

Výrobník sýra
B-cheese



RECEPTÁŘ

STR. 12	1.ČERSTVÝ BÍLÝ SÝR
STR. 13	2.PRIMOSALE S AROMATICKÝMI BYLINKAMI
STR. 14	3.ČERSTVÝ SÝR CACIOTTINA
STR. 15	4.ŠAFRÁNOVÝ SÝR CACIOTTINA
STR. 16	5.SÝR STRACCHINO
STR. 17	6.GORGONZOLA - ZÁKLAD SÝRU URČENÝ NA ZRÁNÍ
STR. 18	7.SÝR RICOTTA Z MLÉKA
STR. 19	8.MASCARPONE
STR. 20	9.ROZTÍRATELNÝ KRÉMOVÝ SÝR
STR. 21	10.RYCHLÝ SÝR BEZ SYŘIDLA
STR. 22	11.RYCHLÝ SÝR BEZ SYŘIDLA SE STŘEDOMOŘSKÝMI BYLINKAMI
STR. 23	12.TOFU
STR. 24	13.SÝR RICOTTA BEZ MLÉKA
STR. 25	14.KRÉMOVÝ KOZÍ SÝR
STR. 26	15.MOZZARELLA
STR. 27	16.STRACCIATELLA
STR. 28	17.TRADIČNÍ JOGURT
STR. 29	18.ŘECKÝ JOGURT
STR. 30	19.ROSTLINNÝ ŘECKÝ JOGURT
STR. 31	20.TZATZIKI OMÁČKA



ÚVOD K DOMÁCÍ VÝROBĚ SÝRU

Co je sýr?

Sýr je sraženina bílkovin získaných pouze z mléka prostřednictvím syřidla. Všechny ostatní výrobky získané z mléka nebo jeho derivátů prostřednictvím kyselých koagulantů nebo bakterií jsou mléčné výrobky. Na základě výše uvedeného můžeme vyplnit následující tabulku

SÝRY	MLÉČNÉ VÝROBKY
Mozzarella	Ricotta
Pecorino	Jogurt
Parmezán	Mascarpone
Asiago	Roztíratelný, krémový sýr
Brie	Čerstvý kozí sýr

Jaké mléko lze použít pro výrobu sýru?

Aby syřidlo mohlo začít působit, vytvářet tvaroh a získávat tak sýr, nesmí se použité mléko podrobit tepelnému zpracování - pasterizaci při velmi vysokých teplotách nad 80 °C. Bohužel moderní způsoby života a potřeby prodeje a distribuce v posledních letech inklinují ke zpracování potravin při vysokých teplotách, které umožňují delší životnost. Níže jsou uvedeny typy a vlastnosti nejběžnějších mlék:

SYROVÉ MLÉKO: je nevhodnější mléko na výrobu sýru, ale je těžko dostupné a také náročné na skladování. Existuje mnoho automatů na syrové mléko spravovaných přímo zemědělci, jejichž adresy lze snadno nalézt na konkrétních internetových stránkách. Syrové mléko může způsobit určité zdravotní a hygienické problémy, protože jde o čerstvý mléčný produkt, který se právě ochlazuje, zachovává všechny původní mléčné enzymy a může být kontaminované škodlivým prvkem, zejména pro těhotné ženy. Tomuto problému se dá snadno předejít zahřátím mléka na 68 °C a jeho rychlým ochlazením před použitím, protože tato teplota umožňuje zničení většiny potenciálně škodlivých organismů bez degenerace protein důležitých pro následné vytvoření sýra. Syrové mléko je bohaté na mléčné enzymy, obsahuje více vitamínů, tuků a minerálů než čerstvě pasterizované mléko a dá se tak definovat jako „celé“ mléko.

ČERSTVÉ VYSOCE KVALITNÍ MLÉKO: je pasterizované mléko specifického původu, které má označení „vysoké kvality“, tzn. mléko pocházející od zvířat chovaných podle přesných pravidel. V tomto prodejním segmentu jsou vysoce kvalitní pasterizované mléka vyráběná při nízké teplotě/vysoké teplotě/mikrofiltrovaná. Na získání sýrů dobré kvality je třeba používat mléka pasterizovaná při nízké teplotě pod 80 °C. Vysokoteplotní pasterizace a mikrofiltrace je obvykle uvedena na obale a proto se můžete rozhodovat vylučovací metodou. Můžete se také opírat o datum spotřeby na základě data výroby. Pokud je nutné výrobek spotřebovat do 7 dní, můžete si být jistí, že mléko je pasterizované při nízké teplotě, zatímco v případě mikrofiltrace je to 21 dní.

