

Cuisipro.

Yogurt Cheese Maker
Préparateur de fromage
de yaourt

**Instruction • Recipe Booklet
Instructions • Recettes**

donvier®

Yogurt Cheese Maker

Instructions - Recipes

Yogurt Cheese is a delicious low fat substitute for cream cheese, mayonnaise, sour cream and whipping cream.

Yogurt is actually composed of coagulated particles called curds which are suspended in a watery liquid called whey. As the whey is drained off in the strainer, the remaining curds become a thick cheese-like spread.

This yogurt cheese makes delicious dips, salad dressings, sandwich spreads, even low fat cheesecakes. Spread it on toast, muffins or bagels, or use it to top baked potatoes. Serve yogurt cheese plain, or flavor with fruit, sugar or vanilla for a sweeter taste.

Instructions

Clean unit with soap just before each use.

Place the strainer in its plastic container and add up to 3 cups (750 ml) of homemade or commercial yogurt to the strainer. Makes 1 cup (250ml) of yogurt cheese.

Cover and refrigerate unit for at least 2 hours. Yogurt will continue to thicken for up to 24 hours.

When yogurt has reached the desired thickness, drain off whey and reserve for other recipes.

Remove yogurt from strainer and transfer to an airtight container. Refrigerate up to two weeks.

Citrus Yogurt Cheesecake

Ingredients

Crust:

- $\frac{3}{4}$ cup (175 ml) graham cracker crumbs
- $\frac{1}{4}$ cup (50 ml) finely ground almonds
- 2 tbsp (30 ml) sugar
- $\frac{1}{4}$ tsp (1 ml) ground cinnamon
- 2 tbsp (30 ml) butter

Filling:

- 2 cups (500ml) yogurt cheese
- ½ cup (125 ml) granulated sugar
- 1 tsp (5 ml) vanilla extracts
- 3 eggs

Topping:

- 1 cup (250 ml) plain low fat yogurt
- 2 tbsp (30 ml) sugar
- 1 tsp (5 ml) vanilla extracts
- 1 tbsp (15 ml) fresh orange juice
- 1 tbsp (15 ml) grated lemon zest

Instructions

Preheat oven to 400°F (200°C)

Lightly butter bottom and sides of a 20 cm/8" spring form pan. In a small bowl, combine crumbs, nuts, sugar and cinnamon. Stir with a fork until blended. Press crumb mixture evenly onto bottom and up sides of spring foam pan, smoothing with back of a spoon. Refrigerate crust while preparing filling.

To make filling:

In a medium bowl, blend yogurt cheese, sugar and vanilla until smooth. Blend in eggs, one at a time, mixing well after each addition. Pour filling over crust in pan; smooth top. Bake 20 minutes. While cheesecake is baking, make topping.

To make topping:

In a medium bowl, combine all topping ingredients. Pour over partially baked cheesecake in pan; smooth top. Bake 20 minutes more or until topping is set. Cool in pan on a wire rack. Refrigerate until served.

6-8 servings.

Lemon Yogurt Cream

Ingredients

- 1 cup yogurt cheese (250 ml)
- ¼ cup granulated sugar (50 ml)
- 1 tsp grated lemon zest (5 ml)
- 1 tbsp lemon juice (15 ml)

Instructions

In a medium bowl, stir all ingredients until well blended. Serve over fresh fruit or fruit crumble or use in any dessert recipe calling for sweetened whipped cream or sour cream.

Tzatziki

Ingredients

- 1 English cucumber, grated
- 2 cloves garlic, minced
- 1 tsp salt (5 ml)
- 1 ½ cups yogurt cheese (375 ml)
- 2 tbsp parsley, minced (30 ml)
- ¼ tsp hot pepper sauce (1 ml) - optional

Instructions

Place grated cucumber in a colander, sprinkle with salt and allow to drain 30 minutes. Squeeze to remove excess liquid. Transfer to a bowl and stir in yogurt cheese, garlic, parsley and pepper sauce.

Cover and refrigerate 30 minutes to blend flavours. Serve as a dip with raw vegetable sticks or with warmed pita bread cut in wedges.

Préparateur de fromage de yaourt

Instructions - Recettes

Le fromage de yaourt est un délicieux produit faible en gras pouvant remplacer le fromage à la crème, la crème sure, la mayonnaise et la crème fouettée.

Le yaourt est en fait composé de particules coagulées appelées produit de lait caillé qui sont en suspension dans un liquide ressemblant à de l'eau et appelé lactosérum. Lorsque le lactosérum est éliminé dans la passoire, le lait caillé restant devient un fromage épais, comme de la pâte à tartiner.

