

# CHEESE MAKER



## **UN METODO FACILE E VELOCE PER PRODURRE FORMAGGIO IN CASA.**

**Per preparare il formaggio di kefir senza usare caglio potete utilizzare il kefir di latte. Oppure preparate una varietà di altri formaggi come mascarpone, mozzarella, ricotta, ecc. Il formaggio sarà pronto in una notte.**



## COPERCHIO SUPERIORE

Bloccare il coperchio superiore sull'anello di tenuta impedisce l'ingresso di impurità nel formaggio durante il filtraggio. Mantiene inoltre la molla in posizione quando si usa per formaggi più duri.



## DISCO A PRESSIONE E MOLLA

Usate il disco collegato alla molla per premere il formaggio con maggior forza. Si filtrerà più siero e si otterranno formaggi più duri e asciutti.



## CONTENITORE DI VETRO

Quando il formaggio viene filtrato, il contenitore raccoglie un siero salutare e ricco di proteine, che può essere bevuto fresco o utilizzato in diverse ricette.



## CESTELLO CON RETINA

La densità delle maglie assicura una colatura costante. Le rigide barre laterali aiutano ad estrarre facilmente il formaggio dalla forma perfetta.

# MONTAGGIO



I vari componenti in plastica sono prodotti in bioplastica. Ciò significa che, essendo costituiti da materiale organico, la loro produzione è più rispettosa dell'ambiente.

## CAPACITÀ

In un contenitore piccolo, con 600 ml di kefir di latte si possono preparare 100-200 g di formaggio di kefir e in un contenitore grande 200-400 g di formaggio con 1000 ml di kefir di latte.



## COME USARE IL KIT PER FARE IL FORMAGGIO

-  Prima di usare per la prima volta, lavate le singole parti con acqua calda e detersivo. Assicuratevi di sciacquare bene.
-  Dopo l'uso pulite delicatamente il cestello a rete, eliminando tutti gli eventuali residui di formaggio con l'aiuto di una spazzola morbida.
-  Per evitare di danneggiare la rete del cestello, non usate oggetti appuntiti.
-  **Per ottenere i migliori risultati si raccomanda di lavare a mano tutte le parti.**
-  Staccare la molla di pressatura dal disco per facilitare la pulizia.
-  Il cestello a rete in nylon ha un telaio in plastica rigida che lo rende più robusto e più facile da maneggiare. L'uso della forza e la compressione della rete possono portare alla deformazione e allo strappo della stessa.
-  L'uso di spezie e frutta può portare alla colorazione della rete, che a volte non può essere pulita con un solo lavaggio. Questo può influenzare il prodotto finale e il gusto del nuovo quantitativo di formaggio.

## COME INIZIARE

Il kit per fare il formaggio serve per filtrare il formaggio e separarlo dal siero. Il preparato deve essere denso in modo che non passi attraverso le maglie. Questo significa che prima il latte deve essere messo a colture.

Per fare il formaggio di kefir serve del kefir di latte, ottenuto da latte e grani di kefir di latte. Una volta tolti i grani, potete versare il kefir di latte nel kit per fare per il formaggio.



## RICETTE CON IL FORMAGGIO DI KEFIR

1. Versate il kefir nel cestello a rete, quindi coprite con il coperchio superiore.
2. Per rallentare il processo di fermentazione mettete il kit per fare per il formaggio in frigorifero. Lasciatelo per il tempo necessario a filtrare per ottenere lo spessore desiderato di formaggio (12 ore, una notte). Durante il filtraggio, il formaggio può raccogliersi sui lati del cestello a rete: è possibile pulirlo e mescolarlo con un cucchiaino.
3. Per estrarre una maggior quantità di liquido dal formaggio, dopo il primo filtraggio si può usare il disco a pressione con molla. Collegate il disco all'estremità della molla e appoggiatelo sul formaggio. Allineate l'altra estremità della molla con la sede circolare presente sul fondo del coperchio superiore e collegate attentamente il coperchio all'anello.



**4.** Una volta raggiunta la consistenza desiderata del formaggio, togliete l'anello di tenuta del contenitore insieme al cestello a rete. Mettetelo sul vassoio e spingete verso il basso l'anello per separarlo dalla rete. Per estrarre il formaggio prendete il cestello a rete e capovolgetelo sul piatto.



**5.** Ora potete servire il formaggio o usarlo nelle vostre ricette. Insaporitelo a vostra scelta aggiungendo frutta fresca o secca, noci, miele, erbe, spezie.



## TEMPO DI FILTRAGGIO

Più a lungo si scola il kefir, più asciutto e denso sarà il formaggio. Queste sono le stime per il tempo di filtraggio. Nota bene: la consistenza del formaggio dipende anche dai singoli ingredienti e dalla temperatura.

- \* **Poche ore per un kefir più denso, da usare per preparare salse.**
- \* **Tutta la notte per un formaggio cremoso.**
- \* **1-2 giorni per ottenere un formaggio semiduro.**

# IDEE PER INSAPORIRE IL FORMAGGIO



Il formaggio cremoso preparato nel kit può essere consumato immediatamente, al naturale oppure aromatizzato. Ecco alcune idee che potete sperimentare per aromatizzazione il formaggio di kefir.

## Dolce

Frutta fresca (o secca): fragole tritate, lamponi, mirtilli, mango, uva, o qualsiasi prodotto di stagione.

Miele, burro di arachidi, burro di mandorle, cioccolato spalmabile, sciroppo d'acero - da soli o in combinazione con la frutta.

Frutta secca: noci, nocciole, mandorle, arachidi, ecc.



## Saporito

Il sale e/o il pepe nero possono essere aggiunti per insaporire quasi tutte le combinazioni.

Spezie ed erbe: origano macinato o tritato, basilico, semi di cumino, coriandolo, rosmarino, curcuma, erba cipollina, ecc.

Verdure tritate: pomodori, cetrioli, peperoni verdi o rossi, carote, peperoncini, spinaci, aglio, olive, ecc.



## SIERO

Il liquido che cola nel contenitore durante la preparazione del formaggio di kefir è il siero di latte. Contiene molti batteri benefici ed è ricco di proteine. Non buttatelo ma usatelo nelle vostre ricette o nei frullati.



## CONSIGLI



Quando estraete il formaggio utilizzate il coperchio superiore come vassoio per il cestello a rete.



Durante il filtraggio il siero si raccoglie nel contenitore. Se il livello del siero aumenta fino al bordo inferiore della rete, può essere necessario versarne un poco.



Quando usate la molla, aprite il coperchio con attenzione: la molla potrebbe far saltare il coperchio verso l'alto.



## ALTRI USI

### Preparare tè e caffè

Il kit per fare il formaggio può essere usato anche per preparare tè e caffè. Evitate di versare liquidi bollenti nel contenitore freddo perché il vetro può rompersi. Il kit per fare il formaggio è comodo anche per il caffè freddo. Basta aggiungere il caffè macinato nel contenitore a rete, aggiungere acqua a piacere e lasciare in infusione per 12 ore o più.

### Fare il latte vegetale

Usate il contenitore per mettere in ammollo i semi, le noci o i cereali per preparare il latte senza lattosio. Con l'aiuto del cestello a rete potete anche filtrare rapidamente la miscela frullata. Usate il disco di pressatura a molla per premere sulla polpa ed estrarre tutto il latte.