Méně přesným údajem je obal, protože mléko pasterizované při nízké teplotě je zpravidla ve skleněné láhvi. Vysoce kvalitní mléko má podle zákona standardizovaný obsah tuku mezi 3,8 a 4 % přičemž tepelné zpracování odstraňuje některé vitamíny citlivé na vysoké teploty, zcela odstraňuje mléčné enzymy a v případě mikrofiltrace, dochází ke ztrátě některých minerálů.

ČERSTVÉ PASTERIZOVANÉ MLÉKO: tato kategorie obsahuje mléko zpracované při teplotě okolo 85 °C, datem spotřeby do přibližně 10 dnů, nespecifikovaným původem, tzn. že může být tvořené směsí mlék. Z tohoto druhu mléka je velmi obtížné vyrábět sýr. Do této kategorie patří plnotučné mléko, polotučné mléko, odstředěné mléko, bezlaktózové mléko nebo funkční mléko.

TRVANLIVÉ MLÉKO: nemůže se používat na výrobu sýru, ale jen pro výrobu mléčných výrobků bez syřidla. Tato kategorie obsahuje plnotučné/ odstředěné/ bezlaktózové, funkční (obohacené o vlákniny, vitamíny, minerály) mléko, které se zpracovává při velmi vysoké teplotě od 110 °C až do 140 °C a vyšší teplotě pro UHT (ultra vysoká teplota), což umožňuje prodloužit datum spotřeby dokonce až na 6 měsíců. Výsledkem je zcela převařené mléko, které je možné použít pouze na zpracování bez syřidla.

Pod pojmem MLÉKO, je myšleno kravské mléko a v případě jiného původu, musí být vždy uvedeno označení „kozí“, „ovčí“ nebo „bůvolí“. Tyto druhy mléka umožňují výrobu sýrů se stejnými recepty jako je tomu v případě kravského mléka. Změny jsou v objemu vyprodukovaného produktu:

- Z bůvolího mléka získáme víc výsledného produktu než z kravského mléka
- Z ovčího mléka získáme poměrně stejný objem jako z kravského mléka
- Z kozího mléka získáme 3-4x menší objem než z kravského (z 2L kozího mléka vyrobíme 70-80g tvarohu)

Jaké jiné mléko lze použít?

KOZÍ MLÉKO, velmi používané jako čerstvé a UHT, má přirozeně nízký obsah laktózy, a proto se doporučuje pro lidi s mírnými intolerancemi. Najít ho můžete v kterémkoliv supermarketu. Kozí mléko dosahuje optimálních výsledků při výrobě ricotty nebo kyselých tvarohů, ale při použití syřidla jsou výsledky velmi nízké, z 1 litru mléka můžete získat maximálně 60 g sýra. Kromě toho má kozí mléko ostřejší chuť a zápach, který nemusí každému vyhovovat.

OVČÍ MLÉKO, je srovnatelné s kravským. Mezi jeho hlavní rysy patří sladkost, která se přenáší také do sýru.

Jak můžeme využít pasterizované a UHT mléko?

Tyto druhy mléka umožňují procesy, které vyžadují působení kyseliny nebo bakterií, a proto jsou vhodné pro výrobu ricotty, jogurtu nebo kefiru.

Jak můžeme využít rostlinné nápoje?

Nejjednodušším a nejtradičnějším zpracováním je výroba TOFU ze sójového mléka. Je však velice důležité použít sójové nápoje obsahující jen základní složky jako je voda, sója a sůl. Všechny další přísady stěžují tvorbu sekundárních sójových produktů, proto je třeba se vyhnout nápojům, které obsahují rostlinný olej, vlákninu, minerály nebo vitamíny. Na výrobu TOFU je třeba použít Nigari, což je chlorid hořečnatý, přírodní látka obsažená v mořské vodě, která dokáže vysrážet sójové bílkoviny. Se sójovými a všemi ostatními rostlinnými nápoji (z rýže, ova, špaldy, kokosu) můžete získat jogurt s použitím stejného receptu jako u mléčného jogurtu.

