
4. Αφαιρέστε το καλάθι από τη συσκευή, αφήνοντας το ελληνικό γιαούρτι μέσα σε αυτό και τοποθετήστε το σε ένα μπολ σαλάτας, προσπαθώντας να αφήσετε λίγο χώρο κάτω από το καλάθι, τοποθετήστε το στο ψυγείο για να στραγγίζετε μέχρι την επιθυμητή συνοχή
5. Αφαιρέστε το ελληνικό γιαούρτι από το καλάθι με τη σπάτουλα και ανακατέψτε καλά για να ομογενοποιήσετε τη συνοχή
6. Διατηρείται στο ψυγείο για 6 ημέρες το πολύ

Πίνακας ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 6 “ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ”

Θερμοκρασία	χρόνος	λυχνία	πλήκτρο
Περιβάλλοντος 40°	12 ώρες 30 λεπτά	 	Πρόγρ. 6 + OK



# 19.VEGETAL GREEK YOGHURT

(output 1.5 l = 900 g based on the filtering time)

## INGREDIENTS

- 1.5 l vegetal drink (all types of vegetal drink - soya, rice, coconut, oats, etc. - can be used, provided they are natural, without additives or additions)
- 190 g (1 1/2 yoghurt jar) vegetal yoghurt or dried yoghurt milk enzymes

7. Insert the Greek yoghurt basket supplied in the machine container, then pour milk and yoghurt, mix well to melt.
8. START THE PROGRAM 6 "GREEK YOGHURT"  and await about 12 hours.
9. When the light  beeps, press OK and take the basket out carefully, allow it to drain on the container until the light  turns on, and then for 30 minutes or when reaching the required texture.
10. Remove the basket from the machine leaving the Greek yoghurt inside and put it into a salad bowl, trying to leave some space underneath the basket, put it in the refrigerator until the required texture is reached.
11. Take the Greek yoghurt out from the basket with the spatula and mix well to even the texture out.
12. It keeps in the refrigerator for max. 6 days.



12:30  
an  
6 day

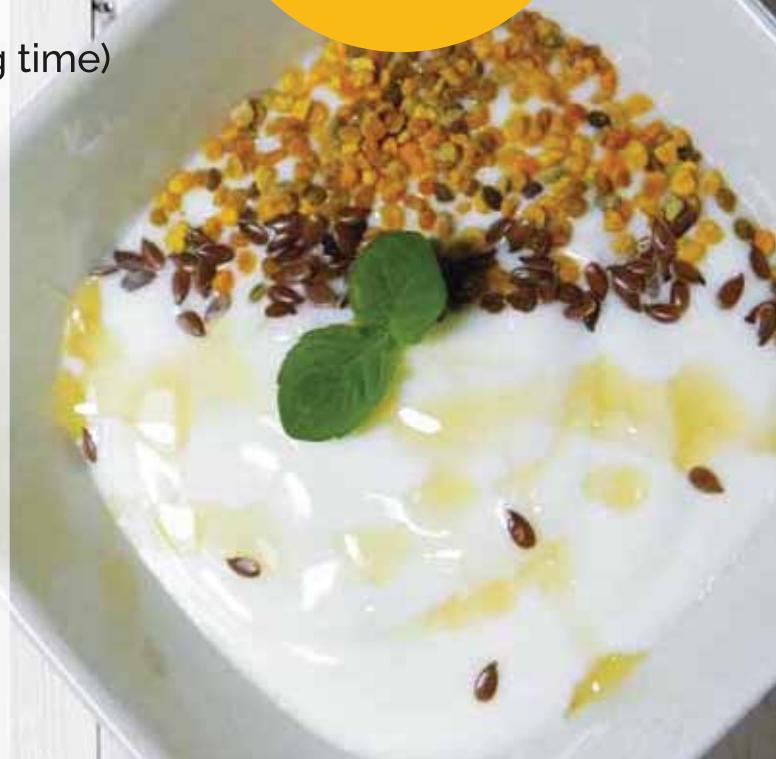


Table PROGRAM 6  
"GREEK YOGHURT"

