

B-cheese ***Ariete***

Ariete

B-cheese

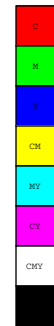
Ricettario
Livre de cuisine - Libro de cocina

cod.6155120700_Rev2_08-02-2021



Ariete
B-cheese

Ariete
B-cheese





PAG. 16	1. FORMAGGIO FRESCO BIANCO	1. FROMAGE BLANC FRAIS	1. QUESO FRESCO BLANCO
PAG. 18	2. PRIMOSALE ALLE ERBE AROMATICHE	2. PRIMOSALE AUX HERBES AROMATIQUES	2. QUESO PRIMOSALE CON HIERBAS AROMÁTICAS
PAG. 20	3. CACIOTTINA FRESCA	3. PETITE CACIOTTA FRAÎCHE	3. QUESO FRESCO CACIOTTINA
PAG. 22	4. CACIOTTINA ALLO ZAFFERANO	4. CACIOTTINA AU SAFRAN	4. QUESO FRESCO CACIOTTINA CON AZAFRÁN
PAG. 24	5. STRACCHINO	5. STRACCHINO	5. QUESO FRESCO STRACCHINO
PAG. 26	6. BASE GORGONZOLA DA STAGIONARE	6. BASE DE GORGONZOLA À ASSAISONNER	6. BASE GORGONZOLA PARA POSTERIOR CURADO
PAG. 28	7. RICOTTA DA LATTE	7. RICOTTA DE LAIT	7. REQUESÓN DE LECHE
PAG. 30	8. MASCARPONE	8. MASCARPONE	8. MASCARPONE
PAG. 32	9. FORMAGGIO SPALMABILE CREMOSO	9. FROMAGE CREMEUX A TARTINER	9. QUESO DE UNTAR CREMOSO
PAG. 34	10. FORMAGGIO VELOCE SENZA CAGLIO	10. FROMAGE RAPIDE SANS PRÉSURE	10. QUESO RÁPIDO SIN CUAJO
PAG. 36	11. FORMAGGIO VELOCE SENZA CAGLIO CON ERBE MEDITERRANEE	11. FROMAGE RAPIDE SANS PRÉSURE AVEC HERBES MEDITERRANEENES	11. QUESO RÁPIDO SIN CUAJO CON HIERBAS MEDITERRÁNEAS
PAG. 38	12. TOFU	12. TOFU	12. TOFU
PAG. 40	13. RICOTTA SENZA LATTOSIO	13. RICOTTA SANS LACTOSE	13. REQUESÓN SIN LACTOSA
PAG. 42	14. CAPRINO CREMOSO	14. FROMAGE DE CHEVRE CREMEUX	14. QUESO DE CABRA CREMOSO
PAG. 44	15. MOZZARELLA	15. MOZZARELLA	15. MOZZARELLA
PAG. 46	16. STRACCIATELLA	16. STRACCIATELLA	16. STRACCIATELLA
PAG. 48	17. YOGURT CLASSICO	17. YAOURT CLASSIC	17. YOGUR CLÁSICO
PAG. 50	18. YOGURT GRECO	18. YAOURT GREC	18. YOGUR GRIEGO
PAG. 52	19. YOGURT GRECO VEGETALE	19. YAOURT VEGETAL GREC	19. YOGUR GRIEGO VEGETAL
PAG. 54	20. SALSZA TZATZIKI	20. SAUCE TZATZIKI	20. SALSZA TZATZIKI

B-cheese



INTRODUZIONE ALLA CASEIFICAZIONE DOMESTICA

Cos'è il formaggio?

Il formaggio è un coagulo di proteine ricavate solo da latte per mezzo dell'azione del caglio.

Tutte le altre lavorazioni ricavate dal latte o da derivati del latte per mezzo di coagulanti acidi o da batteri sono latticini.

A seguito di questo possiamo compilare la successiva tabella

FORMAGGI

Mozzarella
Pecorino
Parmigiano
Asiago
Brie

LATTICINI

Ricotta
Yogurt
Mascarpone
Spalmabile cremoso
Caprino fresco

Quali latte si possono utilizzare per fare i formaggi?

Perché il caglio possa coagulare, formare la cagliata e quindi ricavare formaggi è necessario che il latte utilizzato non abbia subito trattamenti termici, pastorizzazione, a temperature troppo elevate ovvero superiori agli 80 °C, purtroppo i moderni stili di vita e le necessità di vendita e distributive degli ultimi anni hanno preteso verso lavorazioni ad alte temperature che permettono conservazioni più lunghe.

Di seguito tipi e caratteristiche dei latte più diffusi:

LATTE CRUDO: è il latte più idoneo alla lavorazione dei formaggi ma non di facilissima reperibilità e conservazione, esistono molti distributori di latte crudo alla spina gestiti direttamente dagli allevatori, gli indirizzi sono facilmente reperibili su internet, esistono siti specifici. Il latte crudo può comportare alcuni problemi igienico sanitari essendo un prodotto appena munto e solo raffreddato, conserva tutti i fermenti lattici originali e può essere contaminato da protozoi dannosi, soprattutto per donne incinte, questo problema può essere facilmente evitato riscaldando il latte a 68 °C e raffreddarlo rapidamente prima dell'utilizzo, questa temperatura permette di uccidere gran parte degli organismi potenzialmente dannosi e non degrada le proteine per la successiva creazione della cagliata. Il latte crudo oltre ad essere naturalmente ricco di fermenti lattici presenta anche un livello di vitamine, grassi e minerali superiore rispetto ad un latte fresco pastorizzato, può essere definito un latte "integrale"

LATTE FRESCO ALTA QUALITÀ: è un latte intero pastorizzato con una provenienza determinata, questa provenienza determina l'appellativo "alta qualità" cioè è un latte con provenienza certa e da animali allevati secondo regole precise. In questo segmento di vendita esistono latte alta qualità pastorizzati a bassa temperatura, alta temperatura e microfiltrati, per ottenere formaggi di buona qualità dobbiamo utilizzare latte pastorizzati a bassa temperatura, ovvero a temperature inferiori agli 80 °C, come lo si può capire guardando solo la confezione? Di solito la pastorizzazione ad alta temperatura e la microfiltrazione sono sempre indicate sulla confezione e quindi si va per esclusione, un altro indicatore può essere la scadenza in relazione alla data di produzione, se di 7 giorni siamo certi che il latte è pastorizzato a bassa temperatura, si sale fino ai 21 giorni per il microfiltrato. Una indicazione, ma meno precisa, è il contenitore, di solito i pastorizzati a bassa temperatura hanno la bottiglia in vetro. Il latte alta qualità ha un contenuto di grassi standardizzato tra il 3,8 ed i 4% per legge, il trattamento termico elimina alcune vitamine sensibili alle temperature, elimina completamente i fermenti lattici e, nel caso dei microfiltrati, si perdono anche alcuni minerali.

LATTE FRESCO PASTORIZZATO: in questa categoria troviamo latte con trattamenti termici attorno agli 85 °C, scadenza di circa 10 giorni, provenienza non determinata, possono essere mix di latte provenienti da diverse stalle, regioni italiane o anche diversi stati comunitari. Da questo tipo di latte è molto difficile ricavare formaggi, in questa categoria si trovano latte interi, parzialmente scremati, scremati, delattosati o funzionali

LATTE A LUNGA CONSERVAZIONE: non è possibile utilizzarlo per la produzione dei formaggi ma solo latticini privi di caglio. In questa categoria si trovano latte sia interi che scremati, delattosati, funzionali (arricchiti con fibre, vitamine, minerali), tutti questi latte vengono trattati con temperature molto elevate, si va dai 110 °C fino ad arrivare a superare i 140°C per i latte UHT (ultra high temperature) che permettono scadenze anche di 6 mesi. Ne risulta un latte totalmente cotto, lavorabile solo per lavorazioni senza caglio.

Quando si scrive LATTE la legge italiana sottintende sempre quello vaccino, per le altre provenienze deve sempre essere indicato caprino, ovino, bufalino. Con tutti questi latte si possono ottenere formaggi con le stesse ricette di quello vaccino, quello che cambia è la resa che varia dal latte bufalino, superiore a quello vaccino, per passare a quello ovino, al pari del vaccino fino al caprino di tre o quattro volte inferiore a quello vaccino, con 2lt di latte di capra si otterranno al massimo 70-80gr di cagliata.

Quali altri latte posso utilizzare?

LATTE DI CAPRA molto diffuso sia in forma fresca che UHT, è un latte naturalmente povero di lattosio e quindi consigliato a chi ha lievi intolleranze. Lo si trova senza problemi in tutti i supermercati. Il latte di capra ha un'ottima resa se si utilizza per ricavare ricotte o cagliate acide ma una scarsissima resa se si utilizza il caglio, da 1lt di latte si può ricavare al massimo 60gr di cagliata. Il latte di capra ha anche un sapore ed odore pungente che non a tutti piace.

LATTE OVINO ovvero di pecora, è il secondo latte più diffuso in Italia e come resa in cagliata, contenuto proteico, di grassi e di lattosio è paragonabile a quello di vacca, la sua caratteristica principale è la dolcezza che si trasferisce anche ai formaggi. Pur essendo per produzione il secondo latte in Italia non è facile reperirlo, lo si può comprare solo in forma cruda direttamente dai pastori.

LATTE BUFALINO per contenuti nutrizionali è il più ricco, si ricavano cagliate abbondanti e di struttura molto stabile, il gusto è dolce ma anche salino. Come per il latte di pecora lo si può trovare solo da distributori specializzati o dagli allevatori, non rientra nel circuito commerciale per i privati.

Cosa possiamo fare con i latte pastorizzati e UHT?

Con queste tipologie di latte si possono fare lavorazioni che prevedono l'azione di un acido o di batteri, sono dunque adatti a ricavare ricotta, yogurt o kefir.

Con le bevande vegetali cosa posso ricavare?

La lavorazione più semplice e classica è ricavare il TOFU dal latte di soia, anche qua però bisogna saper scegliere, dobbiamo utilizzare bevande di soia con etichetta molto corta, deve riportare solo acqua, soia, sale, tutto quello che è in più renderà difficoltosa la formazione dei fiocchi di tofu, quindi dobbiamo eliminare le bevande che contengono olio vegetale, fibre, minerali o vitamine. Per ottenere il tofu inoltre è necessario utilizzare il Nigari, ovvero cloruro di magnesio, una sostanza naturale contenuta nell'acqua di mare che ha il potere di coagulare le proteine della soia. Con la soia e tutte le altre bevande vegetali, riso, avena, farro, cocco si possono ottenere yogurt con la stessa ricetta utilizzata per lo yogurt di latte

Quali sono gli altri latticini?

MASCARPONE: si ottiene per l'azione di calore, coagulazione acida e scolatura dalla panna fresca, a sua volta sottolavorazione della scrematura del latte

RICOTTA: si ottiene da tutti i tipi di latte, o da siero di latte ovvero quello che resta dopo la lavorazione della cagliata o da un mix dei due per azione di calore e coagulante acido

SPALMABILE CREMOSO: si ottiene dal mix di panna fresca, latte e yogurt con le stesse modalità del mascarpone

YOGURT: si ottiene da tutti i tipi di latte per azione di batteri specifici e del mantenimento del latte a 40° per diverse ore

YOGURT GRECO: vale lo stesso concetto dello yogurt tradizionale a cui si aggiungono dalle 6 alle 12 ore di scolatura per renderlo più compatto

KEFIR: si ottiene dalla fermentazione di tutti i latte per mezzo di fermenti lattici specifici a temperatura ambiente, acidità e consistenza variano a seconda del tempo di fermentazione

Dove posso trovare il caglio e che tipo scegliere?

Il caglio è un prodotto di semplice reperibilità, quello di derivazione animale lo si può ordinare in qualsiasi farmacia, si presenta in forma liquida, deve essere conservato in frigorifero anche se tollera diversi giorni a temperatura ambiente, perché sia un ambiente fresco. Lo si trova facilmente in bottiglie da 1lt o 0,5lt, più difficilmente in piccoli formati da 0,25lt o 0,1lt.

Il caglio lo si può trovare anche di derivazione vegetale, di solito estratto dai fiori di cardo, micotico, estratto da alcune muffe, o batterico, in questo caso le forme più frequenti sono in polvere o addirittura in compresse da sciogliere in acqua.

E' facilmente reperibile anche in siti di e-commerce

Come si utilizza il caglio?

Condizione indispensabile è che il caglio sia conservato bene, ovvero secondo le indicazioni in etichetta, detto questo il caglio che si trova in commercio a titolazione diversa a seconda dei produttori, ovvero concentrazione dell'enzima utile a creare la cagliata in relazione all'acqua, in genere si può dire che una dose "casalinga" per litro può oscillare tra 1,5 e 2,5ml questo significa che nella nostra macchina a pieno carico useremo dai 3 ai 5ml di caglio animale.

Nel caso del caglio vegetale questa dose deve essere leggermente aumentata, 0,5ml a litro poiché avendo un'azione più lenta ne serve di più per ottenere un buon risultato con i programmi preimpostati della macchina.

Il caglio funziona a temperatura fisiologica, ovvero compresa tra 35 e 42°, ogni produttore indica la temperatura ideale di lavoro, la nostra macchina lavora a 40° che è una ottima temperatura per la maggior parte dei tagli commerciali.

Al di sotto ed al di sopra delle temperature indicate il caglio perde efficacia e non crea la cagliata.

Perché la dose di caglio per litro di latte è variabile?

La dose varia in relazione al tipo di latte utilizzato, o meglio in base alla pastorizzazione che questo latte ha ricevuto.

Per un latte crudo utilizzerò la dose minima, per un latte pastorizzato a bassa temperatura una dose media e per un latte pastorizzato la dose massima, questo aumento del caglio compensa, in parte, la perdita di capacità di coagulazione delle proteine data dal maggior calore ricevuto in fase di pastorizzazione.

Cosa è, a cosa serve e dove trovo l'acido citrico?

L'acido citrico è l'additivo alimentare più comunemente usato al mondo, lo si trova in natura in tutta la frutta, gli agrumi, molte verdure, in industria alimentare è largamente usato in tutte le conserve alimentari come succhi di frutta, marmellate, composte, creme, bibite ed addirittura nel vino, la sua funzione è di acidificare e quindi rendere inospitale un prodotto per la proliferazione batterica e antiossidante, ovvero mantenere vivi i colori di un prodotto.

Nelle dosi consigliate non comporta nessun rischio di intolleranze, allergie o altro, in un limone mediamente ne troviamo circa 4gr, una dose inferiore a quella usata nelle ricette.

Nei formaggi viene utilizzato per velocizzare il naturale processo di acidificazione del latte, se la cagliata per mozzarella non ha il giusto ph acido non filerà, allo stesso tempo non si può fare una ricotta se non si dispone o di siero acido o un altro acido, serve per innescare il processo proteico chiamato "flocculazione" che determina la consistenza ed il gusto della ricotta. L'acido citrico è comunemente venduto in farmacia, alcuni supermercati, consorzi agrari o negozi di enologia.

Con cosa posso sostituire l'acido citrico?

L'acido citrico può essere sostituito con succo di limone o aceto di vino bianco o aceto di alcool, meglio quest'ultimo in quanto ha un odore meno pungente, l'importante è che l'aceto usato abbia una percentuale acida di almeno il 6%, è dichiarato in etichetta.

INTRODUCTION À LA CASÉIFICATION DOMESTIQUE

Qu'est-ce que c'est le fromage?

Le fromage est un caillot de protéines obtenues uniquement du lait par l'action de la présure. Toutes les autres transformations dérivées du lait ou de dérivés du lait au moyen de coagulants acides ou de bactéries sont des produits laitiers. Suite à cela, nous pouvons compiler le tableau suivant

FROMAGES PRODUITS LAITIERS

Mozzarella	Ricotta
Pecorino	Yaourt
Parmesan	Mascarpone
Asiago	Fromage crémeux à tartiner
Brie	Fromage de chèvre frais

Quel lait peut être utilisé pour faire du fromage?

Pour que la présure puisse coaguler, former l'emprésurage et ensuite obtenir du fromage, il est nécessaire que le lait utilisé n'ait pas subi de traitements thermiques, ni de pasteurisation, à températures trop élevées et donc supérieures à 80°C. Malheureusement, les modes de vie modernes et les besoins en matière de vente et distribution de ces dernières années ont eu tendance à travailler à températures élevées qui permettent une conservation plus longue.

Les types et caractéristiques de lait les plus diffusés sont les suivants :

- **LAIT CRU**: c'est le lait plus approprié à la transformation des fromages mais difficile à trouver et à stocker. Il existe de nombreux distributeurs de lait cru en fût, gérés directement par les agriculteurs, les adresses sont facilement accessibles sur Internet, il existe des sites spécifiques. Le lait cru peut causer des problèmes de santé et d'hygiène car il s'agit d'un produit fraîchement tiré et refroidi. Il préserve toutes les ferments lactiques originaux et peut être contaminé par des protozoaires nocifs, en particulier pour les femmes enceintes. Ce problème peut facilement être évité en chauffant le lait à 68°C et en le refroidissant rapidement avant l'utilisation, cette température permet de tuer la plupart des organismes potentiellement nocifs et ne dégrade pas les protéines pour la création ultérieure de l'emprésurage. Le lait cru, en plus d'être naturellement riche en ferments lactiques, contient aussi plus de vitamines, de matières grasses et de minéraux qu'un lait frais pasteurisé. Il peut être défini comme un lait "intégral".
- **LAIT FRAIS DE HAUTE QUALITÉ**: c'est un lait entier pasteurisé d'origine déterminée. Cette origine détermine le nom "de haute qualité" c'est à dire un lait d'origine certaine et d'animaux élevés selon des règles précises. Dans ce segment de vente, on trouve du lait de haute qualité pasteurisé à basse température, à haute température et microfiltré. Pour obtenir des fromages de bonne qualité, il faut utiliser du lait pasteurisé à basse température, c'est-à-dire à des températures inférieures à 80°C, comment est-ce qu'on peut le comprendre en ne regardant que l'emballage? Généralement la pasteurisation à haute température et la microfiltration sont toujours indiquées sur l'emballage et donc nous allons par exclusion, un autre indicateur peut être l'échéance par rapport à la date de production, si elle est de 7 jours nous sommes certains que le lait est pasteurisé à basse température, on va jusqu'à 21 jours pour le microfiltré. Une indication, mais moins précise, est le conteneur, généralement les pasteurisés à basse température ont la bouteille en verre. Le lait de haute qualité a une teneur en graisse standardisée comprise entre 3,8 et 4% par la loi, le traitement thermique élimine certaines vitamines sensibles à la température, élimine complètement les ferments lactiques et, dans le cas de la microfiltration, certains minéraux sont également perdus.
- **LAIT FRAIS PASTEURISÉ** : dans cette catégorie, on trouve du lait avec des traitements thermiques autour de 85°C, une expiration d'environ 10 jours, origine non déterminée, il peut s'agir d'un mélange de lait provenant de différentes étables, de régions italiennes ou même de différents états de l'UE. Il est très difficile de faire du fromage avec ce type de lait. Dans cette catégorie, on trouve du lait entier, partiellement écrémé, écrémé, délactosé ou fonctionnel.
- **LAIT DE CONSERVATION LONGUE** : il n'est pas possible de l'utiliser pour la production de fromage mais uniquement pour les produits laitiers sans présure. Dans cette catégorie, on trouve du lait entier et du lait écrémé, délactosé, fonctionnel (enrichi en fibres, vitamines, minéraux), tous ces laits sont traités à des températures très élevées, allant de 110°C à plus de 140°C pour le lait UHT (ultra haute température) qui permet des échéances allant jusqu'à 6 mois. Le résultat est un lait totalement cuit, utilisable uniquement pour un traitement sans présure.
- Quand on écrit LAIT, la loi italienne implique toujours le lait de vache, les autres origines doivent toujours être indiquées: chèvre, ovin, de buffle. Avec tout ce type de lait, on peut obtenir des fromages avec les mêmes recettes que le lait de vache. Ce qui change est le rendement qui varie du lait de buffle, plus élevé que celui du lait de vache, au lait ovin, avec même rendement du lait de vache, jusqu'au lait de chèvre, avec rendement trois ou quatre fois plus bas que celui de vache. Avec 2 litres de lait de chèvre, on obtient au maximum 70-80 gr d'emprésurage.