Jaké jsou další mléčné výrobky?

MASCARPONE: získává se působením tepla, koagulací kyselin a scezením čerstvé smetany, která je vedlejším produktem odstředování mléka.

RICOTTA: získává se ze všech druhů mléka nebo syrovátky. Surovátka je to, co zůstane po zpracování tvarohu prostřednictvím tepla a koagulací kyselin.

ROZTÍRATELNÝ, KRÉMOVÝ SÝR: získává se smícháním čerstvé smetany, mléka a Jogurtu s využitím stejných procesů jako v případě mascarpone.

JOGURT: získává se z jakéhokoli typu mléka působením specifických bakterií a konzervováním mléka při teplotě 40 ° v průběhu několika hodin.

ŘECKÝ JOGURT: platí stejný koncept jako při tradičním jogurtu s přidáním 6/12 hodin odkapávání, aby byl ještě kompaktnější.

KEFÍR: získává se fermentací všech druhů mléka v pokojové teplotě, prostřednictvím mléčných enzymů, přičemž kyselost a konzistence se liší v závislosti na času fermentace.

Kde můžete získat syřidlo a jaký typ vybrat?

Syřidlo je produkt, který lze získat jednoduše. Jde o produkt živočišného původu, který si můžete objednat na internetu za velmi příznivé ceny. Je v tekuté formě a je třeba jej uchovávat v ledničce, i když ho lze několik dní skladovat také při pokojové teplotě, za předpokladu, že jde o chladné a tmavé místo. K dispozici je v 1 l nebo 0,5 l lahvích nebo v malých 0,25 l nebo 0,1 l formátech.

Syřidlo může být také rostlinného původu. Obvykle je extrahované z květů bodláku, hub, z některých plísní nebo bakterií (v tomto případě, jsou nejběžnějšími typy prášky nebo tablety, které se rozpouštějí ve vodě. Tento typ syřidel je také snadno dostupný na internetu.

Jak používat syřidlo?

Syřidlo se musí skladovat přesně podle pokynů uvedených na etiketě. Podle různých výrobců má syřidlo na trhu odlišnou titraci, protože jde o koncentraci enzymu určeného na vytvoření syřidla v konkrétním poměru k vodě. „Domácí“ dávka na litr se může obvykle pohybovat od 1,5 a 2,5 ml, což znamená, že v našem spotřebiči používáme při plném naplnění objem 3 až 5 ml syřidla živočišného původu.

V případě syřidla rostlinného původu, musí být tato dávka mírně vyšší, cca o 0,5 ml na každý litr, protože při pomalejším působení je třeba větší množství k dosažení dobrého výsledku s předem nastavenými programy spotřebiče. Syřidlo pracuje při fyziologické teplotě v rozsahu 35 a 42 °. Každý výrobce uvádí jinou provozní teplotu. Náš spotřebič pracuje při teplotě 40 °, což je optimální teplota pro většinu syřidel na trhu. Při vyšší a nižší teplotě, ztrácí syřidlo svou účinnost a nevytváří sýr.

Jak se mění dávka syřidla v závislosti na objemu použitého mléka?

Dávka se mění v závislosti na druhu použitého mléka, konkrétně podle jeho pasterizace. V případě syrového mléka se používá minimální dávka, u mléka s nízkou teplotou pasterizace je dávka střední a u pasterizovaného mléka je použita maximální dávka. Zvýšení množství syřidla částečně vyrovnává ztrátu koagulační schopnosti bílkovin v důsledku vyšší teploty během fáze pasterizace.

Co je kyselina citronová? Na co se používá? Kde ji seženeme?

Kyselina citronová je nejpoužívanější potravinářskou přísadou na světě. V přírodě se nachází v každém ovoci, citrusovém ovoci a mnoha druzích zeleniny. V potravinářském průmyslu se používá ve všech konzervovaných potravinách, jako jsou ovocné džemy, kompoty, krémy, nápoje, a dokonce i víno. Slouží k okyselení, protože vytváří prostředí nehostinné pro růst bakterií a zároveň je antioxidantem, který zachovává světlejší zabarvení produktu.