TEMPERATURE	TIME	INDICATOR LIGHT	KEY
Ambient			Prog. 6 + 
40°	12 hours		Ok
	30 minutes		





## 19. PFLANZLICHER GRIECHISCHER JOGHURT

(Ertrag 1,5 Liter = 900 g je nach Abtropfvorgang)

- 1,5 Liter pflanzliches Getränk (alle Arten von pflanzlichem Getränken können verwendet werden, Soja-, Reis-, Kokosnuss-, Hafermilch usw. wichtig dabei ist, dass sie natürlich sind, ohne Zusatzstoffe)
- 190 g Joghurt (1 ½ Joghurtbecher) oder trockene Milchsäurebakterien aus pflanzlichem Joghurt

7. Legen Sie den mitgelieferten Käsekorb für griechischen Joghurt in die Wanne der Käsemaschine, gießen Sie dann die Milch und den Joghurt hinein, rühren Sie diese gut unter, um die Masse zu vermischen.

8. STARTEN SIE DAS PROGRAMM 6 „GRIECHISCHER JOGHURT“ und warten Sie etwa 12 Stunden.

9. Nach dem Signalton der Kontrollleuchte auf OK drücken und den Korb vorsichtig abnehmen, lassen Sie ihn über der Maschine abtropfen, bis die Kontrollleuchte leuchtet, dann für 30 Minuten, oder bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist, ruhen lassen.

10. Entfernen Sie den Korb aus der Maschine, in der sich der griechische Joghurt befindet, und legen Sie ihn in eine Salatschüssel, versuchen Sie, etwas Platz unter dem Korb zu lassen, stellen Sie ihn wieder in den Kühlschrank, um ihn auf die gewünschte Konsistenz abtropfen zu lassen.

11. Den griechischen Joghurt mit dem Spatel aus dem Korb nehmen und gut vermischen, um eine einheitliche Konsistenz zu erhalten.

12. Maximal 6 Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Tabelle PROGRAMM 6 „GRIECHISCHER JOGHURT“.

Temperatur	Zeit	Kontrollleuchte	Taste
Umgebung 40°	12 Stunden 30 Minuten	 	Prog. 6 + Ok

## 19. ΦΥΤΙΚΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ

(απόδοση 1,5 λιτ = 900 γρ ανάλογα με το χρόνο στραγγίσματος)

- 1,5 λιτ φυτικού ροφήματος (μπορούν να χρησιμοποιηθούν όλα τα είδη φυτικών ροφημάτων, σόγια, ρύζι, καρύδα, βρώμη κλπ., σημαντικό είναι να είναι φυσικά, χωρίς πρόσθετα ή προσθήκες)
- 190 γρ (1 κεσεδάκι και μισό γιαούρτι) φυτικό γιαούρτι ή ξηρά γαλακτικά ένζυμα για γιαούρτι

1. Τοποθετήστε το καλάθι ελληνικού γιαούρτιού που παρέχεται στο δοχείο της συσκευής τυριών, στη συνέχεια ρίξτε το γάλα και το γιαούρτι, ανακατέψτε καλά για να γίνει ομοιογενές το μείγμα

2. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΤΕ ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 6 “ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ” και περιμένετε 12 ώρες περίπου.

3. Στο μπιτ της λυχνίας , πατήστε OK και αφαιρέστε προσεκτικά το καλάθι, αφήστε το να στραγγίσει πάνω στη συσκευή μέχρι να ανάψει η λυχνία , στη συνέχεια για 30 λεπτά ή μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή συνοχή.

