

CHEESE MAKER



CHEESE MAKER, IDEAL PARA PREPARAR DE FORMA FÁCIL Y RÁPIDA QUESOS CASEROS

Utiliza kéfir de leche para preparar un delicioso queso de kéfir de un día para otro sin necesidad de fermentos lácteos. Se pueden preparar gran variedad de quesos (mascarpone, mozzarella, ricotta, etc.)



TAPA SUPERIOR

La tapa superior se ajusta al anillo superior de color para impedir que cualquier elemento externo pueda entrar en contacto con el queso durante el tiempo que se esté filtrado el suero a través de la malla. También mantiene el muelle de presión en su sitio cuando se utiliza para producir quesos más compactos.



DISCO DE PRESIÓN Y MUELLE

Si vas a preparar un queso más compacto, utiliza el disco de silicón unido al muelle para presionar el queso con más fuerza. De este modo se filtra mejor el suero, y obtendremos un queso más seco y con la consistencia deseada.



TARRO DE VIDRIO

Cuando preparamos el queso de kéfir, el tarro de vidrio recoge el suero que se filtra a través de la malla, el cual contiene proteínas y bacterias que son beneficiosas. Dicho suero se puede beber o utilizar como ingrediente en diferentes recetas.



CESTA CON MALLA

Las microperforaciones de la malla garantizan una separación óptima del suero. Además, las barras laterales permiten que podamos sacudir suavemente la cesta y extraer el queso fácilmente dándole la forma adecuada.

MONTAJE










Cada componente de plástico está hecho de plásticico, lo que significa que su fabricación es más respetuosa con el medio ambiente al ser materiales orgánicos.

CAPACIDAD

Si utilizamos el tarro pequeño con 600 ml de kéfir de leche se puede producir entre 100-200 g de queso de kéfir. En el caso de utilizar el tarro grande con 1000 ml se puede obtener entre 200-400 g de queso.



CONSIDERACIONES DE USO DEL CHEESE MAKER

-  Antes del primer uso, lava bien todas las piezas con agua tibia y jabón. Luego enjuaga con abundante agua para asegurarte de que no quedan restos de detergente.
-  Después de cada preparación, limpia bien la malla de la cesta utilizando un cepillo suave, ya que pueden quedar residuos de queso dentro.
-  No utilices objetos afilados al manipular la cesta pues pueden perforar la malla.
-  **Para una limpieza óptima se recomienda lavar a mano todas las piezas.**
-  Separa el muelle de presión del disco de silicona para facilitar su limpieza.
-  La cesta de malla de nylon tiene un marco de plástico duro que le aporta rigidez y facilita su manejo. Procura agarrarla sin demasiada presión, ya que la compresión de la malla puede provocar que se deforme o se desprege del marco.
-  Si vas a utilizar especias o frutas en la preparación de tu queso favorito, ten en cuenta que esto podría colorar la malla. Para un mantenimiento óptimo de la malla lávala bien siempre a mano.

PRIMEROS PASOS

Lo primero que necesitamos es leche fermentada que es más espesa y esto permite que al verterla en la cesta del Cheese maker, la malla retenga la parte más densa y solo deje pasar el suero.

Para preparar queso kéfir se necesita kéfir de leche. El kéfir se prepara a partir de leche y gránulos de kéfir de leche. Una vez listo se extraen los gránulos y se vierte el kéfir líquido en el Cheese maker.

RECETA DE QUESO DE KEFIR



1. Se vierte el kéfir en la cesta que hemos previamente colocado en el anillo del tarro y lo tapamos con la tapa transparente superior.



2. Para ralentizar la fermentación debemos poner el Cheese maker en la nevera durante el tiempo necesario (normalmente entre 12h o toda la noche) para que filtre bien el suero y se consiga el espesor deseado del queso. Si observas que se va acumulando queso en los laterales de la cesta puedes retirar dicho queso con una cuchara.