V doporučených dávkách nepředstavuje riziko intolerance nebo alergií. Citron obsahuje v průměru přibližně 4 g, což je menší množství, než je použito v receptech.

V sýru slouží ke zrychlení přirozeného procesu zkysnutí mléka. Pokud tvaroh na mozzarella nemá správně kyselé pH, není možné ho formovat. Stejně tak není možné vyrobit ricottu bez kyselé syrovátky nebo jiného druhu kyseliny, která slouží ke spuštění proteinového procesu nazývaného „flokulace“, který definuje konzistenci a chuť ricotty.

Kyselina citronová se běžně prodává v lékárnách, v některých supermarketech, zemědělských konsorciích nebo prodejnách vína.

Co může nahradit kyselinu citronovou?

Kyselinu citronovou lze nahradit citronovou šťávou, bílým octem nebo vinným octem. Poslední možnost se doporučuje z důvodu méně štiplavého zápachu. Použitý ocet musí mít obsah kyselin nejméně 6 % (informace jsou uvedené na etiketě daného výrobku).









B-cheese

LEGENDA



ČAS



ODKAPÁVÁNÍ



TRVANLIVOST



KLASICKÝ SÝR SE SYŘIDLEM (40 °C)



RYCHLÝ SÝR (90 °C)



VEGANSKÝ SÝR PRO OSOBY S INTOLERANCÍ NA LAKTÓZU (90 °C)



MOZZARELLA (90°)



KLASICKÝ JOGURT (40 °C)



ŘECKÝ JOGURT (40 °C)



DÁVKOVAČ (PŘIDÁNÍ SYŘIDLA NEBO JEHO NÁHRADY)



ŠPACHTLE



VYJMUTÍ Z KOŠE



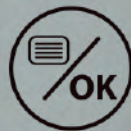
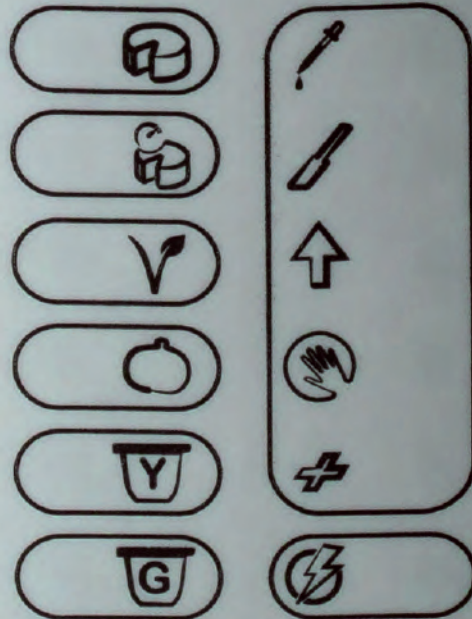
MANUÁLNÍ ČINNOST



PŘIDÁNÍ INGREDIENCÍ



KONEC (POHOTOVOSTNÍ REŽIM)





Kompaktní a prostorově úsporný se stohovatelných koši ve výrobku



6 přednastavených programů: klasický, rychlý, veganský sýr, mozzarella, klasický jogurt, řecký jogurt



Vhodný na výrobu chutných čerstvých sýrů a jogurtu



Vnitřní nepřilnavý snadno omyvatelný koš s objemem 2 l



Dotykový ovládací panel



Odkapávání sýru přímo do výrobku



Příslušenství: Koš na řecký jogurt, koš na sýr, nádoba na klasický jogurt, kniha receptů, špachtle

RECEPTY



4 - 4:30



5 dní

1. ČERSTVÝ BÍLÝ SÝR

(objem 1,5 l = 320–350 g
na základě filtrace)