Quel autre lait est-il possible d'utiliser?

- Le lait de chèvre est très répandu tant en forme fraîche que UHT. C'est un lait naturellement pauvre en lactose et donc recommandé aux personnes souffrant d'intolérances légères. On le trouve sans problème dans tous les supermarchés. Le lait de chèvre a un excellent rendement s'il est utilisé pour obtenir de la ricotta ou de l'emprésurage aigre, mais a un très faible rendement si on utilise de la présure. Avec 1 litre de lait, il est possible d'obtenir un maximum de 60 gr d'emprésurage. Le lait de chèvre a aussi un goût et une odeur piquants pas aimés par tout le monde.
- **LAIT OVIN**, ou lait de brebis, est le deuxième lait le plus répandu en Italie. En tant que rendement en emprésurage, protéines, matières grasses et lactose est comparable à celui de vache. Sa caractéristique principale est la douceur qui est également transmise aux fromages. Bien qu'il soit le deuxième lait en Italie pour production, il n'est pas facile à trouver, on peut l'acheter seulement cru directement auprès des bergers.
- **LAIT DE BUFFLE** pour contenu nutritionnel il est le plus riche, il produit un emprésurage abondant et avec structure très stable, son goût est doux mais également salé. Comme le lait de brebis, il peut seulement être trouvé chez distributeurs spécialisés ou éleveurs, il ne fait pas partie du circuit commercial des particuliers.

Qu'est-ce que nous pouvons faire avec du lait pasteurisé et UHT?

Avec ces types de lait, on peut faire des transformations qui impliquent l'action d'un acide ou des bactéries. Ils sont appropriés pour produire ricotta, yaourt ou kéfir.

Qu'est-ce qu'on peut produire avec des boissons végétales?

La méthode la plus simple et la plus classique consiste à obtenir le TOFU à partir du lait de soja, mais ici aussi il faut savoir choisir et utiliser des boissons au soja avec une étiquette très courte, il ne doit contenir que de l'eau, du soja, du sel, tout ce qui est en plus compliquera la formation de flocons de tofu, nous devons donc éliminer les boissons contenant de l'huile végétale, des fibres, des minéraux ou des vitamines. Pour obtenir du tofu, il est aussi nécessaire d'utiliser du Nigari, c'est-à-dire chlorure de magnésium, une substance naturelle contenue dans l'eau de mer qui a le pouvoir de coaguler les protéines de soja. Avec le soja et toutes les autres boissons végétales, riz, avoine, épeautre, noix de coco, on peut obtenir du yaourt avec la même recette que celle utilisée pour le yaourt au lait.

Quels sont les autres produits laitiers?

- MASCARPONE: est obtenu par l'action de la chaleur, la coagulation acide et l'égouttage de la crème fraîche, puis le sous-traitement de l'écémage du lait.
- RICOTTA: est obtenue à partir de tous types de lait, ou du lactosérum c'est-à-dire des résidus de l'emprésurage, ou d'un mélange des deux, par l'action de la chaleur et d'un coagulant acide.
- FROMAGE CREMEUX A TARTINER: est obtenu d'un mélange de crème fraîche, de lait et de yaourt tout comme le mascarpone.
- YAOURT: il est obtenu de tous les types de lait par l'action de bactéries spécifiques et la conservation du lait à 40°C pendant plusieurs heures.
- YAOURT GREC: le même concept que le yogourt traditionnel est applicable, on ajoute de 6 à 12 heures d'égouttage pour le rendre plus compact.
- KEFIR: est obtenu de la fermentation de tous les types de lait par des ferments lactiques spécifiques à température ambiante. L'acidité et la consistance varient en fonction du temps de fermentation.

Où est-ce qu'on peut trouver la présure et quel type doit-on choisir?

La présure est un produit facile à trouver. Vous pouvez commander de la caillette d'origine animale dans n'importe quelle pharmacie. Elle se présente sous forme liquide. Elle doit être conservée au réfrigérateur, même si elle tolère plusieurs jours à la température ambiante, à condition que l'environnement soit frais. On la trouve facilement dans des bouteilles de 1 litre ou de 0,5 litre, plus difficilement dans de petites tailles de 0,25 litre ou 0,1 litre. On peut également trouver de la présure d'origine végétale, généralement extraite des fleurs de chardon, mycotique, extraite de moisissures ou bactérienne. Dans ce cas, les formes les plus fréquentes sont la poudre ou même des comprimés à dissoudre dans l'eau. Elle est facilement disponible sur les sites de commerce électronique.

Comment utilise-t-on la présure?

Une condition indispensable est que la présure soit bien conservée, c'est-à-dire selon les indications de l'étiquette, il s'agit de la présure qu'on trouve sur le marché avec un titrage différent selon les producteurs, c'est-à-dire une concentration de l'enzyme utile pour créer l'emprésurage par rapport à l'eau. En général, on peut dire qu'une dose "à la maison" par litre peut varier entre 1,5 et 2,5 ml, ça signifie que dans notre machine entièrement chargée, nous utiliserons de 3 à 5 ml de présure animale. Dans le cas de la présure végétale, cette dose doit être légèrement augmentée, 0,5 ml par litre étant donné que son action est plus lente, il en faut plus pour obtenir un bon résultat avec les programmes prédéfinis de la machine. La présure travaille à une température physiologique, c'est-à-dire comprise entre 35 et 42°. Chaque producteur indique la température de travail idéale. Notre machine fonctionne à 40°, une température excellente pour la plupart des présures commerciales. Au-dessous et au-dessus des températures indiquées, la présure perd son efficacité et ne crée plus d'emprésurage.

Pourquoi est-ce que la dose de présure par litre de lait est variable?

La dose varie en fonction du type de lait utilisé, ou plutôt en fonction de la pasteurisation reçue par ce lait. Pour un lait cru, on utilisera la dose minimale, pour un lait pasteurisé à basse température une dose moyenne et pour un lait pasteurisé la dose maximale, cette augmentation de la présure compense en partie la perte de capacité de coagulation des protéines donnée par la chaleur plus élevée reçue en phase de pasteurisation.

Qu'est-ce que c'est, à quoi ça sert et où est-ce qu'on peut trouver de l'acide citrique?

L'acide citrique est l'additif alimentaire le plus utilisé dans le monde. On le trouve dans la nature dans tous les fruits, les agrumes, de nombreux légumes. Dans l'industrie alimentaire, il est largement utilisé dans toutes les conserves alimentaires telles que les jus de fruits, les confitures, les compotes, les crèmes, les boissons et même dans le vin. Sa fonction est d'acidifier et donc de rendre inhospitalier un produit propice à la prolifération de bactéries et d'antioxydants, c'est-à-dire de conserver les couleurs d'un produit.

Aux doses recommandées il ne comporte aucun risque d'intolérance, d'allergie ou autre. Dans un citron en moyenne on en trouve environ 4gr, une dose inférieure à celle utilisée dans les recettes. Dans les fromages, il est utilisé pour accélérer le processus naturel d'acidification du lait. Si le lait caillé pour la mozzarella n'a pas le pH acide correct, il ne filera pas. Dans le même temps, vous ne pouvez pas faire de ricotta si vous ne disposez ni de sérum acide ni d'un autre acide qui sert à déclencher le processus protéique appelé "floculation" qui détermine la texture et le goût de la ricotta.

L'acide citrique est couramment vendu dans les pharmacies, certains supermarchés, les consortiums agraires ou les cavistes.

Avec quoi est-il possible de remplacer l'acide citrique?

L'acide citrique peut être remplacé par du jus de citron ou du vinaigre de vin blanc dans et vinaigre alcoolisé, ce dernier est le meilleur car il dégage une odeur moins piquante; l'important est que le vinaigre utilisé ait un pourcentage d'acide d'au moins 6%, comme indiqué sur l'étiquette.

INTRODUCCIÓN A LA ELABORACIÓN DE QUESO CASERA



¿Qué es el queso?

El queso es un coágulo de proteínas obtenidas únicamente de la leche por medio de la acción del cuajo. Todas las demás elaboraciones procedentes de la leche o de derivados de la leche por medio de coagulantes ácidos o bacterias son simplemente productos lácteos. A raíz de ello, podemos establecer la siguiente tabla

QUESOS	PRODUCTOS LÁCTEOS
Mozzarella	Requesón
Queso de oveja	Yogur
Parmigiano	Mascarpone
Queso Asiago	Queso de untar cremoso
Brie	Queso de cabra fresco

¿Qué tipo de leche se puede utilizar para producir quesos?

- **LECHE CRUDA:** es la leche más adecuada para la elaboración de quesos, pero no es fácil de encontrar ni de conservar; existen muchos distribuidores de leche cruda a granel gestionados directamente por los ganaderos, sus direcciones se pueden localizar fácilmente en Internet, y existen páginas web específicas. La leche cruda entraña algunos problemas higiénico-sanitarios al ser un producto recién ordeñado y solo enfriado, conserva todos los fermentos lácticos originales y puede estar contaminado por protozoos nocivos, sobre todo para las mujeres embarazadas; este problema se puede evitar fácilmente calentando la leche a 68 °C y enfriándola rápidamente antes de usarla, esta temperatura permite matar la mayoría de los organismos potencialmente perjudiciales y no destruye las proteínas que permitirán la creación de la cuajada. La leche cruda además de ser naturalmente rica en fermentos lácticos también posee un nivel de vitaminas, grasas y minerales superior al de la leche fresca pasteurizada, por lo que puede definirse como una leche "integral"
- **LECHE FRESCA DE ALTA CALIDAD:** es una leche entera pasteurizada con una determinada procedencia; esta procedencia determina el apelativo "alta calidad" es decir, una leche con procedencia cierta y de animales criados según ciertas reglas. En este sector de ventas existen leches de alta calidad pasteurizadas a baja temperatura, alta temperatura y microfiltradas; para obtener quesos de buena calidad debemos utilizar leche pasteurizada a baja temperatura, o a temperaturas inferiores a 80 °C. ¿Cómo podemos saberlo solo mirando el envase? Normalmente la pasteurización a alta temperatura y la microfiltración se indican siempre en el envase y, por tanto, podemos proceder por exclusión. Otro indicador puede ser la fecha de caducidad en relación con la fecha de producción, si es de 7 días seguro que la leche es pasteurizada a baja temperatura; en cambio, si se alcanzan los 21 días, se trata de leche microfiltrada. Otra pista, aunque menos precisa, es el contenedor, generalmente la leche pasteurizada a baja temperatura se envasa en botellas de vidrio. La leche de alta calidad tiene un contenido de grasas estándar por ley de entre 3,8% y 4%, el tratamiento térmico elimina algunas vitaminas sensibles a la temperatura, elimina totalmente los fermentos lácticos y, en el caso de la leche microfiltrada, se pierden también algunos minerales.
- **LECHE FRESCA PASTEURIZADA:** en esta categoría se encuentra la leche con tratamientos térmicos en torno a 85 °C, fecha de caducidad de aproximadamente 10 días, procedencia no determinada, puede ser una mezcla de leches procedentes de diferentes establos, regiones italianas o incluso de distintos países comunitarios. Con este tipo de leche es muy difícil obtener quesos; en esta categoría existe leche entera, parcialmente descremada, descremada, sin lactosa o funcional
- **LECHE DE LARGA DURACIÓN:** no es posible utilizarla para elaborar quesos, solo lácteos sin cuajo. En esta categoría hay leche tanto entera como descremada, sin lactosa, funcional (enriquecida con fibra, vitaminas, minerales), toda ella tratada a temperaturas muy elevadas, desde 110 °C hasta llegar a superar los 140°C para la leche UHT (ultra high temperature) lo cual permite obtener fechas de caducidad de incluso 6 meses. Es pues una leche totalmente cocida, que sirve solo para elaboraciones sin cuajo.
- Cuando se escribe **LECHE**, la ley italiana se refiere siempre a la vacuna; para las demás procedencias habrá que indicar siempre que se trata de leche de cabra, oveja, búfalo. Con todos estos tipos de leche se pueden obtener quesos con las mismas recetas que se utilizan con la leche vacuna, lo que cambia es el rendimiento: respecto a la leche vacuna, la leche de búfalo tiene un rendimiento superior, para la de oveja es idéntico y para la leche de cabra es tres o cuatro veces inferior, con 2 litros de leche de cabra se obtendrán como máximo 70-80gr de cuajada.

¿Qué otros tipos de leche puedo utilizar?

- **LECHE DE CABRA** muy común, tanto fresca como UHT, es una leche naturalmente pobre en lactosa y, por tanto, recomendada para quienes padezcan leves intolerancias. Se puede comprar en cualquier supermercado. La leche de cabra tiene un excelente rendimiento si se utiliza para producir requesón o cuajada ácida, pero tiene un escaso rendimiento si se utiliza el cuajo, con 1 litro de leche se puede obtener como máximo 60gr de cuajada. La leche de cabra también tiene un sabor y un olor intensos que no gustan a todo el mundo.
- **LECHE DE OVEJA**, es la segunda leche más común en Italia y, en cuanto a su rendimiento en cuajada, a su contenido en proteínas, grasas y lactosa es equiparable a la de vaca; su característica principal es la dulzura que transmite también a los quesos. Aunque sea la segunda leche más producida en Italia, no es fácil encontrarla a la venta, se puede comprar solo cruda directamente de los pastores.
- **LECHE DE BÚFALO**, en cuanto a contenido nutricional es la más rica, se obtienen cuajadas abundantes y de estructura muy estable, el sabor es dulce pero también salino. Como sucede con la leche de oveja, se puede comprar solamente en distribuidores especializados o en las ganaderías, no se vende en el circuito comercial a privados.

¿Qué podemos hacer con la leche pasteurizada y UHT?

Con estos tipos de leche se pueden hacer elaboraciones que prevén la acción de un ácido o de bacterias, son pues adecuados para producir requesón, yogur o kéfir.

¿Qué puedo obtener con las bebidas vegetales?

La elaboración más sencilla y clásica es obtener el TOFU con la leche de soja, pero también en este caso hay que saber elegir, debemos utilizar bebidas de soja con etiqueta escueta, deberá contener solo agua, soja, sal; cualquier ingrediente extra dificultaría la formación de los copos de tofu, por tanto, debemos eliminar las bebidas que contienen aceite vegetal, fibras, minerales o vitaminas. Además, para obtener el tofu, es necesario utilizar el Nigari, o cloruro de magnesio, una sustancia natural contenida en el agua de mar que permite coagular las proteínas de soja. Con la leche de soja y con todas las demás bebidas vegetales, de arroz, avena, farro y coco se pueden producir yogures con la misma receta utilizada para el yogur de leche

¿Cuáles son los otros lácteos?

- **MASCARPONE:** se obtiene por la acción de calor, coagulación ácida y escurrido de la nata fresca que, a su vez, es un subproducto del descremado de la leche
- **REQUESÓN:** se obtiene con todos los tipos de leche o con suero de leche, es decir lo que queda después de la elaboración de la cuajada, o también con una mezcla de estos dos productos gracias a la acción del calor y del coagulante ácido
- **QUESO DE UNTAR CREMOSO:** se obtiene con una mezcla de nata fresca, leche y yogur del mismo modo que el mascarpone
- **YOGUR:** se obtiene con todos los tipos de leche gracias a la acción de bacterias específicas y manteniendo la leche a 40 °C por varias horas
- **YOGUR GRIEGO:** vale el mismo concepto que para el yogur tradicional al que se añaden entre 6 y 12 horas de escurrido para que sea más compacto
- **KÉFIR:** se obtiene por fermentación de todos los tipos de leche por medio de fermentos lácticos específicos a temperatura ambiente; la acidez y la consistencia varían en función del tiempo de fermentación

¿Dónde puedo encontrar el cuajo y cuál elegir?

El cuajo es un producto que se encuentra sin problemas, es de origen animal y se puede encargar en cualquier farmacia; se presenta en forma líquida, debe conservarse en el frigorífico, aunque tolera varios días fuera de él si es un ambiente fresco. Se encuentra normalmente en botellas de 1lt o de 0,5lt, o más raramente en formatos pequeños de 0,25lt o 0,1lt. También existe el cuajo de origen vegetal, normalmente extraído de las flores de cardo, el micótico, extraído de algunos mohos, o el bacteriano, en este caso las formas más frecuentes son en polvo o incluso en comprimidos que se disuelven en agua. También se encuentra fácilmente en sitios web de comercio electrónico

¿Cómo se utiliza el cuajo?

La condición indispensable es que el cuajo esté bien conservado, es decir, siguiendo las indicaciones de la etiqueta; dicho esto, el cuajo que se encuentra a la venta tiene titulación diferente según sean los productores, o sea, la concentración de la enzima útil para crear la cuajada en relación con el agua; en general, una dosis "casera" por litro puede oscilar entre 1,5 y 2,5ml, esto significa que en nuestra máquina a plena carga utilizaremos de 3 a 5ml de cuajo animal. En el caso del cuajo vegetal, esta dosis debe aumentarse un poco, 0,5ml por litro pues al tener una acción más lenta hace falta más cantidad para obtener un buen resultado con los programas preconfigurados de la máquina. El cuajo funciona a temperatura fisiológica, es decir, comprendida entre 35 °C y 42 °C, cada productor indica la temperatura ideal de trabajo, nuestra máquina trabaja a 40 °C, que es una excelente temperatura para la mayor parte de los cuajos comerciales. Por debajo y por encima de las temperaturas indicadas, el cuajo pierde eficacia y no produce la cuajada.

¿Por qué la dosis de cuajo por litro de leche es variable?

La dosis varía en función del tipo de leche utilizado o en función de la pasteurización que esta leche ha sufrido. Para la leche cruda se usará la dosis mínima, para la leche pasteurizada a baja temperatura una dosis media, y para la leche pasteurizada, la dosis máxima; este aumento del cuajo compensa, en parte, la pérdida de capacidad de coagulación de las proteínas debida al mayor calor recibido en la fase de pasteurización.

