

Fromagère



Les bons fromages blancs, tout frais préparés, tout frais dégustés

SOMMAIRE

Votre fromagère	P. 5
Entretien	P. 5
Bien vous servir de votre fromagère	P. 6
Mode d'emploi	P. 7
Tous les laits, les doses et les temps de fabrication	P. 8
Egouttage de vos fromages	P. 10
Recettes	P. 12
Incidents de fonctionnement	P. 18

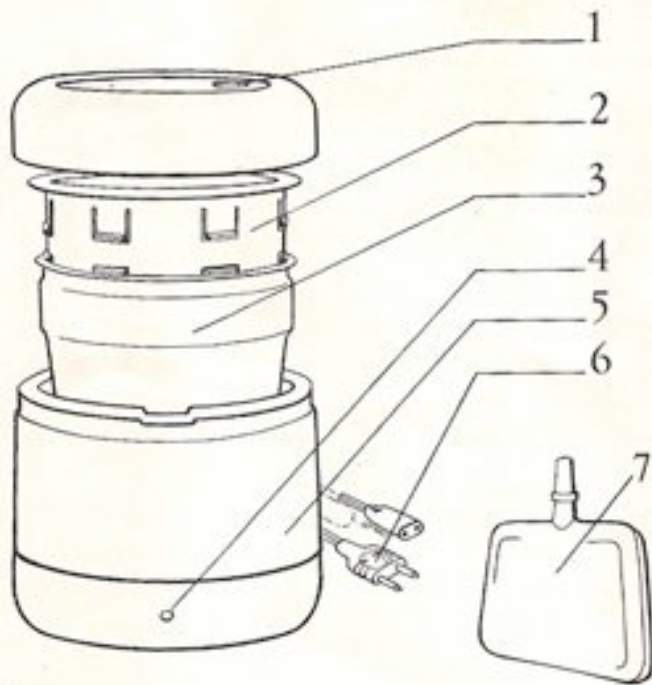
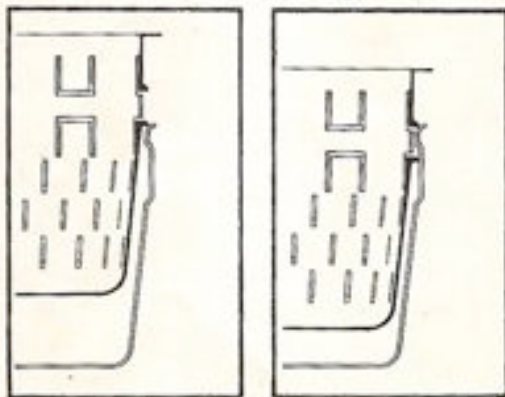
TABLE DES RECETTES

Fromage blanc aux concombres	P. 12
Fromage blanc à la grecque	P. 12
Fromage blanc aux noix	P. 12
Fromage blanc à l'orientale	P. 12
Fromage blanc à la cannelle	P. 13
Fromage blanc « Consul »	P. 13
Croquettes	P. 13
Gâteau	P. 14
Fromage blanc à l'orange	P. 14
Soufflé	P. 14
Crème aux fraises	P. 15
Beignets	P. 15
Tourte	P. 15
Mousse	P. 16
Tarte	P. 16
Diplomate	P. 16

Disque
compteur de temps.



2 niveaux d'égouttage.



Votre fromagère

1. Disque compteur de temps

Situé sur le couvercle, permet d'afficher l'heure à laquelle le fromage sera prêt.

2. Faisselle

Pour égoutter et démouler, comme à l'ancienne et facilement, le fromage blanc : 2 positions d'égouttage.

Quand l'appareil est neuf, certaines faisselles sortent un peu difficilement du récipient en verre. Après la 1^{re} utilisation la matière grasse du lait a légèrement imprégné la faisselle qui coulisse alors parfaitement.

3. Récipient en verre

Destiné à recevoir la faisselle, contient 1,5 l de lait.

4. Voyant lumineux

Reste allumé tant que l'appareil est branché.

5. Cuve

Renferme une résistance électrique de faible puissance (28 w : il vous en coûtera moins de 10 centimes pour faire un fromage !), qui maintient le lait à 35° C en moyenne : la bonne température pour favoriser l'action du ferment.