Ce fromage de yaourt est délicieux pour tremper des légumes, pour assaisonner les salades, pour étaler

dans un sandwich et même pour faire des gâteaux au fromage faibles en gras. Étalez-le sur du pain grillé, des muffins ou des bagels, ou utilisez-le pour garnir des pommes de terre cuites au four. Servez le fromage de yaourt nature ou ajoutez des fruits, du sucre ou de la vanille pour obtenir un goût plus doux.

Instructions

Nettoyez l'appareil avec du savon juste avant de l'utiliser.

Mettez la passoire dans son récipient en plastique et ajoutez jusqu'à 750 ml de yaourt fait maison ou acheté en magasin dans la passoire. Donne 250 ml de fromage de yaourt.

Couvrez et mettez l'appareil au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. Le yaourt continuera d'épaissir pendant un maximum de 24 heures.

Une fois que le yaourt a atteint l'épaisseur souhaitée, égouttez le lactosérum et conservez-le pour d'autres recettes.

Retirez le yaourt de la passoire et transférez-le dans un récipient hermétique. Gardez au réfrigérateur pendant un maximum de 2 semaines.

Gâteau au fromage de yogourt et aux agrumes

Ingrédients

Pâte :

- 175 ml de panure de biscuits Graham
- 50 ml d'amandes en poudre
- 2 cuillères à soupe (30 ml) de sucre
- ¼ de cuillère à café (1 ml) de cannelle moulue
- 2 cuillères à soupe (30 ml) de beurre

Remplissage :

- 500 ml de fromage de yogourt
- 125 ml de sucre cristallisé
- 1 cuillère à café (5 ml) d'extrait de vanille
- 3 œufs

Nappage :

- 250 ml de yogourt nature allégé
- 2 cuillères à soupe (30 ml) de sucre
- 1 cuillère à café (5 ml) d'extrait de vanille
- 1 cuillère à soupe (15 ml) de jus d'orange frais
- 1 cuillère à soupe (15 ml) de zeste de citron râpé

mode d'emploi

Préchauffez le four à 200 °C (400 °F)

Beurrez légèrement le fond et les côtés d'un moule à fond amovible de 20 cm. Dans un petit bol, mélangez la panure de biscuits, les amandes, le sucre et la cannelle. Mélangez à l'aide d'une fourchette jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Appliquez le mélange de panure au fond du plat et sur les côtés de celui-ci de façon homogène et aplatissez avec le dos d'une cuillère. Placez la pâte au réfrigérateur pendant que vous préparez la garniture.

Pour la garniture :

Dans un bol de taille moyenne, mélangez le

fromage de yogourt, le sucre et la vanille jusqu'à obtenir une préparation homogène. Ajoutez les œufs l'un après l'autre en battant méticuleusement après chaque œuf. Versez la garniture dans le plat; lissez la surface. Faites cuire pendant 20 minutes. Faites le nappage pendant la cuisson.

Pour le nappage :

dans un bol de taille moyenne, mélangez les ingrédients du nappage. Versez le nappage sur le gâteau partiellement cuit; lissez la surface. Faites cuire 20 minutes de plus ou jusqu'à ce que le nappage soit ferme. Laissez refroidir le plat sur une grille. Conservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Donne de 6 à 8 parts.

Crème au yogourt et au citron

Ingrédients

- 250 ml de yogourt
- 50 ml de sucre cristallisé
- 1 cuillère à café (5 ml) de zeste de citron râpé
- 1 cuillère à soupe (15 ml) de jus de citron

mode d'emploi

Dans un bol de taille moyenne, mélangez tous les ingrédients jusqu'à obtenir une préparation homogène. Servez en accompagnement de fruits frais ou d'un crumble aux fruits, ou bien utilisez dans une recette de dessert pour remplacer la crème fouettée ou la crème fraîche.

Tzatziki

Ingrédients

- 1 concombre anglais râpé
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 cuillère à café (5 ml) de sel
- 375 ml de fromage de yogourt
- 2 cuillères à soupe (30 ml) de persil émincé
- ¼ de cuillère à café (1 ml) de sauce au piment de Cayenne (facultatif)

mode d'emploi

Placez le concombre râpé dans une passoire, saupoudrez de sel et laissez égoutter pendant 30 minutes. Appuyez sur le concombre pour égoutter l'excédent de liquide. Transvasez dans un bol et ajoutez le fromage de yogourt, l'ail, le persil et la sauce au piment. Mélangez le fromage de yogourt, l'ail, le persil et la sauce au piment. Couvrez et laissez reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes pour que les arômes se mélangent. Servez la préparation comme une sauce dans laquelle