¿Qué es, para qué sirve y dónde puedo encontrar el ácido cítrico?

El ácido cítrico es el aditivo alimentario más comúnmente utilizado en todo el mundo, se encuentra en la naturaleza en toda la fruta, los cítricos, muchas verduras; en la industria alimentaria se usa comúnmente en todas las conservas alimenticias como zumos de fruta, mermeladas, compotas, cremas, bebidas e incluso en el vino; su función es la de acidificar y, por tanto, impedir la proliferación bacteriana y la oxidación, y mantener vivos los colores de un producto.

En las dosis recomendadas no conlleva ningún riesgo de intolerancias, alergias ni demás; un limón contiene unos 4gr, una dosis inferior a la utilizada en las recetas.

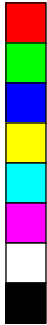
En los quesos se utiliza para acelerar el proceso natural de acidificación de la leche; si la cuajada para mozzarella no tiene el pH ácido correcto no hilará; tampoco se puede hacer un requesón si no se dispone de suero ácido o de otro ácido, sirve para iniciar el proceso proteico denominado "floculación" que determina la consistencia y el gusto del requesón.

El ácido cítrico se vende habitualmente en las farmacias, en algunos supermercados, consorcios agrarios o en tiendas de enología.

¿Con qué puedo sustituir el ácido cítrico?

El ácido cítrico se puede reemplazar con zumo de limón o con vinagre de vino blanco o vinagre de alcohol, mejor este último ya que tiene un olor menos penetrante, lo importante es que el vinagre utilizado tenga una porcentaje ácido de al menos el 6% declarado en la etiqueta.







B-cheese
Ariete



OK





B-cheese



LEGENDA - LÉGENDE - LEYENDA



TEMPO - TEMPS - TIEMPO



SCOLATURA - BALAYURES - BARREDURAS



CONSERVAZIONE - PRÉSERVATION - CONSERVACIÓN



FORMAGGIO CLASSICO CON CAGLIO (40°C) - FROMAGE CLASSIQUE AVEC PRÉSURE (40°C) - QUESO CLÁSICO CON CUAJO (40°C)



FORMAGGIO VELOCE (90°C) - FROMAGE RAPIDE (90°C) - QUESO RÁPIDO (90°C)



FORMAGGIO VEGANO E PER INTOLLERANTI (90°C) - FROMAGE VEGAN ET POUR INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES (90°C) - QUESO VEGANO Y PARA INTOLERANTES (90°C)



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



YOGURT CLASSICO (40°C) - YAOURT CLASSIQUE (40°C) - YOGUR CLÁSICO (40°C)



YOGURT GRECO (40°C) - YAOURT GREC (40°C) - YOGUR GRIEGO (40°C)



AGGIUNTA ELEMENTO CAGLIANTE O SIMILE - AJOUTER PRÉSURE OU SIMILAIRE - AÑADIR CUAJO O SIMILAR



CAGLIATA - UTILISATION DE LA SPATULE - CUAJADA



ESTRAZIONE CESTELLO E SCOLATURA - EXTRACTION PANIER ET COULAGE - EXTRACCIÓN CESTA Y ESCURRIDO



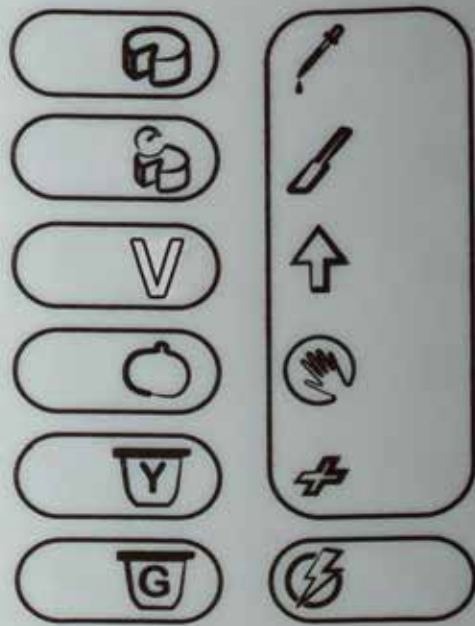
AZIONE MANUALE - ACTION MANUELLE - ACCIÓN MANUAL



AGGIUNTA INGREDIENTIS - AJOUTER INGRÉDIENTS - AÑADIR INGREDIENTES



FINE PROGRAMMA\STAND-BY - FIN DU PROGRAMME\STAND-BY - FINAL DEL PROGRAMA\STAND-BY





- ■ Compatto e salva spazio con cestelli impilabili nel prodotto
- ■ Compacte et peu encombrante avec des paniers empilables dans le produit
- ■ Compacto, ocupa poco espacio, con cestas apilables en el producto



- ■ 6 programmi preimpostati: Formaggio classico, veloce, vegano, Mozzarella, Yogurt classico, Yogurt greco
- ■ 6 programmes pré-réglés: Fromage classique, rapide, vegan, Mozzarella, Yaourt classique, Yaourt grec
- ■ 6 programas preconfigurados: Queso clásico, rápido, vegano, Mozzarella, yogur clásico, yogur griego



- ■ Ideale per preparare gustosi formaggi freschi e yogurt
- ■ Idéale pour préparer des fromages frais et un excellent yaourt
- ■ Ideal para preparar sabrosos quesos frescos y yogurt



- ■ Cestello interno antiaderente facilmente lavabile, capacità 2L
- ■ Panier interne antiadhérent, facile à nettoyer, capacité 2 litres
- ■ Cesta interna antiadherente, fácil de lavar, capacidad de 2L



- ■ Pannello di controllo soft touch
- ■ Panneau de contrôle tactile soft touch
- ■ Panel de control soft touch



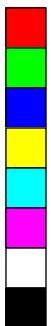
- ■ Scolatura formaggio direttamente dentro il prodotto
- ■ Égouttement direct du fromage dans le produit
- ■ Escurrido del queso directamente dentro del producto



- ■ Accessori: cestello yogurt greco, cestello formaggio, recipiente yogurt classico, ricettario, spatola
- ■ Accessoires: panier pour yaourt grec, panier pour fromage, récipient pour yaourt classique, livre de recettes, spatule
- ■ Accesorios: cesta yogur griego, cesta queso, recipiente yogur clásico, recetario, espátula

RICETTARIO

LIVRE DE CUISINE - LIBRO DE COCINA








1.FORMAGGIO FRESCO BIANCO

(resa 1,5lt = 320-350gr in base alla colatura)

INGREDIENTI

- 1,5lt di latte
- 20gr di sale fino
- 5ml di caglio

1. Versare il latte nella vaschetta del prodotto *assieme al sale, mescolare molto bene per sciogliere tutto ed inserire il cestello da formaggio
2. Avviare il **PROGRAMMA 1 "FORMAGGIO CLASSICO CON CAGLIO"**
3. Al beep della spia  girare il latte con la spatola ed unire il caglio diluito in 15ml di acqua e fermare la rotazione girando nel senso inverso, e premere "OK"
4. Lasciar cagliare per 90 minuti
5. Al beep della spia  rompere la cagliata creando dei cubi di circa 1cm e premere "OK"
6. Al beep della spia  non fare nessuna azione, premere solo "OK"
7. Al beep della spia  estrarre delicatamente il cestello, metterlo a scolare sulla vaschetta e premere "OK". Dopo due ore la macchina segnalerà la spia .
8. Successivamente, estrarre il formaggio dal cestello e riporlo in frigo
9. Si conserva in frigorifero coperto per massimo 5 giorni



4 - 4:30



5 gg



Tabella PROGRAMMA 1
"FORMAGGIO CLASSICO CON CAGLIO"

TEMPERATURA	TEMPO	SPIA	TASTO
Ambiente			Prog. 1+ 
35°	15/20 minuti		OK
35°	1,5 ore		OK
35°	15 minuti		OK
Spento	15 minuti		OK
Spento	2 ore		

* solo per ricetta di formaggio alle erbe o aromatizzato



1. FROMAGE BLANC FRAIS

(rendement 1,5 litre = 320-350gr en fonction de la coulée)

- 1,5 l de lait
- 20 g de sel fin
- 5 ml de présure

1. Versez le lait dans le bac du produit 1avec le sel, mélangez bien pour faire fondre le tout et insérez le panier de fromage
2. Lancer le **PROGRAMME 1 "FROMAGE CLASSIQUE AVEC PRESURE"**
3. Au bip du témoin , mélangez le lait avec la spatule et ajoutez la présure diluée dans 15ml d'eau et arrêtez la rotation en tournant dans le sens opposé, puis appuyez sur "OK".
4. Laisser cailler pendant 90 minutes.
5. Au bip du témoin , coupez l'emprésurage en créant des cubes d'environ 1 cm et appuyez sur "OK".
6. Ne faites rien au bip du témoin , appuyez simplement sur "OK".
7. Au bip de la , retirez doucement le panier, mettez-le à égoutter sur le bac et appuyez sur OK. Après deux heures, la machine signalera le témoin .
8. Ensuite, sortez le fromage du panier et placez-le dans le réfrigérateur.
9. Il se conserve dans le réfrigérateur couvert pendant 5 jours au maximum.

Tableau PROGRAMME 1 "FROMAGE CLASSIQUE AVEC PRESURE"

température	temps	voyant	touche
Ambiante			Prog. 1 +
35°	15/20 min		Ok
35°	1,5 heures		OK
35°	15 minutes		Ok
Éteint	15 minutes		Ok
Éteint	2 heures		Ok

* seulement pour une recette de fromage aux herbes ou aromatisé



1. QUESO FRESCO BLANCO

(rendimiento 1,5lt = 320-350gr dependiendo del escurrido)

- 1,5lt de leche
- 20gr de sal fina
- 5ml de cuajo

1. Verter la leche en la cubeta del aparato 1junto con la sal, mezclar muy bien para que se disuelva todo y colocar la cesta para queso
2. Iniciar el **PROGRAMA 1 "QUESO CLÁSICO CON CUAJO"**
3. Al oír el bip del testigo , mezclar la leche con la espátula, añadir el cuajo diluido en 15ml de agua y detener la rotación removiendo en sentido inverso, y luego pulsar "OK"
4. Dejar cuajar durante 90 minutos
5. Al oír el bip del testigo , romper la cuajada creando unos dados de aproximadamente 1 cm y pulsar "OK"
6. Al oír el bip del testigo , no efectuar ninguna acción, apretar simplemente "OK"
7. Al oír el bip del testigo , extraer delicadamente la cesta, ponerla a escurrir sobre la cubeta y pulsar OK. Después de dos horas, en la máquina se indicará el testigo .
8. A continuación, extraer el queso de la cesta y guardarlo en la nevera
9. Tapado, se conserva en la nevera como máximo 5 días

Tabla PROGRAMA 1 "QUESO CLÁSICO CON CUAJO"

temperatura	tiempo	testigo	tecla
Ambiente			Prog. 1 +
35°	15/20 minutos		Ok
35°	1,5 horas		OK
35°	15 minutos		Ok
Apagado	15 minutos		Ok
Apagado	2 horas		Ok







* solo para receta de queso con hierbas o aromatizado

2.PRIMOSALE ALLE ERBE AROMATICHE

(resa 1,5lt = 320-350gr in base alla colatura)

INGREDIENTI

- 1,5lt di latte
- 50gr yogurt intero
- 20gr di sale fino
- 5ml di caglio
- Erbe aromatiche fresche (rucola, erba cipollina, prezzemolo, basilico, origano...) oppure semi come noci, mandorle, pinoli, girasole, zucca, lino o mix di erbe e semi

1. Versare il latte nella vaschetta della macchina assieme allo yogurt ed al sale, mescolare molto bene per sciogliere tutto ed inserire il cestello da formaggio
2. Avviare il **PROGRAMMA 1 "FORMAGGIO CLASSICO CON CAGLIO"** 
3. Al beep della spia  girare il latte con la spatola ed unire il caglio diluito in 15ml di acqua e fermare la rotazione girando nel senso inverso, e premere "OK"
4. Lasciar cagliare per 90 minuti
5. Al beep della spia  rompere la cagliata creando dei cubi di circa 1cm e premere "OK"
6. Al beep della spia  rompere ancora la cagliata creando fiocchi grandi come un chicco di mais, aggiungere le erbe o frutta secca e premere "OK", oppure rompere solo la cagliata senza aggiunte e premere "OK"
7. Al beep della spia  estrarre delicatamente il cestello e metterlo a scolare sulla vaschetta e premere "OK". Dopo due ore la macchina segnalerà la spia 
8. Successivamente, estrarre il formaggio dal cestello e riporlo in frigo
9. Si conserva in frigorifero coperto per massimo 5 giorni.

* solo per ricetta di formaggio alle erbe o aromatizzato

18



4 - 4:30



5 gg



Tabella PROGRAMMA 1
"FORMAGGIO CLASSICO CON CAGLIO"

TEMPERATURA	TEMPO	SPIA	TASTO
Ambiente			Prog. 1+ 
35°	15/20 minuti		OK
35°	1,5 ore		OK
35°	15 minuti		OK
Spento	15 minuti		OK
Spento	2 ore		



2. PRIMOSALE AUX HERBES AROMATIQUES

(rendement 1,5 litre = 320-350gr en fonction de la coulée)

- 1,5 l de lait
- 50 g de yaourt entier
- 20 g de sel fin
- 5 ml de présure
- Des herbes aromatiques fraîches (roquette, ciboulette, persil, basilic, origan ...) ou des graines telles que des noix, des amandes, des pignons, du tournesol, de la citrouille, du lin ou un mélange d'herbes et de graines

1. Versez le lait dans le bac de la machine avec le yaourt et le sel, mélangez bien pour faire fondre le tout et insérez le panier de fromage.
2. Lancer le **PROGRAMME 1 "FROMAGE CLASSIQUE AVEC PRESURE"**
3. Au bip du témoin mélangez le lait avec la spatule et ajoutez la présure diluée dans 15ml d'eau et arrêtez la rotation en tournant dans le sens opposé, puis appuyez sur "OK".
4. Laisser cailler pendant 90 minutes.
5. Au bip du témoin , coupez l'empresurage en créant des cubes d'environ 1 cm et appuyez sur «OK».
6. Au bip du témoin , cassez de nouveau l'empresurage en créant des flocons gros comme un grain de maïs, ajoutez les herbes ou les fruits secs et appuyez sur "OK", ou ne cassez que l'empresurage sans aucune addition et appuyez sur "OK".
7. Au bip du témoin , retirez doucement le panier, laissez-le s'égoutter sur le bac et appuyez sur OK. Après deux heures, la machine signalera le témoin .
8. Ensuite, sortez le fromage du panier et placez-le dans le réfrigérateur.
9. Il se conserve dans le réfrigérateur couvert pendant 5 jours au maximum.

Tableau PROGRAMME 1 "FROMAGE CLASSIQUE AVEC PRESURE"

température	temps	voyant	touche
Ambiente			Prog. 1 +
35°	15/20 minutes		Ok
35°	1,5 heures		OK
35°	15 minutes		Ok
Éteint	15 minutes		Ok
Éteint	2 heures		Ok

* seulement pour une recette de fromage aux herbes ou aromatisé



2. QUESO PRIMOSALE CON HIERBAS AROMÁTICAS

(rendimiento 1,5lt = 320-350gr dependiendo del escurrido)

- 1,5lt de leche
- 50gr de yogur entero
- 20gr de sal fina
- 5ml de cuajo
- Hierbas aromáticas frescas (rúcula, cebollino, perejil, albahaca, orégano...) o nueces, almendras, piñones, semillas de girasol, calabaza, lino o bien una combinación de hierbas y semillas

1. Verter la leche en la cubeta de la máquina junto con el yogur y la sal, mezclar muy bien para que se disuelva todo e introducir la cesta para queso
2. Iniciar el **PROGRAMA 1 "QUESO CLÁSICO CON CUAJO"**
3. Al oír el bip del testigo , mezclar la leche con la espátula, añadir el cuajo diluido en 15ml de agua y detener la rotación moviendo en sentido inverso, y luego pulsar "OK"
4. Dejar cuajar durante 90 minutos
5. Al oír el bip del testigo , romper la cuajada creando unos dados de aproximadamente 1 cm y pulsar "OK"
6. Al oír el bip del testigo , romper aun más la cuajada creando copos del tamaño de un grano de maíz, añadir las hierbas o los frutos secos y pulsar "OK", o bien, romper solo la cuajada sin añadir nada y pulsar "OK"
7. Al oír el bip del testigo , extraer delicadamente la cesta, ponerla a escurrir sobre la cubeta y pulsar OK. Después de dos horas, en la máquina se indicará el testigo
8. A continuación, extraer el queso de la cesta y guardarlo en la nevera
9. Tapado, se conserva en la nevera como máximo 5 días.

Tabla PROGRAMA 1 "QUESO CLÁSICO CON CUAJO"

temperatura	tiempo	testigo	tecla
Ambiente			Prog. 1 +
35°	15/20 minutos		Ok
35°	1,5 horas		OK
35°	15 minutos		Ok
Apagado	15 minutos		Ok
Apagado	2 horas		Ok






* solo para receta de queso con hierbas o aromatizado

3.CACIOTTINA FRESCA

(resa 2lt = 200gr)

INGREDIENTI

- 2lt latte intero
- 50gr di panna fresca
- 75gr di yogurt
- 5gr di sale fino
- 5ml di caglio

1. Unire nella vaschetta della macchina del formaggio latte, panna, yogurt e sale, mescolare molto bene per miscelare il tutto
2. Inserire il CESTELLO DA FORMAGGIO
3. Avviare il **PROGRAMMA 1 "FORMAGGIO CLASSICO CON CAGLIO"**
4. Al beep della spia  aggiungere 5ml di caglio sciolto in 15ml di acqua mescolando delicatamente, poi fermare il movimento del latte girando nel senso inverso e premere "OK" e coprire
5. Al beep della spia  tagliare la cagliata a cubi grandi circa 2cm e premere "OK"
6. Al beep della spia  rompere ancora la cagliata a pezzi molto piccoli, come un chicco di grano e premere "OK"
7. La cagliata deve spurgare bene e depositarsi sul fondo del cestello
8. Al beep della spia  alzare il cestello e porlo a scolare per 15 minuti, scalzando i bordi del formaggio di tanto in tanto per favorire l'uscita del siero, e premere "OK".
9. Passati 15 minuti e comunque dopo aver verificato la consistenza della cagliata, riempire il bicchiere da yogurt di acqua e porlo come peso sopra la cagliata, mantenere la cagliata in colatura fino al beep della spia , 2 ore in totale.
10. Si conserva in frigorifero coperta per 7 giorni



4 - 4:30



7 gg



Tabella PROGRAMMA 1
"FORMAGGIO CLASSICO CON CAGLIO"

TEMPERATURA	TEMPO	SPIA	TASTO
Ambiente			Prog. 1+ 
35°	15/20 minuti		OK
35°	1,5 ore		OK
35°	15 minuti		OK
Spento	15 minuti		OK
Spento	2 ore		

* solo per ricetta di formaggio alle erbe o aromatizzato



3. PETITE CACIOTTA FRAÎCHE

(rendement 2 l = 200 g)

- 2 l de lait entier
- 50 g de crème fraîche
- 75 g de yaourt
- 5 g de sel fin
- 5 ml de présure












1. Mélangez bien le lait, la crème, le yaourt et le sel dans le bac de la machine.
2. Introduire le PANIER DE FROMAGE
3. Lancer le **PROGRAMME 1 "FROMAGE CLASSIQUE AVEC PRESURE"**
4. Au bip du témoin , ajoutez 5 ml de présure dissoute dans 15 ml d'eau, en agitant doucement, puis arrêtez le tournement du lait en tournant dans le sens opposé et appuyez sur "OK" et couvrez.
5. Au bip du témoin , coupez le caillé en cubes d'environ 2 cm de large et appuyez sur "OK".
6. Au bip du témoin , divisez à nouveau le caillé en très petits morceaux, de la mesure d'un grain de blé, puis appuyez sur "OK".
7. L'emprésurage doit bien s'égoutter et se déposer au fond du panier.
8. Au bip du témoin , soulevez le panier et laissez-le égoutter pendant 15 minutes, en retirant les bords du fromage de temps en temps pour permettre au sérum de sortir, puis appuyez sur OK.
9. Au bout de 15 minutes et dans tous les cas après avoir vérifié la consistance de l'emprésurage, remplissez le verre de yaourt avec de l'eau et placez-le sous forme de poids sur l'emprésurage. Laissez l'emprésurage couler jusqu'au bip du témoin , 2 heures au total.
10. Il se conserve dans un réfrigérateur couvert pendant 7 jours.

