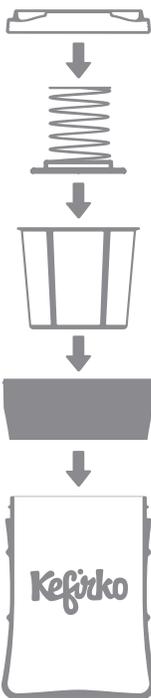




KIT DE FABRICATION DE FROMAGE MODE D'EMPLOI



COUVERCLE

Pour couvrir le fromage pendant l'égouttage. Il empêche le fromage d'absorber les odeurs de l'autre nourriture dans le réfrigérateur. Une fois le fromage est préparé, le couvercle peut servir de plateau pour le panier à maillage.

RESSORT DE COMPRESSION

Pour fabriquer le fromage frais à pâte demi-dure servez-vous du ressort de compression à disque de pressage.

PANIER À MAILLAGE

Le panier à maillage est conçu spécifiquement pour permettre un égouttage lent. Il est fabriqué en filet de nylon qui sépare le petit-lait du produit laitier mis en culture. Le panier à maillage a un cadre dur qui le fait plus solide. Une fois le fromage est prêt, vous pouvez le retourner sur l'assiette pour sortir le fromage. Entre préparations, vous pouvez le nettoyer et vous en servir de nouveau.

ANNEAU

L'anneau est la partie essentielle du kit de fabrication de fromage Kefirko, mis en place ensemble avec le panier à maillage sur le récipient en verre. Il ajoute plus de volume pour verser le kéfir dans le panier à maillage. Une fois le kéfir est égoutté, la quantité de fromage de kéfir baisse au-dessous du niveau plus bas de l'anneau. Dans ce procédé, quelques fromages peuvent sécher sur le bord de l'anneau, ce que vous pouvez facilement nettoyer avec une cuillère.

RÉCIPENT EN VERRE

Le récipient en verre Kefirko peut servir à préserver le petit-lait qui reste une fois le kéfir est égoutté. En levant l'anneau avec le panier à maillage attaché

TEMPS D'ÉGOUTTAGE DU FROMAGE DE KÉFIR

Plus longtemps le kéfir égoutte, plus sec et plus épais est le fromage. Les estimations du temps d'égouttage sont présentées ci-dessous. Notez que la consistance de votre fromage peut également varier en fonction des ingrédients personnels et de la température.

- Pendant quelques heures pour un kéfir plus épais qui peut être utilisé pour des dips.
- Du jour au lendemain pour la crème de fromage.
- Pendant 1-2 jours pour obtenir le fromage à pâte demi-dure.

RESSORT DE COMPRESSION À DISQUE

Pour fabriquer le fromage frais à pâte demi-dure servez-vous du ressort de compression à disque de pressage:

- Attachez le ressort au disque.
- Mettez le disque au-dessus du fromage dans le panier à maillage. Assurez-vous qu'il est nivelé avec le fromage.
- Fermez bien le couvercle supérieur sur l'anneau. Assurez-vous que le ressort de compression est aligné avec le centre du couvercle supérieur.
- Après 12-24 heures, ouvrez soigneusement le couvercle supérieur; soyez préparé que le ressort peut pousser le couvercle à sauter.
- Retirez le ressort de compression et enlevez doucement le disque pour le séparer du fromage.



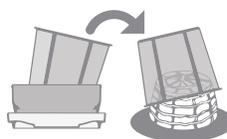
FABRICATION DU FROMAGE DE KÉFIR



1. Versez le kéfir dans le panier à maillage du kit de fabrication de fromage Kefirko. Vous pouvez y verser environ 0,6 l (20 oz) de kéfir. Fermez le couvercle supérieur pour empêcher les petites pièces et les mouches de tomber dans le fromage et pour empêcher le fromage d'absorber les odeurs de l'autre nourriture dans le réfrigérateur.