6. Cordon électrique amovible.

Se débranche pour faciliter le rangement de l'appareil. Votre fromagère est prévue pour 220 V.

7. Présure concentrée

Son action conjuguée à celle du ferment permet d'accélérer la prise du caillé. Après utilisation, vous pouvez renouveler le flacon chez votre pharmacien.

Entretien

- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- Un simple coup d'éponge suffit pour le nettoyer et faire disparaître les éventuelles taches, ainsi que la condensation à l'intérieur du couvercle.
- Après chaque utilisation, laver soigneusement le récipient en verre et la faisselle qui peuvent être mis en lave-vaisselle.
- Pour éviter que le fromage n'attache et finisse par obturer les trous de la faisselle, mettre celle-ci à tremper aussitôt après le démoulage.

Bien vous servir de votre fromagère

Grâce à l'action conjuguée du ferment, de la présure et de la chaleur, à une température contrôlée automatiquement, votre fromagère va vous permettre de réussir chez vous, en quelques heures, un délicieux fromage blanc, égoutté en faisselle comme à l'ancienne.

Ferment et régénération

Pour votre première préparation, vous utiliserez comme ferment du fromage blanc du commerce ou des petits suisses.

Par la suite, il vous suffira de prélever chaque fois une bonne cuillerée à soupe (à conserver au frais) du fromage blanc déjà réalisé dans votre fromagère.

Toutefois, cette opération de **régénération** ne devra pas être renouvelée plus de 5 fois, sinon le ferment s'affaiblissant, le fromage blanc deviendrait d'une consistance granuleuse et d'un goût plus acide.

Jusqu'à 50 % d'économie

Avec 1,5 l de lait, vous obtiendrez en moyenne, selon le degré d'égouttage, 0,700 kg de fromage blanc. Compte tenu du prix du lait et de celui du ferment (petits suisses ou fromage blanc du commerce), ainsi que de la consommation d'électricité, le fromage blanc réalisé dans votre fromagère vous reviendra entre 4,30 et 4,90 F le kilo contre 6,00 à 9,90 F (*) pour celui vendu dans le commerce.

Soit une économie de l'ordre de 50 % qui peut représenter jusqu'à 400 F de gain dans une année, si vous utilisez votre fromagère 3 fois par semaine.

A la longue vous ferez ainsi de réelles économies en utilisant régulièrement votre fromagère.

(*) Prix courants avril 1978.



Préparez présure, ferment et lait

La présure livrée avec l'appareil est concentrée à 1/10.000^e. C'est celle que vous trouverez le plus fréquemment en pharmacie. Ne tenez pas compte des indications données par le fabricant sur l'emballage et le flacon de présure : suivez uniquement le mode d'emploi de votre fromagère.

Dans un bol, versez les gouttes de présure.
Ajoutez le ferment et un peu de lait.

Délayez soigneusement,
puis diluez encore le mélange avec plus de lait.
Dans le récipient en verre, la faisselle étant bien enfoncée, videz le contenu du bol, complétez avec le lait en veillant à ne pas dépasser le niveau maximum indiqué à l'intérieur de la faisselle.

Battez pour homogénéiser.
Placez le récipient en verre dans l'appareil, fermez le couvercle et branchez :
le voyant lumineux s'allume.

Pendant toute la durée de fonctionnement, évitez de déplacer votre fromagère et mettez-la à l'abri des chocs ou des vibrations.
Ne pas la poser sur un réfrigérateur.

Le fromage terminé, débranchez.

Lorsque le temps de fabrication sera écoulé, vous devrez débrancher votre fromagère.

Pour vous aider à vous en souvenir, vous pouvez afficher l'heure à laquelle le fromage sera terminé sur le disque situé sur le couvercle.

Les chiffres de 1 à 24 qui apparaissent dans la fenêtre correspondent aux 24 h d'une journée. Notez l'heure à laquelle vous branchez, ajoutez-y le nombre d'heures nécessaires à la fabrication,

puis affichez sur le disque l'heure obtenue.

Respectez impérativement les temps de fabrication indiqués dans les tableaux page 8 et 9.