Tableau PROGRAMME 1 "FROMAGE CLASSIQUE AVEC PRESURE"

température	temps	voyant	touche
Ambiante			Prog. 1 + 
35°	15/20 minutes		Ok
35°	1,5 heures		OK
35°	15 minutes		Ok
Éteint	15 minutes		Ok
Éteint	2 heures		Ok

* seulement pour une recette de fromage aux herbes ou aromatisé



3. QUESO FRESCO CACIOTTINA

(rendimiento 2lt = 200gr)

- 2lt de leche entera
- 50gr de nata fresca
- 75gr de yogur
- 5gr de sal fina
- 5ml de cuajo












1. Verter en la cubeta de la máquina para queso, la leche, la nata, el yogur y la sal, mezclar muy bien para amalgamarlo todo
2. Introducir la CESTA PARA QUESO
3. Iniciar el **PROGRAMA 1 "QUESO CLÁSICO CON CUAJO"**
4. Al oír el bip del testigo , añadir 5ml de cuajo disuelto en 15ml de agua mezclando suavemente, luego detener el movimiento de la leche removiéndolo en sentido inverso, pulsar "OK" y tapar
5. Al oír el bip del testigo , romper la cuajada creando unos dados grandes de aproximadamente 2cm y pulsar "OK"
6. Al oír el bip del testigo , romper aún más la cuajada en trozos muy pequeños, como un grano de trigo y pulsar "OK"
7. La cuajada debe purgarse bien y depositarse en el fondo de la cesta
8. Al oír el bip del testigo , levantar la cesta y colocarla a escurrir durante 15 minutos, despegando los bordes del queso de vez en cuando para favorecer la salida del suero, y pulsar OK.
9. Pasados 15 minutos y, de todas formas, después de haber comprobado la consistencia de la cuajada, llenar el vaso de yogur de agua y colocarlo como peso encima de la cuajada, dejar la cuajada escurriéndose hasta oír el bip del testigo , 2 horas en total.
10. Tapado, se conserva en la nevera 7 días

Tabla PROGRAMA 1 "QUESO CLÁSICO CON CUAJO"

temperatura	tiempo	testigo	tecla
Ambiente			Prog. 1 + 
35°	15/20 minutos		Ok
35°	1,5 horas		OK
35°	15 minutos		Ok
Apagado	15 minutos		Ok
Apagado	2 horas		Ok







* solo para receta de queso con hierbas o aromatizado

4. CACIOTTINA ALLO ZAFFERANO

(resa 2lt = 200gr)

INGREDIENTI

- 2lt latte intero
- 50gr di panna fresca
- 50gr di yogurt
- 2 bustine di zafferano
- 5ml di caglio

1. Unire nella vaschetta della macchina del formaggio latte, panna, yogurt e zafferano, mescolare molto bene per miscelare il tutto
2. Inserire il **CESTELLO DA FORMAGGIO**
3. Avviare il **PROGRAMMA 1 "FORMAGGIO CLASSICO CON CAGLIO"** 
4. Al beep della spia  aggiungere 5ml di caglio sciolto in 15ml di acqua mescolando delicatamente, poi fermare il movimento del latte girando nel senso inverso e premere "OK" e coprire
5. Al beep della spia  tagliare la cagliata a cubi grandi circa 2cm e premere "OK"
6. Al beep della spia  rompere ancora la cagliata a pezzi molto piccoli, come un chicco di grano e premere "OK"
7. La cagliata deve spurgare bene e depositarsi sul fondo del cestello
8. Al beep della spia  alzare il cestello e porlo a scolare per 15 minuti, scalzando i bordi del formaggio di tanto in tanto per favorire l'uscita del siero, e premere "OK".
9. Passati 15 minuti e comunque dopo aver verificato la consistenza della cagliata, riempire il bicchiere da yogurt di acqua e porlo come peso sopra la cagliata, mantenere la cagliata in colatura fino al beep della spia , 2 ore in totale.
10. Si conserva in frigorifero coperta per 7 giorni



4 - 4:30



7 gg



Tabella PROGRAMMA 1
"FORMAGGIO CLASSICO CON CAGLIO"

TEMPERATURA	TEMPO	SPIA	TASTO
Ambiente			Prog. 1 + 
35°	15/20 minuti		OK
35°	1,5 ore		OK
35°	15 minuti		OK
Spento	15 minuti		OK
Spento	2 ore		

* solo per ricetta di formaggio alle erbe o aromatizzato



4. CACIOTTINA AU SAFRAN

(rendement 2lt = 200gr)

- 2 l de lait entier
- 50 g de crème fraîche
- 50 g de yaourt
- 2 sachets de safran
- 5 ml de présure

1. Mélangez bien le lait, la crème, le yaourt et le fromage au safran dans le bac de la machine.
2. Introduire le PANIER DE FROMAGE
3. Lancer le **PROGRAMME 1 "FROMAGE CLASSIQUE AVEC PRESURE"**
4. Au bip du témoin , ajoutez 5 ml de présure dissoute dans 15 ml d'eau, en agitant doucement, puis arrêtez le tournement du lait en tournant dans le sens opposé et appuyez sur "OK" et couvrez.
5. Au bip du témoin , coupez le caillé en cubes d'environ 2 cm de large et appuyez sur "OK".
6. Au bip du témoin , divisez à nouveau le caillé en très petits morceaux, de la mesure d'un grain de blé, puis appuyez sur "OK".
7. L'emprésurage doit bien s'égoutter et se déposer au fond du panier.
8. Au bip du témoin , soulevez le panier et laissez-le égoutter pendant 15 minutes, en retirant les bords du fromage de temps en temps pour permettre au sérum de sortir, puis appuyez sur "OK".
9. Au bout de 15 minutes et dans tous les cas après avoir vérifié la consistance de l'emprésurage, remplissez le verre de yaourt avec de l'eau et placez-le sous forme de poids sur l'emprésurage. Laissez l'emprésurage couler jusqu'au bip du témoin , 2 heures au total.
10. Il se conserve dans un réfrigérateur couvert pendant 7 jours.

Tableau PROGRAMME 1 "FROMAGE CLASSIQUE AVEC PRESURE"

température	temps	voyant	touche
Ambiante			Prog. 1 +
35°	15/20 minutes		Ok
35°	1,5 heures		OK
35°	15 minutes		Ok
Éteint	15 minutes		Ok
Éteint	15 minutes		Ok

* seulement pour une recette de fromage aux herbes ou aromatisé



4. QUESO FRESCO CACIOTTINA CON AZAFRÁN

(rendimiento 2lt = 200gr)

- 2lt de leche entera
- 50gr de nata fresca
- 50gr de yogur
- 2 sobrecitos de azafrán
- 5ml de cuajo

1. Verter en la cubeta de la máquina para queso, la leche, la nata, el yogur y el azafrán, mezclar muy bien para amalgamarlo todo
2. Introducir la CESTA PARA QUESO
3. Iniciar el **PROGRAMA 1 "QUESO CLÁSICO CON CUAJO"**
4. Al oír el bip del testigo , añadir 5ml de cuajo disuelto en 15ml de agua mezclando suavemente, luego detener el movimiento de la leche removiendo en sentido inverso, pulsar "OK" y tapar
5. Al oír el bip del testigo , romper la cuajada creando unos dados grandes de aproximadamente 2cm y pulsar "OK"
6. Al oír el bip del testigo , romper aún más la cuajada en trozos muy pequeños, como un grano de trigo y pulsar "OK"
7. La cuajada debe purgarse bien y depositarse en el fondo de la cesta
8. Al oír el bip del testigo , levantar la cesta y colocarla a escurrir durante 15 minutos, despegando los bordes del queso de vez en cuando para favorecer la salida del suero, y pulsar OK.
9. Pasados 15 minutos y, de todas formas, después de haber comprobado la consistencia de la cuajada, llenar el vaso de yogur de agua y colocarlo como peso encima de la cuajada, dejar la cuajada escurriéndose hasta oír el bip del testigo , 2 horas en total.
10. Tapado, se conserva en la nevera 7 días

Tabla PROGRAMA 1 "QUESO CLÁSICO CON CUAJO"

temperatura	tiempo	testigo	tecla
Ambiente			Prog. 1 +
35°	15/20 minutos		Ok
35°	1,5 horas		OK
35°	15 minutos		Ok
Apagado	15 minutos		Ok
Apagado	2 horas		Ok







* solo para receta de queso con hierbas o aromatizado

5.STRACCHINO

(resa 1,5lt = 400gr)

INGREDIENTI

- 1,5lt latte intero
- 50gr stracchino
- 5ml caglio
- 10gr sale fino

1. Aggiungere 1,3lt di il latte nella vaschetta della macchina del formaggio, aggiungere il sale e sciogliere bene
2. Sciogliere lo stracchino nei 200ml di latte tenuti a parte
3. Aggiungere lo stracchino sciolto al restante latte mescolando bene ed aggiungere il cestello da formaggio
4. Avviare il **PROGRAMMA 1 "FORMAGGIO CLASSICO CON CAGLIO"** 
5. Al beep della spia  aggiungere 5ml di caglio sciolto in 15ml di acqua mescolando delicatamente, poi fermare il movimento del latte girando nel senso inverso, premere "OK" e coprire
6. Al beep della spia  tagliare la cagliata in 2 o 4 parti e premere "OK"
7. Al beep della spia  ignorare e premere "OK"
8. Al beep della spia  sollevare il cestello e porlo a scolare sopra la macchina, premere "OK" e attendere per 2 ore il beep della spia .
9. Togliere i 2 pezzi di cagliata e trasferirli in un contenitore da conservazione sovrapponendoli, farlo riposare 12 ore in frigo prima di consumarlo
10. Lo stracchino diventa cremoso dopo il 3° giorno di riposo in frigorifero, si conserva massimo per 7 giorni



4 - 4:30



12 h



7 gg



Tabella PROGRAMMA 1
"FORMAGGIO CLASSICO CON CAGLIO"

TEMPERATURA	TEMPO	SPIA	TASTO
Ambiente			Prog. 1+ 
35°	15/20 minuti		OK
35°	1,5 ore		OK
35°	15 minuti		OK
Spento	15 minuti		OK
Spento	2 ore		

* solo per ricetta di formaggio alle erbe o aromatizzato



5. STRACCHINO

(rendement 1,5lt = 400gr)

- 1,5 l de lait entier
- 50 g de stracchino
- 5 ml de présure
- 10 g de sel fin

1. Ajoutez 1,3 litre de lait dans le bac de la machine à fromage, salez et dissolvez bien.
2. Dissolvez le stracchino dans les 200ml de lait conservés séparément.
3. Ajoutez le stracchino fondu au reste du lait en mélangeant bien et ajoutez le panier à fromage.
4. Lancer le **PROGRAMME 1 "FROMAGE CLASSIQUE AVEC PRESURE"**
5. Au bip du témoin , ajoutez 5 ml de présure dissoute dans 15 ml d'eau en mélangeant doucement, puis arrêtez le mouvement du lait en tournant dans le sens opposé, appuyez sur "OK" et couvrez.
6. Au bip du témoin , coupez l'empresurage en 2 ou 4 parties et appuyez sur «OK».
7. Ignorez le voyant et appuyez sur "OK"
8. Au bip du témoin , soulevez le panier et placez-le sur la machine à s'égoutter, appuyez sur OK et attendez 2 heures le bip du témoin .
9. Retirez les 2 morceaux d'empresurage et placez-les dans un récipient de conservation en les superposant, laissez-les reposer 12 heures au réfrigérateur avant de les consommer.
10. Le stracchino devient crémeux après le 3ème jour de repos au réfrigérateur, il peut être conservé jusqu'à 7 jours.

Tableau PROGRAMME 1 "FROMAGE CLASSIQUE AVEC PRESURE"

température	temps	voyant	touche
Ambiante			Prog. 1 +
35°	15/20 minutes		Ok
35°	1,5 heures		OK
35°	15 minutes		Ok
Éteint	15 minutes		Ok
Éteint	2 heures		Ok



5. QUESO FRESCO STRACCHINO

(rendimiento 1,5lt = 400gr)

- 1,5lt de leche entera
- 50gr de stracchino
- 5ml de cuajo
- 10gr de sal fina

1. Verter 1,3lt de leche en la cubeta de la máquina para queso, añadir la sal y disolver bien
2. Disolver el stracchino en los 200ml de leche reservados
3. Añadir el stracchino disuelto al resto de la leche mezclando bien e introducir la cesta para queso
4. Iniciar el **PROGRAMA 1 "QUESO CLÁSICO CON CUAJO"**
5. Al oír el bip del testigo , añadir 5ml de cuajo disuelto en 15ml de agua mezclando suavemente, luego detener el movimiento de la leche removiendo en sentido inverso, pulsar "OK" y tajar
6. Al oír el bip del testigo , romper la cuajada en 2 o 4 trozos y pulsar "OK"
7. Al oír el bip del testigo , ignorarlo y pulsar "OK"
8. Al oír el bip del testigo , levantar la cesta y ponerla a escurrir encima de la máquina, pulsar OK y esperar durante 2 horas hasta oír el bip del testigo .
9. Quitar los 2 trozos de cuajada y colocarlos en un contenedor para su conservación apilándolos, dejar reposar 12 horas en la nevera antes de consumir
10. El stracchino se vuelve cremoso después del 3er día de reposo en la nevera, se conserva como máximo 7 días

Tabla PROGRAMA 1 "QUESO CLÁSICO CON CUAJO"

temperatura	tiempo	testigo	tecla
Ambiente			Prog. 1 +
35°	15/20 minutos		Ok
35°	1,5 horas		OK
35°	15 minutos		Ok
Apagado	15 minutos		Ok
Apagado	2 horas		Ok







* solo para receta de queso con hierbas o aromatizado

6.BASE GORGONZOLA DA STAGIONARE

(resa 2lt = 450gr)

INGREDIENTI

- 2lt latte intero
- 100gr Gorgonzola
- 50gr yogurt
- 5ml caglio
- 10gr sale fino

1. Aggiungere 1,8lt di il latte nella vaschetta della macchina del formaggio, 50 gr di yogurt, aggiungere il sale e sciogliere bene
2. Sciogliere il gorgonzola nei 200ml di latte tenuti a parte
3. Aggiungere il gorgonzola sciolto al restante latte avendo cura di passarlo in un colino a maglie fini per rompere i grumi, mescolare molto bene ed aggiungere il cestello da formaggio
4. Avviare il **PROGRAMMA 1 "FORMAGGIO CLASSICO CON CAGLIO"** 
5. Al beep della spia  aggiungere 5ml di caglio sciolto in 15ml di acqua mescolando delicatamente, poi fermare il movimento del latte girando nel senso inverso e premere "OK" e coprire
6. Al beep della spia  ignorare e premere "OK"
7. Al beep della spia  ignorare e premere "OK"
8. Al beep della spia  sollevare il cestello e porlo a scolare sopra la macchina, premere "OK" e attendere per 2 ore il beep della spia  cospargendo la cagliata di sale fino.