4. Αφαιρέστε το καλάθι από τη συσκευή, αφήνοντας το ελληνικό γιαούρτι μέσα σε αυτό και τοποθετήστε το σε ένα μπολ σαλάτας, προσπαθώντας να αφήσετε λίγο χώρο κάτω από το καλάθι, τοποθετήστε το στο ψυγείο για να στραγγίζετε μέχρι την επιθυμητή συνοχή

5. Αφαιρέστε το ελληνικό γιαούρτι από το καλάθι με τη σπάτουλα και ανακατέψτε καλά για να ομογενοποιήσετε τη συνοχή

6. Διατηρείται στο ψυγείο για 6 ημέρες το πολύ

Πίνακας ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 6 “ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ”

Θερμοκρασία	χρόνος	λυχνία	πλήκτρο
Περιβάλλοντος 40°	12 ώρες 30 λεπτά	 	Πρόγρ. 6 + OK



# 20. TZATZIKI SAUCE

(with Greek yoghurt)



## INGREDIENTS

- 500 g *Greek yoghurt, animal or vegetal*
- 1 *cucumber*
- 2 *clove of garlic*
- 20 g *mint (you can use parsley, basil, chives, wild fennel)*
- 1 *lemon*
- 5 g *fine-grained salt*
- 50 g *olive oil*

1. Put the Greek yoghurt into a salad bowl.
2. Wash the cucumber well and grate it with its peel. After having grated it, squeeze well with your hands to drain water and add it to the yoghurt.
3. Crush garlic cloves or chop it finely and add them to yoghurt.
4. Mince the aromatic herbs and add them to the yoghurt.
5. Add also salt, oil and lemon juice.
6. Blend well to make the ingredients homogenous.
7. Allow to macerate 2 hours before serving it, it keeps in the refrigerator for 2 days.



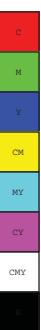


## 20. TSATSIKI-SAUCE

(mit griechischem Joghurt)

- 500g Griechischer Joghurt (tierischer oder pflanzlicher Joghurt)
- 1 Gurke
- 2 Knoblauchzehen
- 20 g Minze (Sie können auch Petersilie, Basilikum, Schnittlauch, Fenchel verwenden)
- 1 Zitrone
- 5 g feines Salz
- 50 g Olivenöl

1. Den griechischen Joghurt in eine Salatschüssel geben.
2. Waschen Sie die Gurke gut und reiben Sie sie mit all ihrer Schale, sobald sie gerieben ist, drücken Sie sie gut mit den Händen aus, um das Wasser zu entfernen und geben Sie sie in den Joghurt.
3. Die Knoblauchzehen mit einer Knoblauchpresse auspressen oder sehr fein hacken und in den Joghurt geben.
4. Zerkleinern Sie die Kräutern und geben Sie diese in den Joghurt
5. Fügen Sie auch Salz, Öl und Zitronensaft hinzu.
6. Alles sehr gut mischen, um eine glatte Masse zu erhalten.
7. Vor dem Servieren 2 Stunden lang ruhen lassen, max. 2 Tage im Kühlschrank aufbewahren.



## 20. ΣΑΛΤΣΑ TZATZIKI

(με ελληνικό γιαούρτι)

- 500 γρ ελληνικό γιαούρτι, ζωικό ή φυτικό
- 1 αγγούρι
- 2 σκελίδες σκόρδου
- 20 γραμμάρια δυόσμου (μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μαϊντανό, βασιλικό, σχοινόπρασο, μάραθο)
- 1 λεμόνι
- 5 γρ αλάτι ψιλό
- 50 γρ ελαιόλαδο

1. Τοποθετήστε το ελληνικό γιαούρτι σε ένα μπολ σαλάτας
2. Πλύνετε καλά το αγγούρι και το τρίψτε το με όλο το φλοιό του. Μόλις το τρίψετε, στίψτε το καλά με τα χέρια σας για να χάσει το νερό και προσθέστε το στο γιαούρτι
3. Πολτοποιήστε τις σκελίδες σκόρδου με μια πρέσα σκόρδου ή ψιλοκόψτε τις πολύ και προσθέστε τις στο γιαούρτι
4. Ψιλοκόψτε τα αρωματικά βότανα και ενώστε τα με το γιαούρτι
5. Προσθέστε επίσης το αλάτι, το λάδι και το χυμό λεμονιού
6. Αναμίξτε τα πάντα πολύ καλά για να κάνετε όλα τα συστατικά ομοιογενή
7. Αφήστε το να ξεκουραστεί για 2 ώρες πριν το σερβίρετε, φυλάσσεται στο ψυγείο για 2 ημέρες



B-cheese