INGREDIENCE

- 1,5 l mléka
- 20 g jemnozrnné soli
- 5 ml syřidla

1. Nalejte mléko do nádoby spotřebiče spolu se solí, dobře promíchejte, aby se sůl rozpustila a vložte košík na sýr.
2. Spusťte **PROGRAM 1 „CLASSIC CHEESE WITH RENNET (Klasický sýr se syřidlem)“**.
3. Když zabliká indikátor „DÁVKOVAČ“, zamíchejte mléko špachtlí a přidejte syřidlo zředěné v 15 ml vody. Zastavte míchání v opačném směru a stiskněte tlačítko „OK“.
4. Nechte mléko 90 minut stát.
5. Když zabliká indikátor „ŠPACHTLE“, rozkrájejte sýr na kostky o velikosti přibližně 1 cm a stiskněte tlačítko „OK“.
6. Když zabliká indikátor „PŘIDAT“, jednoduše stiskněte tlačítko „OK“.
7. Když zabliká indikátor „VYBRAT“ (šipka nahoru), opatrně vytáhněte koš, nechte ho okapat stiskněte tlačítko „OK“. Po dvou hodinách se na spotřebiči zobrazí indikátor „KONEC“.
8. Potom vyjměte sýr z koše a dejte ho do lednice.
9. Skladujte ho zakrytý v lednici maximálně 5 dní.



Tabulka PROGRAM 1
CLASSIC CHEESE WITH RENNET
(Klasický sýr se syřidlem)

TEPLOTA	ČAS	INDIKÁTOR	TLAČÍTKO
Pokojeová			Prog. 1 +
35°	15/20 minut	Dávkovač	Ok
35°	1,5 hodiny	Špachtle	OK
35°	15 minut	Přidat *	Ok
Vyp.	15 minut	Vybrat	Ok
Vyp.	2 hodiny	Konec	

* pouze při přípravě sýru s bylinkami nebo ochucených sýrů.



4 - 4:30



5 dní

2. PRIMOSALE S AROMATICKÝMI BYLINKAMI

(objem 1,5 l = 320–350 g na základě filtrace)

INGREDIENCE

- 1,5 l mléka
- 50 g celého bílého jogurtu
- 20 g jemnozrnné soli
- 5 ml syřidla
- Čerstvé aromatické bylinky (rukola, pažitka, petržel, bazalka, oregano atd.) nebo semínka, jako vlašské ořechy, mandle, piniová, slunečnicová, dýňová, lněná semínka nebo směs bylinek a semenek

1. Nalejte mléko do nádoby spotřebiče spolu s jogurtem a solí, směs nechte rozpustit a vložte košík na sýr.
2. Spusťte **PROGRAM 1 „CLASSIC CHEESE WITH RENNET (Klasický sýr se syřidlem)“**.
3. Když zabliká indikátor „DÁVKOVAČ“, zamíchejte mléko špachtlí a přidejte syřidlo zředěné v 15 ml vody. Zastavte míchání v opačném směru a stiskněte tlačítko „OK“.
4. Nechte mléko 90 minut stát.
5. Když zabliká indikátor „ŠPACHTLE“, rozkrájejte sýr na kostky o velikosti přibližně 1 cm a stiskněte tlačítko „OK“.
6. Když zabliká indikátor „PŘIDAT“, znovu nakrájejte sýr vytvořením vloček ve velikosti kukuřičných zrn, přidejte bylinky nebo sušené ovoce a stiskněte „OK“, nebo jen nakrájejte sýr bez přidání přísad a stiskněte „OK“.
7. Když zabliká indikátor „VYBRAT“ (šipka nahoru), opatrně vytáhněte koš, nechte ho okapat a stiskněte „OK“. Po dvou hodinách se na spotřebiči zobrazí indikátor „KONEC“.
8. Potom vyjměte sýr z koše a dejte ho do lednice.
9. Skladujte ho zakrytý v lednici maximálně 5 dní.

* pouze při přípravě sýru s bylinkami nebo ochucených sýrů.



Tabulka PROGRAM 1
CLASSIC CHEESE WITH RENNET
(Klasický sýr se syřidlem)

TEPLOTA	ČAS	INDIKÁTOR	TLAČÍTKO
Pokožová			Prog. 1 +
35°	15/20 minut	Dávkovač	Ok
35°	1,5 hodiny	Špachtle	OK
35°	15 minut	Přidat *	Ok
Vyp.	15 minut	Vybrat	Ok
Vyp.	2 hodiny	Konec	

3. ČERSTVÝ SÝR CACIOTTINA

(objem 2 l = 200 g)

INGREDIENCE

- 2 l plnotučného mléka
- 50 g čerstvé smetany
- 75 g jogurtu
- 5 g jemnozrnné soli
- 5 ml syřidla