Operazioni fuori dalla macchina:

9. Rivoltare la cagliata nel cestello e salarla dall'altro lato, trasferire il cestello con la cagliata in luogo fresco (min +10° max +18°) per 12 ore
10. Trascorse le 12 ore togliere il formaggio dal cestello e trasferirlo su un graticcio (es. il tappetino per arrotolare il sushi), coprirlo con un panno e porlo in frigorifero
11. Quando al tatto lo si sente morbido sotto alla pelle esterna è pronto, circa 2 o 3 giorni in base alla temperatura
12. Si conserva in frigorifero altri 7 giorni al massimo

* solo per ricetta di formaggio alle erbe o aromatizzato

26



4 - 4:30



12 h



7 gg

+ stagionatura

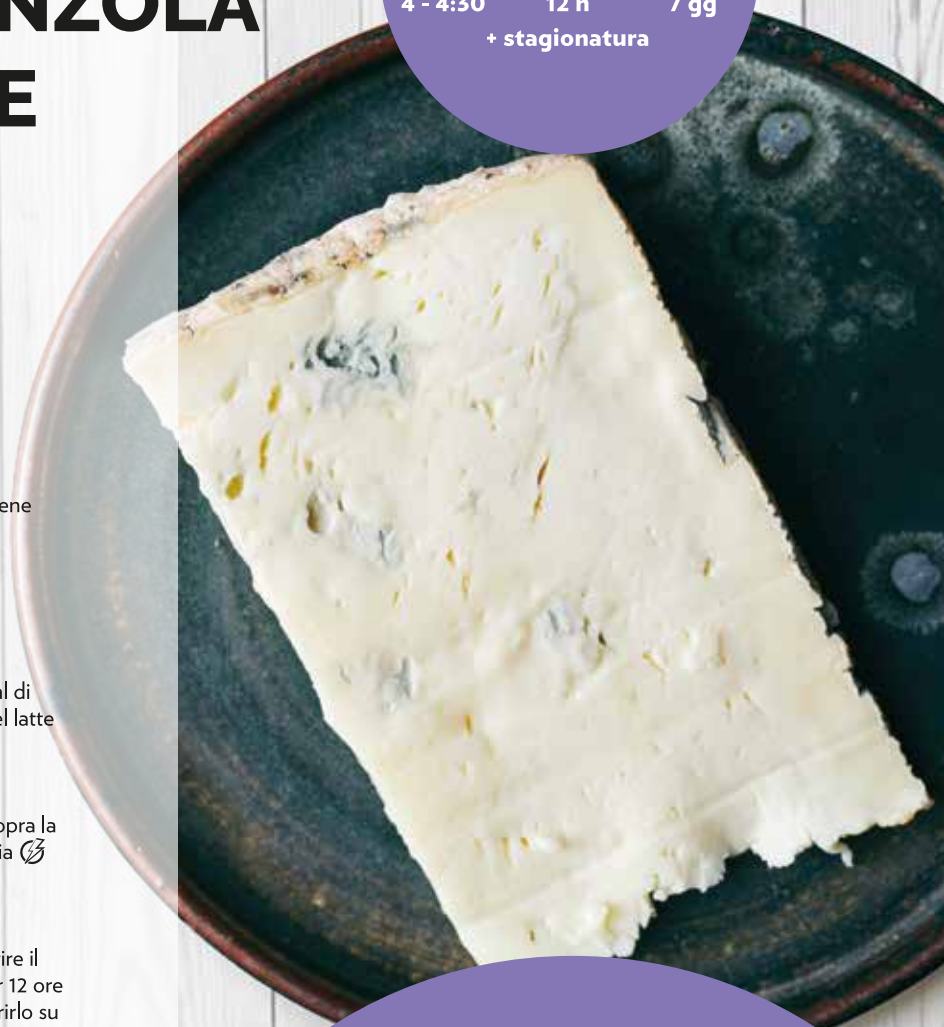


Tabella PROGRAMMA 1
"FORMAGGIO CLASSICO CON CAGLIO"

TEMPERATURA	TEMPO	SPIA	TASTO
Ambiente			Prog. 1+ 
35°	15/20 minuti		OK
35°	1,5 ore		OK
35°	15 minuti		OK
Spento	15 minuti		OK
Spento	2 ore		



6. BASE DE GORGONZOLA À ASSAISONNER

(rendement 2 l = 450gr)

- 2 l de lait entier
- 100 g Gorgonzola
- 50 g de yaourt
- 5 ml de présure
- 10 g de sel fin

1. Ajoutez 1,8 litre de lait dans le bac de la machine à fromage, 50 g de yaourt, salez et dissolvez bien
2. Faire fondre le gorgonzola dans les 200 ml de lait conservé séparément
3. Ajoutez le gorgonzola fondu au lait restant en prenant soin de le passer dans une passoire fine pour casser les grumeaux, mélangez bien et ajoutez le panier de fromage
4. Lancer le **PROGRAMME 1 "FROMAGE CLASSIQUE AVEC PRESURE"**
5. Au bip du témoin , ajoutez 5ml de présure dissoute dans 15 ml d'eau, en agitant doucement, puis arrêtez le mouvement du lait en tournant dans le sens opposé, appuyez sur "OK" et couvrez
6. Ignorez le voyant et appuyez sur "OK"
7. Ignorez le voyant et appuyez sur "OK"
8. Au bip du témoin , soulevez le panier et placez-le à s'égoutter sur la machine, appuyez sur OK et attendez 2 heures pour le bip du témoin , saupoudrant l'emprésurage avec du sel fin.
- Opérations en dehors de la machine:
9. Retournez l'emprésurage dans le panier et salez-le de l'autre côté, puis placez-le dans un endroit frais (min + 10 ° max + 18 °) pendant 12 heures.
10. Au bout de 12 heures, retirez le fromage du panier et placez-le sur une grille (par exemple le tapis pour rouler les sushis), couvrez-le avec un chiffon et placez-le au réfrigérateur.
11. Quand il est doux sous la peau extérieure il est prêt, environ 2 ou 3 jours en fonction de la température
12. Il se conserve dans un réfrigérateur couvert pendant 7 jours au maximum

Tableau PROGRAMME 1 "FROMAGE CLASSIQUE AVEC PRESURE"

température	temps	voyant	touche
Ambiante			Prog. 1 +
35°	15/20 minutes		Ok
35°	1,5 heures		OK
35°	15 minutes		Ok
Éteint	15 minutes		Ok
Éteint	2 heures		Ok

seulement pour une recette de fromage aux herbes ou aromatisé



6. BASE GORGONZOLA PARA POSTERIOR CURADO

(rendimiento 2lt = 450gr)

- 2lt de leche entera
- 100gr de Gorgonzola
- 50gr de yogur
- 5ml de cuajo
- 10gr de sal fina

1. Verter 1,8lt de leche en la cubeta de la máquina para queso, 50gr de yogur, añadir la sal y disolver bien
2. Disolver el gorgonzola en los 200ml de leche reservados
3. Añadir el gorgonzola disuelto al resto de la leche pasándolo por un colador de mallas finas para romper los grumos, mezclar muy bien e introducir la cesta para queso
4. Iniciar el **PROGRAMA 1 "QUESO CLÁSICO CON CUAJO"**
5. Al oír el bip del testigo , añadir 5ml de cuajo disuelto en 15ml de agua mezclando suavemente, luego detener el movimiento de la leche moviendo en sentido inverso, pulsar "OK" y tapar
6. Al oír el bip del testigo , ignorarlo y pulsar "OK"
7. Al oír el bip del testigo , ignorarlo y pulsar "OK"
8. Al oír el bip el testigo , levantar la cesta y ponerla a escurrir encima de la máquina, pulsar OK y esperar durante 2 horas hasta oír el bip del testigo y espolvorear la cuajada con sal fina.
- Operaciones fuera de la máquina:
9. Voltar la cuajada en la cesta y salarla por el otro lado, transferir la cesta con la cuajada a un lugar fresco (min +10° máx +18°) durante 12 horas
10. Pasadas las 12 horas, retirar el queso de la cesta y colocarlo sobre una esterilla (ej. el tapete para enrollar el sushi), taparlo con un paño y ponerlo en la nevera
11. Cuando al tacto se nota blando debajo de la piel externa, está listo, esto ocurre en unos 2 o 3 días dependiendo de la temperatura
12. Se conserva en la nevera otros 7 días como máximo

Tabla PROGRAMA 1 "QUESO CLÁSICO CON CUAJO"

temperatura	tiempo	testigo	tecla
Ambiente			Prog. 1 +
35°	15/20 minutos		Ok
35°	1,5 horas		OK
35°	15 minutos		Ok
Apagado	15 minutos		Ok
Apagado	2 horas		Ok

* solo para receta de queso con hierbas o aromatizado

7. RICOTTA DA LATTE

(resa 2lt di latte = 400gr)



3 - 3:30



3 gg

INGREDIENTI

- 2lt di Latte (intero per una ricotta più cremosa, parzialmente scremato per una ricotta più asciutta, vanno bene tutti i tipi di latte)
- 10gr di sale fino
- 6gr di acido citrico

1. Inserire il latte nella vaschetta della macchina del formaggio
2. Unire il sale, scioglierlo molto bene ed inserire il cestello da formaggio
3. Avviare il **PROGRAMMA 2 "FORMAGGIO VELOCE"**
4. Alla temperatura di 80° si accenderà la spia : aggiungere l'acido citrico sciolto in 15ml di acqua mescolando molto bene, vedrete un leggero affioramento di fiocchi
5. La macchina prosegue il riscaldamento fino a 90° ed i fiocchi saranno molto evidenti
6. Al beep della spia estrarre delicatamente il cestello, premere "OK" e lasciar sgocciolare 30 minuti fino al beep della spia , riporre in frigo
7. Si conserva in frigorifero al massimo 3 giorni

Tabella PROGRAMMA 2
"FORMAGGIO VELOCE"

TEMPERATURA	TEMPO	SPIA	TASTO
Ambiente			Prog. 2 +
80°			OK
90°			OK
	30 minuti		OK
	30 minuti		



7. RICOTTA DE LAIT

(rendement 2lt de lait = 400 gr)

- 2 litres de lait (entier pour une ricotta plus riche, partiellement écrémé pour une ricotta plus sèche, tous les types de lait sont bons)
- 15 g de sel fin
- 6 g d'acide citrique

1. Insérez le lait dans le bac de la machine à fromage
2. Ajoutez le sel, dissolvez-le très bien et insérez le panier de fromage
3. Lancer le **PROGRAMME 2 "FROMAGE RAPIDE"**
4. À la température de 80° le témoin s'allumera: ajoutez l'acide citrique dissous dans 15ml d'eau en mélangeant très bien, vous verrez un léger affleurement de flocons
5. La machine continue à chauffer jusqu'à 90° et les flocons seront très évidents
6. Au bip du témoin , retirez doucement le panier, appuyez sur **OK** et laissez couler pendant 30 minutes jusqu'au bip du témoin , placez-le au réfrigérateur.
7. Il se conserve dans le réfrigérateur pendant 3 jours au maximum

Tableau PROGRAMMA 2 "FROMAGE RAPIDE"

température	temps	voyant	touche
Ambiente			Prog. 2 +
80°			Ok
90°	30 minutes		Ok
	30 minutes		



7. REQUESÓN DE LECHE

(rendimiento 2lt de leche = 400gr)

- 2lt de leche (entera para un requesón más cremoso, parcialmente descremada para un requesón más seco, van bien todos los tipos de leche)
- 15gr de sal fina
- 6gr de ácido cítrico

1. Verter la leche en la cubeta de la máquina para queso
2. Añadir la sal, disolver muy bien e introducir en la cesta para queso
3. **INICIAR EL PROGRAMA 2 "QUESO RÁPIDO"**
4. Cuando alcance la temperatura de 80 °C se encenderá el testigo : añadir el ácido cítrico disuelto en 15ml de agua mezclando muy bien, se verá cómo empiezan a aflorar los copos
5. La máquina continúa el calentamiento hasta 90 °C y los copos serán más evidentes
6. Al oír el bip del testigo , extraer delicadamente la cesta, pulsar **OK** y dejar escurrir 30 minutos hasta oír el bip del testigo , guardar en la nevera
7. Se conserva en la nevera como máximo 3 días

Tabla PROGRAMA 2 "QUESO RÁPIDO"





temperatura	tiempo	testigo	tecla
Ambiente			Prog. 2 +
80°			Ok
90°	30 minutos		Ok
	30 minutos		

8.MASCARPONE

(resa 1lt panna = 500-550gr in base alla colatura)

INGREDIENTI

- 1lt di panna fresca
- 5gr di zucchero
- 6gr acido citrico

1. Aggiungere il cestello da yogurt greco nella macchina del formaggio
2. Inserire la panna fresca nel cestello da yogurt greco e sciogliere lo zucchero
3. Avviare il **PROGRAMMA 2 "FORMAGGIO VELOCE"** 
4. In fase di riscaldamento può essere utile tenere il latte in movimento per uniformare la temperatura
5. Al beep della spia  aggiungere l'acido citrico sciolto in 50ml di acqua girando molto bene, premere "OK" e continuare a girare per uniformare il composto.
6. Al beep della spia  premere "OK" ma non estrarre il cestello, lasciar quindi raffreddare il composto fino a temperatura ambiente (dalle 6 ore in poi): questo passaggio serve ad addensarlo ulteriormente e ad aumentarne la resa. Ignorare anche la spia  dopo 30 minuti.
7. Successivamente, sollevare delicatamente il cestello e porlo a scolare sulla macchina per circa 30 minuti
8. Trasferire il cestello, con un contenitore sotto per raccogliere il siero, in frigorifero per altre 6 ore
9. Una volta estratto il mascarpone spatolare bene per rendere omogenea la consistenza
10. Si conserva in frigo al massimo 3 giorni



2 - 3:00



6 h
+ 6 h*



3 gg



Tabella PROGRAMMA 2
"FORMAGGIO VELOCE"

TEMPERATURA	TEMPO	SPIA	TASTO
Ambiente			Prog. 2 + 
80°			OK
90°			OK
	30 minuti		
	30 minuti		



8. MASCARPONE

(rendement d'un litre de crème = 500-550gr en fonction de la coulée)

- 1 l de crème fraîche
- 5 g de sucre
- 6 g d'acide citrique

1. Ajoutez le panier de yaourt grec à la machine à fromage
2. Placez la crème fraîche dans le panier de yaourt grec et dissolvez le sucre
3. Lancer le **PROGRAMMA 2 "FROMAGE RAPIDE"**
4. Lors du chauffage, il peut être utile de garder le lait en mouvement pour uniformiser la température
5. Ajoutez l'acide citrique dissous dans 50 ml d'eau au bip du témoin en mélangeant très bien, appuyez sur "OK" et continuez à tourner pour égaliser le composé.
6. Au bip du témoin , appuyez sur «OK» mais ne retirez pas le panier, laissez le mélange refroidir à température ambiante (à partir de 6 heures) : cette étape permet de l'épaissir davantage et d'augmenter son rendement. Ignorez aussi l'indicateur après 30 minutes.
7. Ensuite, soulevez doucement le panier et placez-le sur la machine à s'égoutter pendant environ 30 minutes.
8. Transférez le panier, avec un récipient dessous pour recueillir le sérum, au réfrigérateur pendant 6 heures supplémentaires.
9. Une fois extrait le mascarpone, étalez-le bien pour uniformiser la consistance.
10. Il se conserve dans le réfrigérateur pendant 3 jours au maximum

Tableau PROGRAMMA 2 "FROMAGE RAPIDE"

température	temps	voyant	touche
Ambiente			Prog. 2 +
80°			Ok
90°	30 minutes		Ok
	30 minutes		



8. MASCARPONE

(rendimiento 1lt nata = 500-550gr dependiendo del escurrido)

- 1lt de nata fresca
- 5gr de azúcar
- 6gr de ácido cítrico/blanco

1. Introducir la cesta para yogur griego en la máquina para queso
2. Incorporar la nata fresca en la cesta para yogur griego y disolver el azúcar
3. **INICIAR EL PROGRAMA 2 "QUESO RÁPIDO"**
4. Durante la fase de calentamiento puede ser útil mantener la leche en movimiento para homogeneizar la temperatura
5. Al oír el bip del testigo , añadir el ácido cítrico disuelto en 50ml de agua mezclando muy bien, pulsar "OK" y seguir mezclando para homogeneizar el compuesto.
6. Al oír el bip del testigo , pulsar "OK", pero sin extraer la cesta. Dejar enfriar el compuesto hasta que alcance la temperatura ambiente (como mínimo 6 horas): este paso sirve para aumentar la densidad y su rendimiento. Ignorar también el testigo después de 30 minutos.
7. A continuación, levantar delicadamente la cesta y ponerla a escurrir en la máquina durante unos 30 minutos
8. Poner la cesta, con un recipiente debajo para recoger el suero, en la nevera durante 6 horas más
9. Una vez extraído el mascarpone, mezclar con la espátula para que la consistencia sea homogénea
10. Se conserva en la nevera como máximo 3 días

Tabla PROGRAMA 2 "QUESO RÁPIDO"





temperatura	tiempo	testigo	tecla
Ambiente			Prog. 2 +
80°			Ok
90°	30 minutos		Ok
	30 minutos		

9. FORMAGGIO SPALMABILE CREMOSO

(resa 1,5lt = 600-650 in base alla colatura)

INGREDIENTI

- 1lt di panna fresca
- 250ml latte intero fresco
- 250gr yogurt intero
- 5gr di sale fino
- 5gr di zucchero
- 6gr acido citrico

1. Aggiungere il cestello da yogurt greco nella macchina del formaggio
2. Inserire la panna fresca nel cestello da yogurt greco e sciogliere lo zucchero
3. Avviare il **PROGRAMMA 2 "FORMAGGIO VELOCE"** 
4. In fase di riscaldamento può essere utile tenere il latte in movimento per uniformare la temperatura
5. Al beep della spia  aggiungere l'acido citrico sciolto in 50ml di acqua girando molto bene, premere "OK" e continuare a girare per uniformare il composto
6. Al beep della spia  premere "OK" ma non estrarre il cestello, lasciar quindi raffreddare il composto fino a temperatura ambiente (dalle 6 ore in poi): questo passaggio serve ad addensarlo ulteriormente ed aumentarne la resa. Ignorare anche la spia  dopo 30 minuti.
7. Successivamente, sollevare delicatamente il cestello e porlo a scolare sulla macchina per circa 30 minuti
8. Trasferire il cestello, con un contenitore sotto per raccogliere il siero, in frigorifero per altre 6 ore
9. Una volta estratto il formaggio spalmabile spatolare bene per rendere omogenea la consistenza
10. Si conserva in frigo al massimo 3 giorni



3:00

6 h
+ 6 h*

3 gg



Tabella PROGRAMMA 2
"FORMAGGIO VELOCE"

TEMPERATURA	TEMPO	SPIA	TASTO
Ambiente			Prog. 2 + 
80°			OK
90°			OK
	30 minuti		
	30 minuti		



9. FROMAGE CREMEUX A TARTINER

(rendement 1,5 litre = 600-650 en fonction de la coulée)

- 1l de crème fraîche
- 250 ml de lait entier
- 250 g de yaourt entier
- 5 g de sel fin
- 5 g de sucre
- 6 g d'acide citrique

1. Ajoutez le panier de yaourt grec à la machine à fromage
2. Placez la crème fraîche dans le panier de yaourt grec et dissolvez le sucre
3. Lancer le **PROGRAMMA 2 "FROMAGE RAPIDE"**
4. Lors du chauffage, il peut être utile de garder le lait en mouvement pour uniformiser la température
5. Ajoutez l'acide citrique dissous dans 50 ml d'eau au bip du témoin en tournant très bien, appuyez sur "OK" et continuez à tourner pour égaliser le composé
6. Au bip du témoin , appuyez sur «OK» mais ne retirez pas le panier, laissez le mélange refroidir à température ambiante (à partir de 6 heures) : cette étape permet de l'épaissir davantage et d'augmenter son rendement. Ignorez aussi l'indicateur après 30 minutes.
7. Ensuite, soulevez doucement le panier et placez-le sur la machine à s'égoutter pendant environ 30 minutes.
8. Transférez le panier, avec un récipient dessous pour recueillir le sérum, au réfrigérateur pendant 6 heures supplémentaires.
9. Une fois extrait le fromage crémeux, étalez-le bien pour uniformiser la consistance.
10. Il se conserve dans le réfrigérateur pendant 3 jours au maximum

Tableau PROGRAMMA 2 "FROMAGE RAPIDE"

température	temps	voyant	touche
Ambiente			Prog. 2 +
80°			Ok
90°	30 minutes		Ok
	30 minutes		



9. QUESO DE UNTAR CREMOSO

(rendimiento 1,5lt = 600-650gr dependiendo del escurrido)

- 1lt de nata fresca
- 250 ml leche entera fresca
- 250gr de yogur entero
- 5gr de sal fina
- 5gr de azúcar
- 6gr de ácido cítrico

1. Introducir la cesta para yogur griego en la máquina para queso
2. Incorporar la nata fresca en la cesta para yogur griego y disolver el azúcar
3. **INICIAR EL PROGRAMA 2 "QUESO RÁPIDO"**
4. Durante la fase de calentamiento puede ser útil mantener la leche en movimiento para homogeneizar la temperatura
5. Al oír el bip del testigo , añadir el ácido cítrico disuelto en 50ml de agua mezclando muy bien, pulsar "OK" y seguir mezclando para homogeneizar el compuesto.
6. Al oír el bip del testigo , pulsar "OK", pero sin extraer la cesta. Dejar enfriar el compuesto hasta que alcance la temperatura ambiente (como mínimo 6 horas): este paso sirve para aumentar la densidad y su rendimiento. Ignorar también el testigo después de 30 minutos.
7. A continuación, levantar delicadamente la cesta y ponerla a escurrir en la máquina durante unos 30 minutos
8. Poner la cesta, con un recipiente debajo para recoger el suero, en la nevera durante 6 horas más
9. Una vez extraído el mascarpone, mezclar con la espátula para que la consistencia sea homogénea
10. Se conserva en la nevera como máximo 3 días