3. Después de este primer proceso de filtrado del suero, puedes utilizar el muelle de prensado con el disco de silicona, para hacer un poco de más presión y así exprimir aún más el suero del queso. Coloca el disco en un extremo del muelle y ponlo encima del queso. Alinea el otro extremo del muelle en el espacio redondo designado para ello en la parte inferior de la tapa superior transparente y acopla cuidadosamente la tapa al anillo.



4. Una vez que hayas conseguido la textura deseada del queso, retira el anillo del recipiente junto con la cesta. Colócalos sobre la tapa y empuja el anillo hacia abajo para separarlo de la cesta. Dale la vuelta a la cesta en un plato para desprender el queso.



5. Ahora ya tienes tu queso de kefir listo y puedes servirlo o utilizarlo en otras recetas. Dale algo más de sabor añadiendo fruta fresca o deshidratada, frutos secos, miel, hierbas aromáticas o especias de tu elección para prepararlo como más te guste.



TIEMPO DE FILTRADO

El tiempo que se deje el kéfir en la cesta influye en cómo de seco y espeso nos saldrá el queso. A continuación, te mostramos unas estimaciones del tiempo necesario para varios tipos de queso. Ten en cuenta que la consistencia del queso también depende de los ingredientes que le añadamos y de la temperatura:

- * **Kefir más espeso para utilizar en salsas o aderezos: unas pocas horas**
- * **Queso cremoso de untar: toda la noche**
- * **Queso fresco o tierno: de 1 a 2 días**

IDEAS PARA AÑADIRLE MÁS SABOR



El delicioso y cremoso queso que se puede preparar con el Cheese maker se puede consumir directamente tal cual, o tras añadirle algún otro ingrediente para darle más sabor. A continuación te compartimos algunas ideas de sabores para que experimentes con ellos:

Dulce

Fruta fresca (o deshidratada): fresas picadas, frambuesas, arándanos, mango, uvas o cualquier fruta de temporada.

Miel, crema de cacahuete, crema de almendras, chocolate de untar, jarabe de arce solo o combinado con fruta.

Frutos secos: nueces, avellanas, almendras, cacahuetes, etc.



Ácido

La sal y/o la pimienta negra pueden añadirse a casi cualquier receta de queso.

Especias y hierbas aromáticas: orégano molido o picado, albahaca, semillas de comino, cilantro, romero, cúrcuma, cebollino, etc.

Verduras picadas: tomate, pepino, pimiento verde o rojo, zanahoria, chile, espinacas, ajo, aceitunas, etc



EL SUERO

Como mencionamos anteriormente, el líquido que se filtra por la malla de la cesta del Cheese maker es el suero probiótico del kefir. Contiene muchas bacterias beneficiosas y es rico en proteínas. No lo deseches, utilízalo para otras recetas o en batidos.



CONSEJOS



Utiliza la tapa superior como bandeja para la cesta a la hora de sacar el queso.



Durante la fase de filtrado, el suero se va acumulando en el tarro de vidrio. En caso de que el nivel de suero aumente hasta el borde inferior de la malla, deberás verterlo en otro recipiente.



Cuando utilices el muelle, ten cuidado al abrir la tapa, ya que el muelle puede empujar la tapa hacia arriba.



OTROS USOS

Para hacer café o infusiones

Además de queso, el Cheese maker se puede utilizar para preparar infusiones o café frío. Para preparar este último, añade el café en la cesta junto con suficiente agua como para cubrir el café molido y dejarlo en remojo durante 12 horas o más. En el caso de preparar infusiones, recuerda que no debes verter líquidos que estén hirviendo en el vaso si está frío porque podría romperse.



Preparar leche vegetal

Puedes utilizar al Cheese maker para hacer leche vegetal. El tarro nos sirve para dejar en remojo las semillas, los frutos secos o los granos del tipo de leche que queramos preparar y una vez estén bien hidratadas los podamos licuar y dejar la pulpa resultante en la cesta escurriendo la leche. Puedes utilizar el muelle de presión con el disco de silicona para presionar la pulpa y extraer aún más leche.