1. Dajte mléko, smetanu, jogurt a sůl do nádoby spotřebiče, dobře promíchejte, aby se přísady rozpustily.
2. Vložte košík na sýr.
3. Spusťte PROGRAM 1- „CLASSIC CHEESE WITH RENET (Klasický sýr se syřidlem)”.
4. Když zabliká indikátor „DÁVKOVAČ”, jemným mícháním přidejte 5 ml syřidla zředěného v 15 ml vody, potom zastavte pohyb mléka jeho mícháním v opačném směru, stiskněte tlačítko „OK” a zakryjte.
5. Když zabliká indikátor „ŠPACHTLE”, rozkrájejte sýr na kostky o velikosti přibližně 2 cm a stiskněte tlačítko „OK”.
6. Když zabliká indikátor „PŘIDAT”, znovu nakrájejte sýr na velmi malé kousky podobné zrna pšenice a stiskněte tlačítko „OK”.
7. Sýr musí být dobře okapaný a usazený na dně koše.
8. Když zabliká indikátor „VYBRAT” (šipka nahoru), opatrně vytáhněte koš, nechte ho na 15 minut okapat, občas promíchejte okraje sýru, abyste usnadnili odkapávání syrovátky a stiskněte tlačítko „OK”.
9. Po uplynutí 15 minut a kontrole struktury tvarohu naplňte nádobu na jogurt vodou a vložte ji jako závaží na sýr, nechte tvaroh okapat, dokud nezabliká indikátor. Nechte sýr odkapat, dokud nezabliká indikátor „KONEC” (celkově 2 hodiny).
10. Skladujte ho zakrytý v lednici maximálně 7 dní.

* pouze při přípravě sýru s bylinkami nebo ochucených sýrů.



4 - 4:30



7 dní



Tabulka PROGRAM 1
CLASSIC CHEESE WITH RENNET
(Klasický sýr se syřidlem)

TEPLOTA	ČAS	INDIKÁTOR	TLAČÍTKO
Pokožová			Prog. 1+ (⏸)
35°	15/20 minut	Dávkoř	Ok
35°	1,5 hodiny	Špachtle	OK
35°	15 minut	Přidat *	Ok
Vyp.	15 minut	Výbrat	Ok
Vyp.	2 hodiny	Konec	

4. ŠAFRÁNOVÝ SÝR CACIOTTINA

(objem 2 l = 200 g)

INGREDIENCE

- 2 l plnotučného mléka
- 50 g čerstvé smetany
- 50 g jogurtu
- 0,5 g šafránu
- 5 ml syřidla

1. Dejte mléko, smetanu, jogurt a šafrán do nádoby spotřebiče, dobře promíchejte, aby se přísady rozpustily.
2. Vložte košík na sýr.
3. Spusťte **PROGRAM 1 „CLASSIC CHEESE WITH RENNET (Klasický sýr se syřidlem)“**.
4. Když zabliká indikátor „DÁVKOVAČ“, jemným mícháním přidejte 5 ml syřidla zředěného v 15 ml vody, potom zastavte pohyb mléka jeho mícháním v opačném směru, stiskněte tlačítko „OK“ a zakryjte.
5. Když zabliká indikátor „ŠPACHTLE“, rozkrájejte sýr na kostky o velikosti přibližně 2 cm a stiskněte tlačítko „OK“.
6. Když zabliká indikátor „PŘIDAT“, znovu nakrájejte sýr na velmi malé kousky podobné zrnům pšenice a stiskněte tlačítko „OK“.
7. Sýr musí být dobře okapaný a usazený na dně koše.
8. Když zabliká indikátor „VYBRAT“ (šipka nahoru), opatrně vytáhněte koš, nechte ho na 15 minut okapat, občas promíchejte okraje sýru, abyste usnadnili odkapávání syrovátky a stiskněte tlačítko „OK“.
9. Po uplynutí 15 minut a kontrole struktury sýra naplňte nádobu na jogurt vodou a vložte ji jako závaží na tvaroh, nechte sýr okapat, dokud nezabliká indikátor „KONEC“ (celkově 2 hodiny).
10. kladujte ho zakrytý v lednici maximálně 7 dní.

* pouze při přípravě sýru s bylinkami nebo ochucených sýrů.