Tabla PROGRAMA 2 "QUESO RÁPIDO"





temperatura	tiempo	testigo	tecla
Ambiente			Prog. 2 +
80°			Ok
90°	30 minutos		Ok
	30 minutos		

10.FORMAGGIO VELOCE SENZA CAGLIO

(resa 1,2lt di latte = 220gr)

INGREDIENTI

- 1,2lt latte (vanno bene tutti i tipi di latte, freschi, UHT, delattosati)
- 625gr yogurt (5 vasetti) (va bene sia intero che magro)
- 5gr di sale

1. Inserire nella vaschetta della macchina del formaggio 1,2 lt di latte, sale e yogurt, e mescolare molto bene
2. Inserire il cestello da formaggio
3. Avviare il **PROGRAMMA 2 "FORMAGGIO VELOCE"** 
4. Ignorare il beep e l'accensione della spia  (è possibile premere "OK" per spengerla, ma la macchina proseguirà comunque nello svolgimento della ricetta)
5. Al beep della spia  estrarre il cestello e premere "OK"
6. Far scolare il cestello sulla macchina fino al beep della spia  (30 minuti), o fino al raggiungimento della consistenza desiderata
7. Conservare in frigo per un massimo di 5 giorni



3 - 3:30



5 gg

Tabella PROGRAMMA 2
"FORMAGGIO VELOCE"

TEMPERATURA	TEMPO	SPIA	TASTO
Ambiente			Prog. 2 + 
80°			
90°			
	30 minuti		OK
	30 minuti		



10. FROMAGE RAPIDE SANS PRÉSURE

(rendement 1,2 l de lait = 220 g)

- 1,2 l de lait (tous les types de lait sont bons, frais, UHT, delattosate)
- 625 gr de yaourt (5 pots) (il peut être soit entier que écrémé)
- 5 g de sel

1. Insérez 1,2 litre de lait, sel et yaourt dans la machine à fromage et mélangez bien
2. Introduire le PANIER DE FROMAGE
3. Lancer le PROGRAMME 2 "FROMAGE RAPIDE"
4. Ignorez le bip et allumez le témoin (vous pouvez appuyer sur OK pour l'éteindre, mais la machine continuera quand même à exécuter la recette)
5. Au bip du témoin, retirez le panier et appuyez OK
6. Faire égoutter le panier sur la machine jusqu'au bip du témoin (30 minutes) ou jusqu'à ce que la consistance désirée soit atteinte.
7. Conserver au réfrigérateur pendant 5 jours au maximum

Tableau PROGRAMMA 2 "FROMAGE RAPIDE"

température	temps	voyant	touche
Ambiente			Prog. 2 +
80°			
90°	30 minutes		Ok
	30 minutes		



10. QUESO RÁPIDO SIN CUAJO

(rendimiento 1,2lt de leche = 220gr)

- 1,2 lt de leche (van bien todos los tipos de leche, frescos, UHT, sin lactosa)
- 625 gr de yogur (5 vasitos) (va bien tanto entero como descremado)
- 5gr de sal

1. Verter en la cubeta de la máquina del queso 1,2 lt de leche, sal y yogur, y mezclar muy bien
2. Introducir la CESTA PARA QUESO
3. INICIAR EL PROGRAMA 2 "QUESO RÁPIDO"
4. Ignorar el bip y el encendido del testigo (es posible pulsar OK para apagarlo, la máquina seguirá ejecutando la receta)
5. Al oír el bip del testigo, extraer la cesta y pulsar OK
6. Dejar escurrir la cesta en la máquina hasta oír el bip del testigo (30 minutos), o hasta alcanzar la consistencia deseada
7. Conservar en la nevera como máximo 5 días

Tabla PROGRAMA 2 "QUESO RÁPIDO"





temperatura	tiempo	testigo	tecla
Ambiente			Prog. 2 +
80°			
90°	30 minutos		Ok
	30 minutos		

11. FORMAGGIO VELOCE SENZA CAGLIO CON ERBE MEDITERRANEE

(resa 1,2lt di latte = 220gr)

INGREDIENTI

- 1,2 lt latte (vanno bene tutti i tipi di latte, freschi, UHT, delattosati)
- 625 gr yogurt (5 vasetti) (va bene sia intero che magro)
- 5gr di sale
- 1 spicchio di aglio ben schiacciato
- 1 cucchiaino di origano secco
- 1 rametto di rosmarino
- 2 foglie di salvia
- 2 peperoncini spezzettati

1. Inserire nella vaschetta della macchina del formaggio 1,2lt di latte, il sale, lo spicchio di aglio ben schiacciato, e tutti gli altri aromi
2. Unire al latte lo yogurt e sciogliere bene
3. Inserire il cestello da formaggio, gli aromi devono rimanere sotto il cestello ben schiacciati in modo da chiudere bene il prodotto con il coperchio durante la cottura
4. Avviare il **PROGRAMMA 2 "FORMAGGIO VELOCE"** 
5. Ignorare il beep e l'accensione della spia  (è possibile premere "OK" per spengerla, ma la macchina proseguirà comunque nello svolgimento della ricetta)
6. Al beep della spia  estrarre il cestello e premere "OK"
7. Far scolare il cestello sulla macchina fino al beep della spia  (30 minuti), o fino al raggiungimento della consistenza desiderata
8. Conservare in frigo per un massimo di 5 giorni



3 - 3:30



5 gg

Tabella PROGRAMMA 2
"FORMAGGIO VELOCE"

TEMPERATURA	TEMPO	SPIA	TASTO
Ambiente			Prog. 2 + 
80°			
90°			OK
	30 minuti		
	30 minuti		



11. FROMAGE RAPIDE SANS PRÉSURE AVEC HERBES MEDITERRANEENES

(rendement 1,2 l de lait = 220 g)

- 1,2 l de lait (tous les types de lait sont bons, frais, UHT, delattosate)
- 625 gr de yaourt (5 pots) (il peut être soit entier que écrémé)
- 5 g de sel
- 1 gousse d'ail bien écrasée
- 1 cuillère à café d'origan séché
- 1 branche de romarin
- 2 feuilles de sauge
- 2 poivrons hachés

1. Mettez 1,2 litre de lait, le sel, la gousse d'ail bien broyée et tous les autres arômes dans le bac de la machine à fromage.
2. Ajoutez le yaourt au lait et faites dissoudre bien
3. Insérez le PANIER À FROMAGE, les arômes doivent rester sous le panier bien écrasés afin de bien fermer le produit avec le couvercle pendant la cuisson.
4. Lancer le **PROGRAMME 2 "FROMAGE RAPIDE"**
5. Ignorez le bip et allumez le témoin (vous pouvez appuyer sur **OK** pour l'éteindre, mais la machine continuera quand même à exécuter la recette)
6. Au bip du témoin , retirez le panier et appuyez **OK**
7. Faire égoutter le panier sur la machine jusqu'au bip du témoin (30 minutes) ou jusqu'à ce que la consistance désirée soit atteinte.
8. Conserver au réfrigérateur pendant 5 jours au maximum

Tableau PROGRAMMA 2 "FROMAGE RAPIDE"

température	temps	voyant	touche
Ambiante			Prog. 2 +
80°			
90°	30 minutes		Ok
	30 minutes		



11. QUESO RÁPIDO SIN CUAJO CON HIERBAS MEDITERRÁNEAS

(rendimiento 1,2lt de leche = 220gr)

- 1,2 lt de leche (van bien todos los tipos de leche, frescos, UHT, sin lactosa)
- 625 de gr yogur (5 vasitos) (va bien tanto entero como descremado)
- 5gr de sal
- 1 diente de ajo bien aplastado
- 1 cucharadita de orégano seco
- 1 ramita de romero
- 2 hojas de salvia
- 2 guindillas desmenuzadas

1. Incorporar en la cubeta de la máquina para queso 1,2lt de leche, la sal, el diente de ajo bien aplastado y todas las hierbas aromáticas y especias
2. Añadir a la leche el yogur y disolver bien
3. Introducir la **CESTA PARA QUESO**, las hierbas aromáticas deben permanecer en la parte inferior de la cesta bien aplastados para sellar bien el producto con la tapa durante la cocción
4. Poner en marcha el **PROGRAMA 2 "QUESO RÁPIDO"**
5. Ignorar el bip y el encendido del testigo (es posible pulsar **OK** para apagarlo, la máquina seguirá ejecutando la receta)
6. Al oír el bip del testigo , extraer la cesta y pulsar **OK**
7. Dejar escurrir la cesta en la máquina hasta oír el bip del testigo (30 minutos), o hasta alcanzar la consistencia deseada
8. Conservar en la nevera como máximo 5 días

Tabla PROGRAMA 2 "QUESO RÁPIDO"





temperatura	tiempo	testigo	tecla
Ambiente			Prog. 2 +
80°			
90°	30 minutos		Ok
	30 minutos		

12.TOFU

(resa 2lt = 400-440gr
in base alla colatura)

INGREDIENTI

- 2lt di latte di soia naturale
(vedere lista ingredienti con solo acqua, soia, sale)
- 8gr di sale
- 6gr di cloruro di magnesio (nigari)

1. Inserire il latte nella macchina del formaggio e il sale, mescolare bene per far sciogliere e successivamente inserire il cestello da formaggio
2. **ACCENDERE IL PROGRAMMA 3 "VEGANO"** 
3. Al beep della spia  aggiungere il nigari sciolto in 15ml di acqua girando lentamente il latte, successivamente fermare subito il latte girando in senso inverso
4. Premere la spia "OK" ed aspettare 10 minuti l'affioramento e compattamento della cagliata
5. Al beep della spia  alzare lentamente il cestello e appoggiarlo sulle scanalature per far scolare il siero, raccogliere le parti di cagliata rimaste nella vasca della macchina ed aggiungerle nel cestello e premere "OK"
6. Dopo 15 minuti di scolatura riempire di acqua il bicchiere da yogurt e porlo sulla cagliata per pressarla e spremere, premere "OK", si accenderà la spia , e lasciare in colatura 2 ore
7. Rimuovere il peso e, con la paletta in dotazione, staccare il tofu dai bordi del cestello, aiutandosi con una mano, capovolgere il cestello ed estrarre il tofu
8. Conservare in frigo massimo per 5 giorni



1:45 - 2:15



2 h



5 gg



Tabella PROGRAMMA 3 "FORMAGGIO VEGANO"

TEMPERATURA	TEMPO	SPIA	TASTO
Ambiente			Prog. 3 + 
90°			OK
Spento	10 min		OK
	15 minuti		





12. TOFU

(rendement 2lt = 400-440gr en fonction de la coulée)

- 2 litres de lait de soja naturel (voir la liste des ingrédients avec uniquement de l'eau, du soja et du sel)
- 8 g de sel
- 6gr de chlorure de magnésium (nigari)





1. Insérez le lait dans la machine à fromage et le sel, mélangez bien pour fondre et ensuite insérez le panier de fromage
2. **LANCER LE PROGRAMME 3 "VEGAN"** 
3. Au bip du témoin  , ajoutez le nigari dissous dans 15 ml d'eau en faisant tourner lentement le lait, puis arrêtez immédiatement le lait en tournant dans le sens opposé
4. Appuyez sur la touche «OK» et attendez 10 minutes que l'empresurage se soulève et se compacte
5. Au bip du témoin  , soulevez lentement le panier et placez-le sur les rainures pour drainer le sérum, collectez les morceaux d'empresurage laissés dans le bac de la machine, puis ajoutez-les au panier et appuyez sur «OK».
6. Après 15 minutes de vidange, remplissez le verre de yaourt avec de l'eau et placez-le sur l'empresurage pour le presser, appuyez sur «OK», le témoin  s'allumera. Laissez égoutter pendant 2 heures.
7. Retirez le poids et, avec la pelle fournie, détachez le tofu des bords du panier, en vous aidant avec une main, retournez le panier et extrayez le tofu.
8. Conserver au réfrigérateur pendant 5 jours au maximum



Tableau PROGRAMME 3 "VEGAN"

température	temps	voyant	touche
Ambiante			Prog. 3 + 
90°			Ok
Éteint	10 min		Ok
	15 minutes		



12. TOFU

(rendimiento 2lt = 400-440gr dependiendo del escurrido)

- 2lt de leche de soja natural (ver lista de ingredientes con solo agua, soja, sal)
- 8gr de sal
- 6gr de cloruro de magnesio (nigari)





1. Verter la leche en la máquina para queso y la sal, mezclar bien para que se disuelva y luego introducir la cesta para queso
2. **ENCENDER EL PROGRAMA 3 "VEGANO"** 
3. Al oír el bip del testigo  , añadir el nigari disuelto en 15ml de agua mezclando lentamente la leche; a continuación, detener inmediatamente la leche removiéndola en sentido inverso
4. Pulsar el testigo "OK" y esperar 10 minutos a que la cuajada suba a la superficie y se compacte
5. Al oír el bip del testigo  , levantar lentamente la cesta y apoyarla sobre las ranuras para escurrir el suero, recoger las partes de cuajada que han quedado en la máquina, añadir las a la cesta y pulsar "OK"
6. Después de 15 minutos de escurrido, llenar el vaso para yogur con agua y colocarlo encima de la cuajada para prensarla y exprimirla, pulsar "OK", se encenderá el testigo  , tras lo cual, dejar escurrir durante 2 horas
7. Quitar el peso y, con la paleta suministrada, despegar el tofu de los bordes de la cesta y, ayudándose con una mano, volcar la cesta y extraer el tofu
8. Conserver en la nevera como máximo 5 días



Tabla PROGRAMA 3 "VEGANO"





temperatura	tiempo	testigo	tecla
Ambiente			Prog. 3 + 
90°			Ok
Apagado	10 min		Ok
	15 minutos		

13. RICOTTA SENZA LATTOSIO

(resa 2lt latte = 400gr)

INGREDIENTI

- 2lt latte senza lattosio (vanno bene tutti i tipi di latte delattosati, freschi, UHT, interi o scremati)
- 7gr sale fino
- 6gr acido citrico

1. Sciogliere l'acido citrico in 15ml di acqua
2. Aggiungere nella vaschetta della macchina del formaggio il latte, unire il sale e sciogliere bene, successivamente inserire il cestello da formaggio
3. Avviare il **PROGRAMMA 3 "VEGANO"** 
4. Al beep della spia  girare il latte e versare l'acido citrico, fermare la rotazione del latte girando delicatamente nel senso inverso e premere "OK"
5. Lasciar affiorare i fiocchi 10 minuti ed al beep della spia  alzare delicatamente il cestello e porlo a scolare sopra la macchina del formaggio, premere "OK" e dopo 15 minuti si accenderà la spia .
6. Lasciar scolare fino a quando la ricotta non ha la consistenza desiderata.
7. Conservare in frigo massimo 3 giorni



1:15-1:45



2 h



3 gg



Tabella PROGRAMMA 3
"FORMAGGIO VEGANO"

TEMPERATURA	TEMPO	SPIA	TASTO
Ambiente			Prog. 3 + 
90°			OK
Spento	10 min		OK
	15 minuti		



13. RICOTTA SANS LACTOSE

(rendement 2 l de lait = 400 g)

- 2 litres de lait sans lactose (tous les types de lait sans lactose: frais, UHT, entier ou écrémé sont bons)
- 7 g de sel fin
- 6 g d'acide citrique

1. Dissolvez l'acide citrique dans 15 ml d'eau
2. Ajoutez le lait dans le bac de la machine à fromage, ajoutez le sel et dissolvez-le bien, puis insérez le panier de fromage
3. Lancer le **PROGRAMME 3 "VEGAN"**
4. Au bip du témoin , mélangez le lait et versez l'acide citrique, arrêtez la rotation du lait en le tournant légèrement dans le sens opposé et appuyez sur "OK".
5. Laissez les flocons lever pendant 10 minutes et au bip du témoin , soulevez doucement le panier et placez-le sur la machine à fromage pour s'égoutter, appuyez sur «OK». Au bout de 15 minutes, le témoin s'allume.
6. Laissez égoutter jusqu'à ce que la ricotta ait la consistance désirée.
7. Il se conserve au réfrigérateur pendant 3 jours au maximum

Tableau PROGRAMME 3 "VEGAN"

température	temps	voyant	touche
Ambiante			Prog. 3 +
90°			Ok
Éteint	10 min		Ok
	15 minutes		



13. REQUESÓN SIN LACTOSA

(rendimiento 2lt leche = 400gr)

- 2lt de leche sin lactosa (van bien todos los tipos de leche sin lactosa, fresca, UHT, entera o descremada)
- 7gr de sal fina
- 6gr ácido cítrico

1. Disolver el ácido cítrico en 15ml de agua
2. Incorporar en la cubeta de la máquina para queso la leche, la sal y disolver bien; luego, introducir la cesta para queso
3. Iniciar **EL PROGRAMA 3 "VEGANO"**
4. Al oír el bip del testigo , mezclar la leche y verter el ácido cítrico, detener la rotación de la leche removiendo delicadamente en sentido inverso y pulsar "OK"
5. Dejar aflorar los copos 10 minutos y, al oír el bip del testigo , levantar delicadamente la cesta y ponerla a escurrir encima de la máquina para queso, pulsar "OK" y después de 15 minutos se encenderá el testigo .
6. Dejar escurrir hasta que el requesón tenga la consistencia deseada.
7. Conservar en la nevera como máximo 3 días

Tabla PROGRAMA 3 "VEGANO"




temperatura	tiempo	testigo	tecla
Ambiente			Prog. 3 +
90°			Ok
Apagado	10 min		Ok
	15 minutos		

14. CAPRINO CREMOSO

(resa 2lt = 350gr)

INGREDIENTI

- 2lt di latte di capra (va bene fresco o a lunga conservazione, intero o scremato, la resa varia di pochissimo)
- 5gr di acido citrico

1. Riempire la vaschetta della macchina da formaggio con 2lt di latte di capra
2. Inserire il cestello da formaggio
3. Avviare il **PROGRAMMA 3 "VEGANO"** 
4. Nella fase di riscaldamento del latte può essere utile mescolare il composto per uniformare la temperatura, ma non è indispensabile
5. Al beep della spia  sciogliere l'acido citrico in 50ml di acqua, iniziare a girare lentamente il latte e versare l'acido poco alla volta, si formeranno subito fiocchi molto fini
6. Premere "OK"
7. Al beep della spia  i fiocchi si saranno compattati, premere "OK" ed estrarre il cestello lentamente e porlo a scolare sopra la macchina fino al completo raffreddamento.
8. Una volta freddo il Caprino è lavorabile, con le mani bagnate si possono ottenere i classici filoncini o riempire degli stampini in silicone per ricavare forme diverse. È possibile arricchire il Caprino di erbe aromatiche o spezie semplicemente rotolando i filoncini in un trito aromatico o riempiendo con lo stesso il fondo degli stampini in silicone
9. Conservare in frigorifero coperto al massimo 5 giorni



