

# CHEESE MAKER



## **KIT DE FABRICATION POUR UNE PRÉPARATION FACILE ET RAPIDE DE VOTRE FROMAGE FRAIS À LA MAISON.**

Utilisez du kefir de lait pour préparer du fromage de kefir, ou préparez d'autres variétés de fromage : mascarpone, mozzarella, ricotta, etc.



## COUVERCLE SUPERIEUR

Le verrouillage du couvercle supérieur sur l'anneau empêche les impuretés de pénétrer dans le fromage pendant le temps d'égouttage. Il maintient également le ressort en place lors de son utilisation pour du fromage plus sec.



## DISQUE DE PRESSAGE ET RESSORT

Utilisez le disque de pressage et le ressort pour presser le fromage avec plus de force. Cela filtrera plus de lactosérum pour préparer un fromage plus dur et plus sec.



## BOCAL EN VERRE

Lorsque le fromage égoutte, le bocal contient le lactosérum (petit-lait) riche en protéines qui peut être utilisé comme boisson fraîche ou dans de nombreuses recettes.



## PANIER D'EGOUTTAGE

La densité optimale de la maille du panier assure un égouttage régulier et lent du fromage. Les barres latérales solides aident à contenir et donner une belle forme au fromage.

# ASSEMBLAGE










Tous les composants en plastique sont en Bioplastique, plus respectueux de l'environnement.

## CAPACITE

Bocal de 848ml : fromage de 100-200g à partir de 600ml de kéfir, ou lait caillé. Bocal de 1.4l : fromage de 200-400g à partir de 1000ml de kéfir, ou lait caillé.



## ENTRETIEN DU KIT FROMAGE

-  Avant la première utilisation, lavez toutes les pièces avec de l'eau chaude savonneuse. Assurez-vous de bien rincer le détergent.
-  Nettoyez délicatement le panier d'égouttage après chaque utilisation. S'il reste du fromage séché : utilisez une brosse douce.
-  N'utilisez pas d'objet pointu pour nettoyer le panier d'égouttage : risque de déchirure.
-  **Le lavage à la main de toutes les pièces est recommandé pour de meilleurs résultats. Lave-vaisselle à éviter.**
-  Séparer le ressort du disque de pressage pour faciliter le nettoyage.
-  Le panier d'égouttage en nylon a un cadre en plastique qui le rend plus solide et facilite la manipulation. Forcer le pressage pourrait entraîner une déformation et la déchirure du treillis.
-  L'utilisation d'épices ou de fruits car cela peut entraîner une coloration des mailles et cela peut affecter le résultat final et le goût du lot suivant.

## COMMENT DEMARRER

Le kit fromage sert à égoutter le fromage et à le séparer du lactosérum. La substance utilisée doit être épaisse pour ne pas traverser le maillage. Cela signifie que le lait doit d'abord être fermenté.

Vous avez besoin de kéfir de lait pour faire du fromage au kéfir. Le kéfir est fabriqué avec du lait et des grains de kéfir de lait. Une fois les grains retirés, vous pouvez verser le kéfir de lait dans le panier du kit fromage.



## RECETTES DE FROMAGE DE KEFIR

1. Versez le kéfir dans le panier d'égouttage monté dans la bague du bocal. Couvrir avec le couvercle supérieur.
2. Mettez le bocal au réfrigérateur pour ralentir davantage la fermentation. Laissez-le égoutter pendant 12 heures (toute la nuit). Pendant le filtrage, le fromage peut s'accumuler sur les côtés du panier : vous pouvez nettoyer et remuer le fromage avec une cuillère.
3. Après ce premier égouttage vous pouvez utiliser le ressort avec disque de pressage pour égouttage supplémentaire. Fixez le disque sur le ressort et placez-le sur le dessus du fromage. Alignez l'autre extrémité du ressort avec un renflement rond au bas du couvercle supérieur et fixez soigneusement le couvercle supérieur à l'anneau.



**4.** Une fois que vous avez obtenu la texture désirée du fromage, retirez l'anneau et le panier du bocal. Posez-le sur un plateau et poussez l'anneau vers le bas pour le séparer du filet. Prenez le panier d'égouttage et retournez-le sur une assiette pour retirer le fromage.



**5.** Vous pouvez maintenant servir le fromage ou l'utiliser dans des recettes. Aromatisez-le en ajoutant des fruits frais ou secs, des noix, du miel, des herbes, des épices de votre choix pour le préparer comme vous l'aimez.



## TEMPS D'EGOUTTAGE

Plus le temps d'égouttage est long plus le fromage sera sec. Nous vous indiquons des estimations de durée: notez que la consistance du fromage dépendra des ingrédients de base et la température.

- \* Quelques heures pour un kéfir plus épais qui peut être utilisé pour les dips.
- \* Une nuit pour un fromage crémeux
- \* 1-2 jours pour obtenir du fromage à pâte mi-dure.

## IDEES POUR AROMATISER



Le fromage frais préparé dans le kit fromage peut être consommé immédiatement, aromatisé ou nature. Voici quelques idées de saveurs à expérimenter.

### Sucré

Fruits frais (ou secs) : fraises, framboises, myrtilles, mangues, raisins secs ou tout fruit de saison.

Miel, beurre d'arachide, beurre d'amande, pâte à tartiner au chocolat, sirop d'érable - seul ou en combinaison avec des fruits.

Noix : noix, noisettes, amandes, cacahuètes, etc.



### Salé -Acide

Le sel et/ou le poivre noir peut être ajouté à presque toutes les combinaisons acides

Épices et aromates : origan moulu ou haché, basilic, graines de cumin, coriandre, romarin, curcuma, ciboulette, etc.

Légumes hachés : tomates, concombres, poivrons verts ou rouges, carottes, piments, épinards, ail, olives, etc.



## PETIT-LAIT OU LACTOSÉRUM

Le liquide qui s'écoule dans le bocal lors de l'égouttage du fromage au kéfir est le lactosérum. Il contient de nombreuses bactéries bénéfiques et regorge de protéines. Ne le jetez pas, utilisez-le dans différentes recettes ou smoothies.



## ASTUCES



Utilisez le couvercle supérieur comme plateau pour le panier lorsque vous sortez le fromage.



Pendant l'égouttage, le lactosérum s'accumule dans le bocal. Vous devrez peut-être le vider si le niveau de lactosérum arrive jusqu'au bord inférieur du panier.



Lorsque vous utilisez le ressort, soyez prudent lorsque vous ouvrez le couvercle, le ressort peut pousser le couvercle brusquement.



## AUTRES UTILISATIONS

### Faire du café ou du thé

Le kit fromage peut être utilisée pour préparer du thé et du café. Mais il faut garder à l'esprit qu'il ne faut pas verser de liquides bouillants dans le verre froid car le verre peut se briser. Une idée : le café infusé à froid. Ajoutez simplement du café dans le panier en filet, ajoutez de l'eau pour recouvrir le café moulu et laissez tremper pendant 12 heures ou plus.



### Faire du lait végétal

Utilisez le bocal pour faire tremper les graines, les noix ou les céréales mixées pour préparer du lait végétal. À l'aide du panier d'égouttage, vous pouvez également filtrer rapidement le mélange eau/graines. Utilisez le ressort et le disque de pressage pour presser sur la pulpe afin d'extraire tout le lait végétal.