4 - 4:30



7 dní



Tabulka PROGRAM 1 CLASSIC CHEESE WITH RENNET (Klasický sýr se syřidlem)

TEPLOTA	ČAS	INDIKÁTOR	TLAČÍTKO
Pokožová			Prog. 1+
35°	15/20 minut	Dávkovač	Ok
35°	1,5 hodiny	Špachtle	OK
35°	15 minut	Přidat *	Ok
Vyp.	15 minut	Vybrat	Ok
Vyp.	2 hodiny	Konec	

5.SÝR STRACCHINO

(objem 1,5 l = 400 g)

INGREDIENCE

- 1,5 l plnotučného mléka
- 50 g sýru stracchino
- 5 ml syřidla
- 10 g jemnozrné soli

1. Dejte 1,3 l mléka do nádoby spotřebiče, přidejte sůl a dobře promíchejte.
2. Rozpusťte sýr stracchino v 200 ml mléka a nechte ho stranou.
3. Přidejte rozpuštěný sýr stracchino do zbytku mléka dobře promíchejte a vložte košík na sýr.
4. Spusťte **PROGRAM 1 „CLASSIC CHEESE WITH RENNET (Klasický sýr se syřidlem)“**.
5. Když zabliká indikátor „DÁVKOVAČ“, jemným mícháním přidejte 5 ml syřidla zředěného v 15 ml vody, potom zastavte pohyb mléka jeho mícháním v opačném směru, stiskněte tlačítko „OK“ a zakryjte.
6. Když zabliká indikátor „ŠPACHTLE“, rozkrájejte sýr na 2 nebo části a stiskněte tlačítko „OK“.
7. Když zabliká indikátor „PŘIDAT“, nevšímejte si toho a stiskněte tlačítko „OK“.
8. Když zabliká indikátor „VYBRAT“ (šipka nahoru), zvedněte koš a nechte ho okapat do spotřebiče, stiskněte tlačítko „OK“ a počkejte, než se rozsvítí indikátor „KONEC“ po uplynutí 2 hodin.
9. Vyjměte 2 kusy sýra a přemístěte je do skladovací nádoby jejich překrytím a před podáváním je nechte v lednici 12 hodin odstát.
10. Sýr stracchino bude krémový po třech dnech odležení v lednici a skladujte ho maximálně 7 dní.

* pouze při přípravě sýru s bylinkami nebo ochucených sýrů.



4 - 4:30



12 h



Tabulka PROGRAM 1
CLASSIC CHEESE WITH RENNET
(Klasický sýr se syřidlem)

TEPLOTA	ČAS	INDIKÁTOR	TLAČÍTKO
Pokožová			Prog. 1 +
35°	15/20 minut	Dávkoř	Ok
35°	1,5 hodiny	Špachtle	OK
35°	15 minut	Přidat *	Ok
Vyp.	15 minut	Vybrat	Ok
Vyp.	2 hodiny	Konec	

6. GORGONZOLA ZÁKLAD SÝRU URČENÝ NA ZRÁNÍ

(objem 2 l = 450 g)

INGREDIENCE

- 2 l plnotučného mléka
- 100 g sýru Gorgonzola
- 50 g jogurtu
- 5 ml syřidla
- 10 g jemnozrnné soli

1. Dejte 1,8 l mléka do nádoby spotřebiče, přidejte sůl a dobře promíchejte.
2. Rozpusťte sýr gorgonzola v 200 ml mléka a nechte ho stranou.
3. Přidejte rozpuštěný sýr gorgonzola do zbytku mléka, propasírujte přes sítko s jemnými otvory na rozbítí sraženin, dobře promíchejte a vložte košík na sýr.
4. Spusťte **PROGRAM 1 „CLASSIC CHEESE WITH RENET (Klasický sýr se syřidlem)“**.
5. Když zabliká indikátor „DÁVKOVAČ“, jemným mícháním přidejte 5 ml syřidla zředěného v 15 ml vody, potom zastavte pohyb mléka jeho mícháním v opačném směru, stiskněte tlačítko „OK“ a zakryjte.
6. Když zabliká indikátor „ŠPACHTLE“, nevsímejte si toho a stiskněte tlačítko „OK“.
7. Když zabliká indikátor „PŘIDAT“, nevsímejte si toho a stiskněte tlačítko „OK“.
8. Když zabliká indikátor „VYBRAT“ (šipka nahoru), zvedněte koš a nechte ho okapat do spotřebiče, stiskněte tlačítko „OK“ a počkejte, než se rozsvítí indikátor „KONEC“ a na 2 hodiny posypte sýr solí.