1:15-1:45



2 h



5 gg



Tabella PROGRAMMA 3
"FORMAGGIOVEGANO"

TEMPERATURA	TEMPO	SPIA	TASTO
Ambiente			Prog. 3 + 
90°			OK
Spento	10 min		OK
	15 minuti		



14. FROMAGE DE CHEVRE CREMEUX

(rendement 2 l = 350 g)

- 2 litres de lait de chèvre (c'est bon frais ou de longue conservation, entier ou écrémé, le rendement varie très peu)
- 5 g d'acide citrique

1. Remplissez le bac de la machine à fromage avec 2 litres de lait de chèvre
 2. Introduire le panier de fromage
 3. Lancer le **PROGRAMME 3 "VEGAN"**
 4. Dans la phase de chauffage du lait, il peut être utile de mélanger le composé pour uniformiser la température, mais cela n'est pas essentiel.
 5. Faites fondre l'acide citrique dans 50 ml d'eau quand vous écoutez le bip du témoin , commencez à mélanger lentement le lait et versez l'acide peu à peu, des flocons très fins se formeront immédiatement
 6. Appuyez sur **"OK"**
 7. Au bip du témoin , les flocons se seront compactés, appuyez sur **OK**, retirez le panier lentement et placez-le sur la machine pour s'égoutter, jusqu'à ce qu'il soit complètement refroidi.
 8. Une fois froid, le Fromage est utilisable. Avec les mains mouillées vous pouvez obtenir les pains classiques ou vous pouvez remplir des moules en silicone pour obtenir différentes formes.
- Il est possible d'enrichir le Fromage d'herbes aromatiques ou d'épices en roulant les pains dans un mélange aromatique ou en remplissant avec le mélange le fond des moules en silicone
9. Il se conserve au réfrigérateur couvert pendant 5 jours au maximum

Tableau PROGRAMME 3 "VEGAN"

température	temps	voyant	touche
Ambiente			Prog. 3 +
90°			Ok
Éteint	10 min		Ok
	15 minutes		



14. QUESO DE CABRA CREMOSO

(rendimiento 2lt = 350gr)

- 2lt de leche de cabra (va bien fresca o de larga duración, entera o descremada, el rendimiento varía de muy poco)
- 5gr de ácido cítrico

1. Llenar la cubeta de la máquina para queso con 2lt de leche de cabra
2. Introducir la cesta para queso
3. Iniciar **EL PROGRAMA 3 "VEGANO"**
4. En la fase de calentamiento de la leche puede ser útil mezclar el compuesto para homogeneizar la temperatura, pero no es indispensable
5. Al oír el bip del testigo , disolver el ácido cítrico en 50ml de agua, empezar a remover lentamente la leche y verter el ácido poco a poco, se formarán inmediatamente copos muy finos
6. Pulsar **"OK"**
7. Al oír el bip del testigo , los copos se habrán compactado, pulsar **OK** y extraer la cesta lentamente y ponerla a escurrir encima de la máquina hasta que se haya enfriado del todo.
8. Una vez frío, el queso de cabra se podrá manipular, con las manos mojadas se pueden obtener los clásicos cilindros o llenar los moldes de silicona para obtener distintas formas. Es posible enriquecer el queso de cabra con hierbas o especias simplemente rodando los cilindros sobre un picadillo aromático o llenando con este picadillo el fondo de los moldes de silicona
9. Conservar en la nevera como máximo 5 días

Tabla PROGRAMA 3 "VEGANO"

temperatura	tiempo	testigo	tecla
Ambiente			Prog. 3 +
90°			Ok
Apagado	10 min		Ok
	15 minutos		

15. MOZZARELLA

(resa 2lt = 240gr)

INGREDIENTI









- 2lt di latte intero
- 3gr acido citrico
- 50gr acqua
- 50gr yogurt intero
- 5ml caglio
- 10gr di sale

Per una maggiore comprensione delle fasi della ricetta è consigliato visitare il nostro sito www.ariete.net o il nostro canale Youtube dove si troverà la video ricetta della mozzarella.

Operazioni da fare fuori dalla macchina del formaggio:

1. Sciogliere in una insalatiera 10gr di sale in 1lt di acqua
2. Sciogliere l'acido citrico in 50gr di acqua fredda

Operazioni da fare nella macchina del formaggio:

3. Aggiungere nella vaschetta della macchina del formaggio il latte freddo con lo yogurt e sciogliere bene
4. Girando il latte con la spatola unire tutta la soluzione di acido citrico ed aggiungere il cestello da formaggio
5. **ACCENDERE IL PROGRAMMA 4 "MOZZARELLA"** 
6. Sciogliere il caglio in 50gr di acqua
7. Quando si raggiungono i 40° suonerà la spia , iniziare a girare il latte con la spatola ed aggiungere il caglio, continuare a girare per 5 secondi e fermare la rotazione girando nel senso inverso
8. Premere la spia "OK", coprire e far cagliare 1 ora
9. Al beep della spia , togliere metà del siero aiutandosi con un mestolo, tagliare la cagliata con la spatola in dotazione a cubi di circa 4cm
10. Premere la spia "OK" e proseguire per 30 minuti
11. Al beep della spia , sminuzzare la cagliata con la spatola in dotazione o con una frusta da dolci a pezzetti di circa 1cm
12. Premere la spia "OK" e proseguire per 15 minuti
13. Al beep della spia , alzare il cestello e metterlo a scolare usando gli appoggi della vaschetta, lasciare scolare per 30 minuti
14. Al beep della spia , spostare il cestello del formaggio sul tavolo di lavoro, sostituire il siero nella macchina del formaggio con 1lt di acqua fredda, senza staccare la macchina del formaggio dalla corrente e attraverso un ramaiolo, successivamente premere "OK". Non importa lavare bene la vaschetta nella sostituzione dell'acqua, basta svuotarla.
15. Sempre sul tavolo di lavoro rompere la cagliata con le mani sfilacciandola, lasciandola nel cestello da formaggio
16. Al beep della spia , l'acqua avrà raggiunto i 90°, immergere il cestello da formaggio con la cagliata per 3 secondi ed estrarre, ripetere l'operazione più volte, dopo la terza volta iniziare ad impastarla con un mestolo di legno, continuare ad immergerla e toglierla finché non raggiunge la consistenza di una gomma americana, liscia e lavorabile
17. Immergere il composto un'ultima volta e, tenendo la cagliata in acqua, estrarre poca per volta utilizzando appositi utensili (ad esempio un mestolo) per evitare il contatto diretto con l'acqua calda, e cercando di lavorarla per formare delle palline
18. Una volta mozzate, buttare le mozzarelle nell'insalatiera con acqua e sale a cui deve essere aggiunto anche del ghiaccio, premere "OK" per terminare il programma: si accenderà la spia .
19. Le mozzarelle sono pronte, per togliere l'effetto gommoso lasciarle riposare alcune ore nel proprio liquido, si conservano per 4-5 giorni in frigo.



3



filatura



5 gg



Tabella PROGRAMMA 4
"MOZZARELLA"

TEMPERATURA	TEMPO	SPIA	TASTO
Ambiente			Prog. 4 + 
40°			OK
40°	1 ora		OK
40°	30 minuti		OK
	15 minuti		OK
	30 minuti		OK
Acqua fredda			OK
85°			OK
			



15. MOZZARELLA

(rendement 2l = 240 g)

- 2 l de lait entier
- 3 g d'acide citrique
- 50 g de yaourt
- 50 g de yaourt entier
- 5 ml de présure
- 10 g de sel

Pour une meilleure compréhension des phases de la recette, il est recommandé de visiter notre site www.ariete.net ou notre chaîne Youtube où vous trouverez la recette vidéo pour la mozzarella.

Opérations à effectuer en dehors de la machine à fromage:

1. Dissoudre 10g de sel dans 1 litre d'eau dans un saladier
2. Dissolvez l'acide citrique dans 50gr d'eau froide

Choses à faire dans la machine à fromage :

3. Ajoutez du lait froid et du yaourt dans le bac de la machine à fromage et les faire dissoudre bien
4. En mélangeant le lait avec la spatule unissez toute la solution d'acide citrique et ajoutez le panier à fromage
5. **ACTIVATION PROGRAMME 4 "MOZZARELLA"**
6. Faites fondre la présure dans 50gr d'eau
7. Quand il atteint 40° le témoin va sonner, commencez à mélanger le lait avec la spatule et ajoutez le présure, continuez à mélanger pendant 5 secondes et arrêtez la rotation en tournant dans le sens opposé
8. Appuyez sur la touche "OK", couvrez et laissez cailler 1 heure
9. Au bip du témoin , retirez la moitié du sérum en vous aidant d'une louche, coupez l'empresurage en cubes d'environ 4 cm avec la spatule fournie
10. Appuyez sur «OK» et continuez pendant 30 minutes
11. Au bip du témoin , hachez l'empresurage en morceaux d'environ 1 cm en vous aidant de la spatule fournie ou d'un fouet à gâteau
12. Appuyez sur le témoin "OK" et continuez pendant 15 minutes
13. Au bip du témoin , soulevez le panier et videz-le en vous aidant les supports du bac, laissez-le s'égoutter pendant 30 minutes.
14. Au bip du témoin , déplacez le panier de fromage sur la table de travail, remplacez le lactosérum dans la machine à fromage par 1 litre d'eau froide, sans détacher la machine du courant en vous aidant une louche, puis appuyez sur "OK". Peu importe si vous lavez bien le bac pendant le remplacement de l'eau, il suffit de le vider.

15. Encore sur la table de travail, cassez l'empresurage avec vos mains en l'effilochant, et laissez-le dans le panier à fromage.

16. Au bip du témoin , l'eau aura atteint 90°, plongez le panier de fromage avec l'empresurage pendant 3 secondes et extrayez-le, répétez l'opération plusieurs fois, après la troisième fois recommencez à pétrir avec une cuillère en bois, continuez à le faire plonger et retirez jusqu'à ce qu'il atteigne la consistance d'un chewing gum, lisse et malléable

17. Plongez le mélange une dernière fois et, en gardant l'empresurage dans l'eau, retirez-le peu à peu à l'aide d'outils spéciaux (une louche, par exemple) pour éviter tout contact direct avec l'eau chaude, et essayez de le manipuler pour former des boules.

18. Une fois coupé, jetez la mozzarella dans le saladier avec de l'eau et du sel, auquel il faut aussi ajouter de la glace, appuyez sur **OK** pour terminer le programme: le témoin s'allumera.

19. Les mozzarellas sont prêtes, pour enlever l'effet gommeux, laissez-les reposer quelques heures dans leur propre liquide, elles se conservent de 4 à 5 jours au réfrigérateur.

Tableau PROGRAMME 4 "MOZZARELLA"

température	temps	voyant	touche
Ambiente			Prog. 4 +
40°			Ok
40°	1 heure		Ok
40°	30 minutes		Ok
	15 minutes		Ok
	30 minutes		Ok
Eau froide			Ok
85°			Ok

15. MOZZARELLA

(rendimiento 2lt = 240gr)

- 2lt de leche entera
- 3gr de ácido cítrico
- 50gr de agua
- 50gr de yogur entero
- 5ml de cuajo
- 10gr de sal

Para comprender mejor las fases de la receta, se recomienda visitar nuestro sitio web www.ariete.net o nuestro canal de Youtube donde se encuentra el vídeo de la receta de la mozzarella.

Operaciones que deben efectuarse fuera de la máquina para queso:

1. Disolver en una ensaladera 10gr de sal en 1lt de agua
2. Disolver el ácido cítrico en 50gr de agua fría

Operaciones que deben efectuarse dentro de la máquina para queso:

3. Verter en la cubeta de la máquina para queso la leche fría con el yogur y disolver bien
4. Removiendo la leche con la espátula, incorporar toda la solución de ácido cítrico y añadir la ceta para queso
5. **ENCENDER EL PROGRAMA 4 "MOZZARELLA"**
6. Disolver el cuajo cítrico en 50gr de agua
7. Cuando se alcancen los 40 °C sonará el testigo , empezar a remover la leche con la espátula y añadir el cuajo, seguir mezclando unos 5 segundos y detener la rotación removiendo en sentido inverso
8. Pulsar el testigo "OK", tapar y dejar cuajar 1 hora
9. Al oír el bip del testigo , retirar la mitad del suero ayudándose con un cucharón, cortar la cuajada con la espátula suministrada en cubos de unos 4cm
10. Pulsar el testigo "OK" y continuar durante 30 minutos
11. Al oír el bip del testigo , desmenuzar la cuajada con la espátula suministrada o con una varilla de batir en trocitos de aproximadamente 1 cm
12. Pulsar el testigo "OK" y continuar durante 15 minutos
13. Al oír el bip del testigo , levantar la ceta y ponerla a escurrir usando los apoyos de la cubeta, dejar escurrir durante 30 minutos
14. Al oír el bip del testigo , desplazar la ceta para queso sobre la mesa de trabajo, sustituir el suero en la máquina para queso con 1lt de agua fría, sin desconectar la máquina para queso de la corriente y ayudándose con un cucharón, y luego pulsar "OK". No es necesario lavar bien la cubeta al efectuar la sustitución, basta vaciarla.

15. Igualmente, sobre la mesa de trabajo, romper la cuajada con las manos deshilachándola y dejarla en la ceta para queso

16. Al oír el bip del testigo , el agua habrá alcanzado los 90°, sumergir la ceta para queso con la cuajada unos 3 segundos y extraer, repetir la operación varias veces, después de la tercera vez empezar a amasarla con una cuchara de madera, seguir sumergiéndola y sacándola hasta que alcance la consistencia de un chicle, lisa y maleable

17. Sumergir el compuesto una última vez y, manteniendo la cuajada en el agua, extraer poca cantidad a la vez empleando los utensilios necesarios (por ejemplo, un cucharón) para evitar el contacto con el agua caliente, e intentando amasarla para formar bolas.

18. Una vez divididas, poner las mozzarellas en la ensaladera con agua y sal a la que se habrá añadido también hielo, pulsar **OK** para terminar el programa: se encenderá el testigo .

19. Las mozzarellas están listas. Para eliminar el efecto gomoso, dejarlas reposar unas horas en su propio líquido; se conservan durante 4-5 días en la nevera.

Tabla PROGRAMA 4 "MOZZARELLA"

temperatura	tiempo	testigo	teda
Ambiente			Prog. 4 +
40°			Ok
40°	1 heure		Ok
40°	30 minutes		Ok
	15 minutes		Ok
	30 minutes		Ok
Agua fría			Ok
85°			Ok

16.STRACCIATELLA

(resa 2lt = 250gr)

INGREDIENTI

- 2lt di latte intero
- 3gr acido citrico
- 50gr acqua
- 50gr yogurt intero
- 5ml caglio
- Panna fresca 50-75ml
- 3gr sale fino

Operazioni da fare fuori dalla macchina del formaggio:

1. Sciogliere l'acido citrico in 50gr di acqua fredda


Operazioni da fare nella macchina del formaggio:

2. Aggiungere nella vaschetta della macchina del formaggio il latte freddo, lo yogurt e girare bene il composto


3. Girando il latte con la spatola unire tutta la soluzione di acido citrico ed aggiungere il cestello da formaggio

4. **ACCENDERE IL PROGRAMMA 4 "MOZZARELLA"** 


5. Sciogliere il caglio in 50gr di acqua

6. Quando si raggiungono i 40° suonerà la spia , iniziare a girare il latte con la spatola ed aggiungere il caglio, continuare a girare per 5 secondi e fermare la rotazione girando nel senso inverso


7. Premere la spia "OK", coprire e far cagliare 1 ora


8. Al beep della spia , togliere metà del siero aiutandosi con un mestolo, tagliare la cagliata con la spatola in dotazione a cubi di circa 4cm

9. Premere la spia "OK" e proseguire per 30 minuti

10. Al beep della spia , sminuzzare la cagliata con la spatola in dotazione o con una frusta da dolci a pezzetti di circa 1cm

11. Premere la spia "OK" e proseguire per 15 minuti

12. Al beep della spia , alzare il cestello e metterlo a scolare usando gli appoggi della vaschetta, lasciare scolare per 30 minuti

13. Al beep della spia , spostare il cestello sul tavolo di lavoro, sostituire il siero nella macchina del formaggio con 1lt acqua fredda, senza staccare la macchina del formaggio dalla corrente ed aiutandosi con un mestolo, premere "OK". Non importa lavare bene la vaschetta nella sostituzione, basta svuotarla.

14. Interrompere il programma di cottura in quanto le fasi successive non sono necessarie

Operazioni da fare fuori dalla macchina del formaggio:

15. In una ciotola fuori dalla macchina del formaggio aggiungere alla panna fresca il sale e sciogliere bene

16. Nella stessa ciotola unire alla panna salata la cagliata sfilacciata e mescolare bene

17. La stracciatella si conserva in frigo per 4-5 giorni coperta



2:40



5 gg



Tabella PROGRAMMA 4 "FORMAGGIO MOZZARELLA"

TEMPERATURA	TEMPO	SPIA	TASTO
Ambiente			Prog. 4 + 
40°			OK
40°	1 ora		OK
40°	30 minuti		OK
	15 minuti		OK
	30 minuti		Interruzione programma



16. STRACCIATELLA

(rendement 2 l de lait = 250 g)

- 2 l de lait entier
- 3 g d'acide citrique
- 50 g de yaourt
- 50 g de yaourt entier
- 5 ml de présure
- 50-75 ml de crème fraîche
- 3 g de sel fin

Opérations à effectuer en dehors de la machine à fromage:

1. Dissolvez l'acide citrique dans 50gr d'eau froide
2. Choses à faire dans la machine à fromage: Ajoutez le lait froid, le yaourt et le mélange dans le bac de la machine à fromage
3. En mélangeant le lait avec la spatule unissez toute la solution d'acide citrique et ajoutez le panier à fromage
4. **ACTIVATION PROGRAMME 4 "MOZZARELLA"**
5. Faites fondre la présure dans 50gr d'eau
6. Quand il atteint 40° le témoin va sonner, commencez à mélanger le lait avec la spatule et ajoutez la présure, continuez à mélanger pendant 5 secondes et arrêtez la rotation en tournant dans le sens opposé
7. Appuyez sur la touche "OK", couvrez et laissez cailler 1 heure
8. Au bip du témoin , retirez la moitié du sérum en vous aidant d'une louche, coupez l'empresurage en cubes d'environ 4 cm avec la spatule fournie
9. Appuyez sur «OK» et continuez pendant 30 minutes
10. Au bip du témoin , hachez l'empresurage en morceaux d'environ 1 cm en vous aidant de la spatule fournie ou d'un fouet à gâteau
11. Appuyez sur le témoin "OK" et continuez pendant 15 minutes
12. Au bip du témoin , soulevez le panier et videz-le en vous aidant les supports du bac, laissez-le s'égoutter pendant 30 minutes.
13. Au bip du témoin , déplacez le panier de fromage sur la table de travail, remplacez le lactosérum dans la machine à fromage par 1 litre d'eau froide, sans détacher la machine à fromage du courant et à travers d'une louche, puis appuyez sur "OK". Peu importe si vous lavez

bien le bac pendant le remplacement de l'eau, il suffit de le vider.