2. Mettez le kit de fabrication de fromage Kefirko dans le réfrigérateur pour éviter/ralentir une fermentation supplémentaire. Laissez égoutter pendant un temps approprié pour obtenir l'épaisseur souhaitée du fromage. Pendant l'égouttage il peut arriver que quelques fromages sèchent sur le bord de l'anneau, ce que vous pouvez facilement nettoyer avec une cuillère.



3. Sortez le kit de fabrication de fromage Kefirko du réfrigérateur et ouvrez le couvercle supérieur. (À ce stade, vous pouvez vous servir du ressort de compression pour fabriquer le fromage plus dur.) Dévissez l'anneau et retirez-le ensemble avec le panier à maillage. Le couvercle supérieur peut servir de plateau pour le panier à maillage. Baissez l'anneau. Prenez le panier à maillage et retournez-le dans l'assiette pour sortir le fromage.



4. Le fromage est maintenant prêt à être consommé ou utilisé dans les recettes. Parfumez votre fromage en ajoutant des fruits secs ou frais, des noix, des herbes ou des épices de votre choix. Choisissez les ingrédients et préparez le fromage frais comme vous voulez.

MESURE DE LA QUANTITÉ DE FROMAGE:

L'égouttage d'une préparation de kéfir fabriqué dans le bocal Kefirko (600 ml/20 oz) fait environ 200-300 g (0,45-0,65 lb) de crème de fromage de kéfir molle.



PRÉPARATION DE DIFFÉRENTES SORTES DE FROMAGES

Le fromage de kéfir n'est pas le seul fromage que vous pouvez fabriquer dans le kit de fabrication de fromage Kefirko. En utilisant des additifs et des présures de fromage, vous pouvez préparer beaucoup de différents plats à base de fromage. Vérifiez le Livre de recettes inclus dans le produit.

PRÉPARATION DU CAFÉ ET DU THÉ

Le kit de fabrication de fromage Kefirko peut servir à préparer du thé et du café. Faites attention à ne pas verser des liquides chauds bouillants dans des verres froids parce que le verre peut briser.

FABRICATION DE VOTRE PROPRE LAIT À BASE DE PLANTES

Servez-vous du bocal pour tremper des graines, des noix ou des grains afin de fabriquer le lait. À l'aide du panier à maillage, vous pouvez égoutter le mélange. Servez-vous du ressort de compression à disque pour presser sur la pulpe afin d'extraire tout le lait.

PETIT-LAIT

Le liquide égouttant dans le récipient en verre Kefirko pendant la fabrication du fromage de kéfir s'appelle le petit-lait. Il comporte beaucoup de bactéries bénéfiques et peut également être utilisé dans diverses recettes.



RÉCIPENT EN VERRE COMPATIBLE

Le récipient en verre utilisé avec le kit de fabrication de fromage Kefirko est le même que celui utilisé avec le kit de fabrication de kéfir Kefirko. Vous pouvez également vous servir du couvercle de deuxième fermentation avec ce verre.

GRAND POT KEFIRKO

1,4 l/50 oz
Le grand pot Kefirko d'une capacité de 1,4 l/50 oz peut servir à fabriquer quelques sortes de fromages (comme mozzarella, cottage) produisant beaucoup de liquides. Vous pouvez également vous servir du grand pot Kefirko pour préparer plus grandes quantités de café, de thé ou de lait.



ENTRETIEN DU KIT DE FABRICATION DE FROMAGE KEFIRKO

- Avant la première utilisation, lavez toutes les pièces avec de l'eau chaude savonneuse. Assurez-vous de rincer soigneusement le détergent.
- Nous vous recommandons de laver les pièces à la main pour obtenir de meilleurs résultats.
- Le couvercle supérieur peut servir de plateau pour le panier à maillage en sortant le fromage.
- Séparez le ressort de compression et le disque de pressage pour un nettoyage plus simple.
- Le panier à maillage en nylon a un cadre dur en plastique le faisant plus solide et plus facile à manipuler.