Une fois le temps écoulé, débranchez et sortez immédiatement de l'appareil le récipient en verre contenant sa faisselle et le fromage.

Couvrez et mettez à égoutter au réfrigérateur.

Lait, doses et temps de fabrication.

Lait pasteurisé et lait U.H.T.

Vous trouverez p. 8 et 9 deux tableaux qui vous indiquent les temps de fabrication et les doses de présure et de ferment selon le lait choisi, pasteurisé ou U.H.T.

Ne pas utiliser de lait stérilisé autre que U.H.T.

L'emploi du lait U.H.T. entier est vivement conseillé.

Vous pourrez préparer dans votre fromagère des fromages blancs plus ou moins riches en matières grasses, à partir de lait entier (27 %), demi-écrémé (16 %) ou écrémé (2 %).

Lait, doses et temps de fabrication

Lait frais pasteurisé	Présure	Ferment	Temps de fabrication
I 1 ^{re} utilisation - Ferment : fromage blanc ou petit suisse du commerce.			
Pour 1 l de lait	2 gouttes	1 cuillère à soupe ou 1 petit suisse	10 heures
Pour 1,5 l de lait	2 gouttes	2 cuillères à soupe ou 2 petits suisses	10 heures
II Régénération - Ferment : fromage blanc obtenu dans votre fromagère. Même si vous estimez qu'à la première utilisation votre fromage n'est pas très bien réussi, le meilleur ferment sera quand même ce premier fromage réalisé dans votre fromagère. Il améliorera les résultats suivants.			
Pour 1 l ou 1,5 l de lait	2 gouttes	2 cuillères à soupe de fromage ou 1 verre (12 cl) de petit lait	8 heures

Nous vous recommandons l'emploi du lait U.H.T. entier

Il vous assurera des résultats plus réguliers. Mais vous pouvez parfaitement essayer du lait frais pasteurisé. Il vous donnera un fromage d'un goût différent qui pourra être apprécié, par certains, comme meilleur.

Lait U.H.T.	Présure	Ferment	Temps de fabrication
I 1 ^{re} utilisation - Ferment : fromage blanc ou petit suisse du commerce.			
Pour 1 l de lait	6 gouttes	1 cuillère à soupe ou 1 petit suisse	12 heures
Pour 1,5 l de lait	8 gouttes	2 cuillères à soupe ou 2 petits suisses	12 heures
II Régénération - Ferment : fromage blanc obtenu dans votre fromagère. Même si vous estimez qu'à la première utilisation votre fromage n'est pas très bien réussi, le meilleur ferment sera quand même ce premier fromage réalisé dans votre fromagère. Il améliorera les résultats suivants.			
Pour 1 l ou 1,5 l de lait	6 gouttes	2 cuillères à soupe de fromage ou 1 verre (12 cl) de petit lait	8 heures

Des fromages blancs pleins d'idées

Egouttez à volonté



Si vous aimez le fromage blanc très humide, couvrez le récipient et sa faisselle et mettez au réfrigérateur, en prenant soin de ne pas soulever la faisselle de façon à laisser le caillé baigner dans le petit lait.

Après quelques heures, égouttez légèrement et démoulez aussitôt. Vous obtiendrez un fromage très rafraîchissant grâce à la légère acidité apportée par le petit lait.

Pour tous les fromages assaisonnés, autres que salés et poivrés, et notamment ceux aux fines herbes, il est préférable de les égoutter soigneusement. Éliminez de suite le petit lait ; relevez la faisselle au 1^{er} ou au 2^e niveau et laissez égoutter au frais tant que du petit lait est récupéré dans le récipient en verre, ce qui peut demander plusieurs heures. Pour faciliter l'égouttage, vous pouvez trancher le fromage avec un couteau.

Le volume de fromage obtenu est inférieur au volume du lait mis dans l'appareil. Cette différence est normale car la prise du fromage a pour effet de rejeter une partie de l'eau contenue dans le lait, eau que vous retrouvez sous forme de petit lait.

Si le fromage a été trop égoutté, ajoutez du petit lait et battez-le. Vous aurez alors un fromage onctueux.