14. Arrêtez le programme de cuisson car les étapes suivantes ne sont pas nécessaires
- Opérations à effectuer en dehors de la machine à fromage:
15. Dans un bol à l'extérieur de la machine à fromage ajoutez le sel à la crème fraîche et dissoudre bien
16. Dans le même bol, ajoutez l'empresurage effiloché à la crème salée et mélangez bien
17. La stracciatella peut être conservée au réfrigérateur couvert pendant 4-5 jours

Tableau PROGRAMME 4 "MOZZARELLA"

température	temps	voyant
Ambiente		
40°	1 heure	
40°	30 minutes	
40°	15 minutes	
40°	30 minutes	

touche
Prog. 4 +

Ok
Ok
Ok
Ok
Interruption du programme

16. STRACCIATELLA

(rendimiento 2lt leche = 250gr)

- 2lt de leche entera
- 3gr de ácido cítrico
- 50gr de agua
- 50gr de yogur entero
- 5ml de cuajo
- Nata fresca 50-75ml
- 3gr de sal fina

Operaciones que deben efectuarse fuera de la máquina para queso:

1. Disolver el ácido cítrico en 50gr de agua fría
2. Verter en la cubeta de la máquina para queso la leche fría con el yogur y mezclar bien el compuesto
3. Removiendo la leche con la espátula, incorporar toda la solución de ácido cítrico y añadir la cesta para queso
4. **ENCENDER EL PROGRAMA 4 "MOZZARELLA"**
5. Disolver el cuajo cítrico en 50gr de agua
6. Cuando se alcancen los 40 °C sonará el testigo , empezar a remover la leche con la espátula y añadir el cuajo, seguir mezclando unos 5 segundos y detener la rotación removiendo en sentido inverso
7. Pulsar el testigo "OK", tapar y dejar cuajar 1 hora
8. Al oír el bip del testigo , retirar la mitad del suero ayudándose con un cucharón, cortar la cuajada con la espátula suministrada en cubos de unos 4cm
9. Pulsar el testigo "OK" y continuar durante 30 minutos
10. Al oír el bip del testigo , desmenuzar la cuajada con la espátula suministrada o con una varilla de batir en trocitos de aproximadamente 1 cm
11. Pulsar el testigo "OK" y continuar durante 15 minutos
12. Al oír el bip del testigo , levantar la cesta y ponerla a escurrir usando los apoyos de la cubeta, dejar escurrir durante 30 minutos
13. Al oír el bip del testigo , desplazar la cesta para queso sobre la mesa de trabajo, sustituir el suero en la máquina para queso con 1lt de agua fría, sin desconectar la máquina para queso de la corriente y ayudándose con un cucharón, y luego pulsar "OK". No es necesario lavar bien la cubeta al efectuar la sustitución, basta vaciarla.

14. Interrumpir el programa de cocción ya que las fases posteriores no son necesarias

- Operaciones que deben efectuarse fuera de la máquina para queso:
15. En un cuenco, fuera de la máquina para queso, añadir la nata fresca, la sal y disolver bien
 16. En el mismo cuenco, incorporar a la nata salada la cuajada deshilachada y mezclar bien
 17. La stracciatella se conserva en la nevera unos 4-5 días tapada

Tabla PROGRAMA 4 "MOZZARELLA"

temperatura	tiempo	testigo
Ambiente		
40°	1 heure	
40°	30 minutos	
40°	15 minutos	
40°	30 minutos	

tecla
Prog. 4 +



Ok
Ok
Ok
Ok
Interrupción del programa

17. YOGURT CLASSICO

(poco meno del contenuto iniziale)

INGREDIENTI

- 1lt latte (possono essere usati tutti i tipi di latte, vaccino, caprino, ovino, bufalino, intero o scremato, fresco o UHT)
- 125gr yogurt (1 vasetto) o fermenti lattici secchi da yogurt

1. Inserire il latte e lo yogurt nell'apposito recipiente da yogurt, mescolare e chiuderlo con il coperchio in dotazione
2. Inserire il recipiente da yogurt nel prodotto, **ACCENDERE IL PROGRAMMA 5 "YOGURT"**  ed attendere 12 ore.
3. All'accensione della spia  estrarre lo yogurt dal prodotto e conservarlo in frigo per 6 giorni, per produrre nuovo yogurt si può riutilizzare il vecchio. È possibile ottenere yogurt vegetale semplicemente sostituendo il latte e lo yogurt con bevanda vegetale (soia, cocco, avena, riso...) e yogurt di soia





12 h



6 gg



Tabella PROGRAMMA 5
"YOGURT"

TEMPERATURA	TEMPO	SPIA	TASTO
Ambiente			Prog. 5 + 
40°	12 ore		



17. YAOURT CLASSIC

(un peu moins que le contenu initial)

- 1 litre de lait (il est possible d'utiliser tous les types de lait: de vache, de chèvre, de brebis, de buffle, entier ou écrémé, frais ou UHT)
- 125g de yaourt (1 pot) ou de yaourt lactique séché

1. Introduisez le lait et le yaourt dans le récipient à yaourt approprié, mélangez et fermez avec le couvercle fourni
 2. Insérez le récipient de yaourt dans le produit, **ALLUMEZ LE PROGRAMME 5 "YAOURT"** et attendez 12 heures.
 3. Lorsque le témoin s'allume, retirez le yaourt du produit et conservez-le au réfrigérateur pendant 6 jours. Pour produire un nouveau yaourt, vous pourrez réutiliser le précédent.
- Il est possible d'obtenir du yaourt aux légumes simplement en remplaçant le lait et le yaourt par une boisson aux légumes (soja, noix de coco, avoine, riz ...) et du yaourt au soja.

Tableau PROGRAMME 5 "YAOURT"

température	temps	voyant	touche
Ambiante	12 heures		Prog. 5 +
40°			



17. YOGUR CLÁSICO

(poco menos del contenido inicial)

- 1lt de leche (pueden usarse todos los tipos de leche de vaca, cabra, oveja, búfalo, entera o descremada, fresca o UHT)
- 125gr de yogur (1 vasito) o fermentos lácticos secos de yogur

1. Verter la leche y el yogur en el correspondiente recipiente para yogur, mezclar y cerrarlo con la tapa suministrada
 2. Introducir el recipiente para yogur en el aparato, **ENCENDER EL PROGRAMA 5 "YOGURT"** y esperar 12 horas.
 3. Cuando se encienda el testigo , sacar el yogur del aparato y conservarlo en la nevera durante 6 días; para producir nuevo yogur se puede reutilizar el viejo
- Es posible obtener yogur vegetal simplemente sustituyendo la leche y el yogur con una bebida vegetal (soja, coco, avena, arroz...) y yogur de soja

Tabla PROGRAMA 5 "YOGUR"

temperatura	tiempo	testigo	tecla
Ambiente	12 horas		Prog. 5 +
40°			

18. YOGURT GRECO

(resa 1,5lt = 900/1 kg in base al tempo di colatura)



12:30



qb



6 gg

INGREDIENTI

- 1,5lt latte (possono essere usati tutti i tipi di latte, vaccino, caprino, ovino, bufalino, intero o scremato, fresco o UHT)
- 190gr yogurt (1 vasetto e mezzo di yogurt) o fermenti lattici secchi da yogurt




1. Inserire nella vaschetta del macchina del formaggio il cestello da yogurt greco in dotazione, successivamente versare il latte e lo yogurt, mescolare bene per amalgamare il composto
2. **ACCENDERE IL PROGRAMMA 6 “YOGURT GRECO”**  ed attendere 12 ore circa
3. Al beep della spia  premere “OK” ed estrarre delicatamente il cestello, metterlo a scolare sopra la macchina fino all'accensione della spia , quindi per 30 minuti, o fino alla consistenza desiderata
4. Togliere il cestello dalla macchina lasciando lo yogurt greco dentro di esso e poggiarlo dentro una insalatiera, cercando di lasciare un pò di spazio sotto il cestello, riporlo in frigo a colare fino alla consistenza desiderata
5. Estrarre lo yogurt greco dal cestello con la spatola e mescolarlo bene per uniformare la consistenza
6. Conservare al massimo per 6 giorni in frigo



Tabella PROGRAMMA 6
“YOGURT GRECO”

TEMPERATURA	TEMPO	SPIA	TASTO
Ambiente			Prog. 6 + 
40°	12 ore		OK
	30 minuti		



18. YAOURT GREC

(rendement 1,5 litre = 900/1 kg en fonction du temps de versement)

- 1,5 litre de lait (il est possible d'utiliser tous les types de lait: de vache, chèvre, mouton, buffle, entier ou écrémé, frais ou UHT)
- 190gr de yaourt (1 pot et demi de yaourt) ou ferments lactiques séchés de yaourt

1. Insérez le panier de yaourt grec fourni dans le bac de la machine à fromage, puis versez le lait et le yaourt, mélangez bien pour amalgamer le mélange.
2. **ACTIVER LE PROGRAMME 6 "YAOURT GREC"** et attendre environ 12 heures
3. Au bip du témoin , appuyez sur **OK** et retirez doucement le panier. Mettez-le au-dessus de la machine à s'égoutter jusqu'à ce que le témoin s'allume, donc pendant 30 minutes ou jusqu'à ce qu'il atteigne la consistance souhaitée
4. Retirez le panier de la machine en laissant le yaourt grec à l'intérieur et placez-le dans un saladier en essayant de laisser un peu d'espace sous le panier. Placez-le au réfrigérateur pour bien filtrer jusqu'à la consistance désirée.
5. Retirez le yaourt grec du panier avec la spatule et mélangez bien pour uniformiser la consistance.
6. Il se conserve au réfrigérateur pendant 6 jours au maximum

Tableau PROGRAMME 6 "YAOURT GREC"

température	temps	voyant	touche
Ambiante			Prog. 6 +
40°	12 heures		Ok
	30 minutes		

18. YOGUR GRIEGO

(rendimiento 1,5lt = 900/1 kg dependiendo del tiempo de escurrido)

- 1,5lt de leche (pueden usarse todos los tipos de leche de vaca, cabra, oveja, búfalo, entera o descremada, fresca o UHT)
- 190gr de yogur (1 vasito o medio yogur) o fermentos lácticos secos de yogur

1. Introducir en la cubeta de la máquina para queso la cesta para yogur griego suministrada; a continuación, verter la leche y el yogur, mezclar bien para amalgamar el compuesto
2. **ENCENDER EL PROGRAMA 6 "YOGUR GRIEGO"** y esperar unas 12 horas
3. Al oír el bip del testigo , pulsar **OK** y sacar delicadamente la cesta, ponerla a escurrir encima de la máquina hasta que se encienda el testigo , es decir unos 30 minutos, o hasta obtener la consistencia deseada
4. Retirar la cesta de la máquina dejando el yogur griego dentro de esta y apoyarla dentro de una ensaladera, tratando de dejar un poco de espacio debajo de la cesta; dejar escurrir en la nevera hasta obtener la consistencia deseada
5. Extraer el yogur griego de la cesta con la espátula y mezclarlo bien para homogeneizar la consistencia
6. Conservar como máximo 6 días en la nevera

Tabla PROGRAMA 6 "YOGUR GRIEGO"

temperatura	tiempo	testigo	tecla
Ambiente			Prog. 6 +
40°	12 horas		Ok
	30 minutos		

19. YOGURT GRECO VEGETALE

(resa 1,5lt = 900 gr in base al tempo di colatura)



12:30



qb



6 gg

INGREDIENTI

- 1,5lt bevanda vegetale (possono essere usati tutti i tipi di bevanda vegetale, soia, riso, cocco, avena ecc.. importante che siano naturali, senza additivi o aggiunte)
- 190gr (1 vasetto e mezzo di yogurt) yogurt vegetale o fermenti lattici secchi da yogurt





- Inserire nella vaschetta del macchina del formaggio il cestello da yogurt greco in dotazione, successivamente versare il latte e lo yogurt, mescolare bene per amalgamare il composto
- ACCENDERE IL PROGRAMMA 6 "YOGURT GRECO"**  ed attendere 12 ore circa
- Al beep della spia  premere "OK" ed estrarre delicatamente il cestello, metterlo a scolare sopra la macchina fino all'accensione della spia , quindi per 30 minuti, o fino alla consistenza desiderata
- Togliere il cestello dalla macchina lasciando lo yogurt greco dentro di esso e poggiarlo dentro una insalatiera, cercando di lasciare un pò di spazio sotto il cestello, riporlo in frigo a colare fino alla consistenza desiderata
- Estrarre lo yogurt greco dal cestello con la spatola e mescolarlo bene per uniformare la consistenza
- Conservare al massimo per 6 giorni in frigo



Tabella PROGRAMMA 6
"YOGURT GRECO"

TEMPERATURA	TEMPO	SPIA	TASTO
Ambiente			Prog. 6 + 
40°	12 ore		OK
	30 minuti		





19. YAOURT VEGETAL GREC

(rendement 1,5 litre = 900 grammes en fonction du temps de versement)

- 1,5 litre de boisson végétale (peut être utilisée avec toutes sortes de boissons végétales: soja, riz, noix de coco, avoine, etc., à condition qu'elles soient naturelles, sans additifs ni ajouts)
- 190gr (1 pot et demi de yaourt) yaourt végétal ou ferments lactiques séchées de yaourt

7. Insérez le panier de yaourt grec fourni dans le bac de la machine à fromage, puis versez le lait et le yaourt, mélangez bien pour amalgamer le mélange.

8. **ACTIVER LE PROGRAMME 6 "YAOURT GREC"**  et attendre environ 12 heures

9. Au bip du témoin , appuyez sur **OK** et retirez doucement le panier. Mettez-le au-dessus de la machine à s'égoutter jusqu'à ce que le témoin  s'allume, donc pendant 30 minutes ou jusqu'à ce qu'il atteigne la consistance souhaitée

10. Retirez le panier de la machine en laissant le yaourt grec à l'intérieur et placez-le dans un saladier en essayant de laisser un peu d'espace sous le panier. Placez-le au réfrigérateur pour bien filtrer jusqu'à la consistance désirée.

11. Retirez le yaourt grec du panier avec la spatule et mélangez bien pour uniformiser la consistance.

12. Il se conserve au réfrigérateur pendant 6 jours au maximum

Tableau PROGRAMME 6 "YAOURT GREC"

température	temps	voyant	touche
Ambiante			Prog. 6 + 
40°	12 heures		Ok
	30 minutes		






19. YOGUR GRIEGO VEGETAL

(rendimiento 1,5lt = 900 gr dependiendo del tiempo de escurrido)

- 1,5lt de bebida vegetal (pueden usarse todos los tipos de bebida vegetal, soja, arroz, coco, avena, etc.; lo importante es que sean naturales, sin aditivos ni suplementos)
- 190gr (1 vasito o medio yogur) de yogur vegetal o fermentos lácticos secos de yogur

7. Introducir en la cubeta de la máquina para queso la cesta para yogur griego suministrada; a continuación, verter la leche y el yogur, mezclar bien para amalgamar el compuesto

8. **ENCENDER EL PROGRAMA 6 "YOGUR GRIEGO"**  y esperar unas 12 horas

9. Al oír el bip del testigo , pulsar **OK** y sacar delicadamente la cesta, ponerla a escurrir encima de la máquina hasta que se encienda el testigo , es decir unos 30 minutos, o hasta obtener la consistencia deseada

10. Retirar la cesta de la máquina dejando el yogur griego dentro de esta y apoyarla dentro de una ensaladera, tratando de dejar un poco de espacio debajo de la cesta; dejar escurrir en la nevera hasta obtener la consistencia deseada

11. Extraer el yogur griego de la cesta con la espátula y mezclarlo bien para homogeneizar la consistencia

12. Conservar como máximo 6 días en la nevera

Tabla PROGRAMA 6 "YOGUR GRIEGO"

temperatura	tiempo	testigo	tecla
Ambiente			Prog. 6 + 
40°	12 horas		Ok
	30 minutos		

20.SALSA TZATZIKI

(con yogurt greco)



12:30



qb



6 gg

INGREDIENTI

- 500gr yogurt greco, animale o vegetale
- 1 cetriolo
- 2 spicchi di aglio
- 20gr di menta (si può usare prezzemolo, basilico, erba cipollina, finocchietto)
- 1 limone
- 5gr di sale fino
- 50gr di olio di oliva

1. Porre in una insalatiera lo yogurt greco
2. Lavare bene il cetriolo, e grattugiarlo con tutta la sua buccia, una volta grattugiato spremere bene con le mani per fargli perdere l'acqua ed unirlo allo yogurt
3. Spremere con uno spremi aglio gli spicchi di aglio o sminuzzarlo molto finemente ed unirli allo yogurt
4. Sminuzzare le erbe aromatiche ed unirle allo yogurt
5. Aggiungere anche il sale, l'olio ed il succo del limone
6. Mescolare tutto molto bene per rendere tutti gli ingredienti omogenei
7. Lasciar macerare 2 ore prima di servirlo, si conserva in frigo 2 giorni





20. SAUCE TZATZIKI

(avec yaourt grec)

- 500gr de yaourt grec, animal ou végétal
- 1 concombre
- 2 gousses d'ail
- 20gr de menthe (vous pouvez utiliser le persil, le basilic, la ciboulette, le fenouil)
- 1 citron
- 5 g de sel fin
- 50 g d'huile d'olive

1. Placez le yaourt grec dans un saladier
2. Lavez bien le concombre et râpez-le de toute sa pelure. Une fois râpé, pressez-le bien avec les mains pour lui faire perdre l'eau et ajoutez-le au yaourt.
3. Pressez les gousses d'ail avec un presse-ail ou hachez-les très finement et ajoutez-les au yaourt
4. Hachez les herbes et ajoutez-les au yaourt
5. Ajoutez aussi du sel, de l'huile et du jus de citron
6. Mélangez bien le tout pour rendre tous les ingrédients homogènes
7. Laisser macérer 2 heures avant de servir, il se conserve au réfrigérateur 2 jours



20. SALSA TZATZIKI

(con yogur griego)

- 500gr de yogur griego, animal o vegetal
- 1 pepino
- 2 dientes de ajo
- 20gr de menta (se puede utilizar perejil, albahaca, cebollino, hinojo silvestre)
- 1 limón
- 5gr de sal fina
- 50gr de aceite de oliva

1. Poner en una ensaladera el yogur griego
2. Lavar bien el pepino y rallarlo con toda su piel; una vez rallado, exprimirlo bien con las manos para que pierda el agua e incorporarlo al yogur
3. Exprimir los dientes de ajo o picarlo muy fino e incorporarlo al yogur
4. Picar las hierbas aromáticas e incorporarlas al yogur
5. Añadir también la sal, el aceite y el zumo de limón
6. Mezclar todo muy bien para que todos los ingredientes queden homogéneos
7. Dejar macerar 2 horas antes de servir; se conserva en la nevera 2 días

B-cheese