Kroky provedené mimo spotřebiče:

9. Otočte sýr v koši a posolte ho z druhé strany, přeneste koš se sýrem na chladné místo (minimální teplota: +10° - maximální teplota +18°) a nechte ho tam 12 hodin.
10. Po uplynutí 12 hodin vyjměte sýr z koše a položte ho na pevný základ (např. rohož na výrobu sushi), přikryjte ho utěrkou a vložte do lednice.
11. Když je sýr pod jeho vnější kůrkou na dotek měkký, je připraven (trvá to přibližně 2 nebo 3 dny v závislosti na teplotě).
12. Skladujte ho v lednici maximálně 7 dní.

* pouze při přípravě sýru s bylinkami nebo ochucených sýrů.



4 - 4:30



12 h

+ zrání



7 dní



Tabulka PROGRAM 1 CLASSIC CHEESE WITH RENNET (Klasický sýr se syřidlem)

TEPLOTA	ČAS	INDIKÁTOR	TLAČÍTKO
Pokojevá			Prog. 1 +
35°	15/20 minut	Dávkoř	Ok
35°	1,5 hodiny	Špachtle	OK
35°	15 minut	Přidat *	Ok
Vyp.	15 minut	Vybrat	Ok
Vyp.	2 hodiny	Konec	

7. SÝR RICOTTA Z MLÉKA

(objem 2 l mléka = 400 g)

INGREDIENCE

- 2 l mléka (plnotučné mléko pro krémovou ricottu, polotučné mléko pro sušší ricottu, vhodné jsou všechny druhy mléka)
- 15 g jemnozrnné soli
- 6 g kyseliny citronové

1. Nalejte mléko do nádoby spotřebiče.
2. Přidejte sůl, velmi dobře promíchejte a vložte košík na sýr.
3. Spusťte **PROGRAM 2 „QUICK CHEESE (Rychlý sýr)”**.
4. Při 80 ° se rozsvítí indikátor „DÁVKOVAČ” během důkladného míchání přidejte kyselinu citronovou rozpuštěnou v 15 ml vody a některé kousky vyplavou na povrch.
5. Spotřebič bude pokračovat v zahřívání až na 90 ° a kousky sýru budou jasně viditelné.
6. Když zabliká indikátor „VYBRAT” (šipka nahoru), opatrně vytáhněte koš, stiskněte tlačítko „OK” a nechte ho okapat 30 minut, dokud nezabliká indikátor „KONEC”. Dejte sýr do lednice.
7. Skladujte ho v lednici maximálně 3 dny.



3 - 3:30



3 dny



Tabulka PROGRAM 2
QUICK CHEESE (Rychlý sýr)

TEPLOTA	ČAS	INDIKÁTOR	TLAČÍTKO
Pokožová			Prog. 1 +
80°		Dávkovač	Ok
90°			
	30 minut	Výbrat	Ok
	30 minut	Konec	

8.MASCARPONE

(objem 1 l smetany = 500–550 g
na základě)

INGREDIENCE

- 1 l čerstvé smetany
- 5 g cukru
- 6 g kyseliny citronové

1. Přidejte do spotřebiče koš na řecký jogurt.
2. Nalejte čerstvou smetanu do koše na řecký jogurt a nechte rozpustit cukr.
3. Spusťte **PROGRAM 2 „QUICK CHEESE (Rychlý sýr)”**.
4. V průběhu fáze zahřívání se doporučuje míchat smetanu pro dosažení rovnoměrné teploty.
5. Když zabliká indikátor „DÁVKOVAČ”, důkladným mícháním přidejte kyselinu citronovou zředěnou v 50 ml vody, stiskněte tlačítko „OK” a pokračujte v míchání, aby byla směs hladká.
6. Když zabliká indikátor „VYBRAT” (šipka nahoru), stiskněte tlačítko „OK” ale nevyjímajte koš. Nechte směs vychladnout na pokojovou teplotu (od 6 hodin výše): tento krok slouží k dalšímu zahuštění směsi a znásobení výsledku. Po uplynutí 30 minut si také nevsímajte indikátoru „KONEC”.
7. Potom koš opatrně zvedněte a nechte okapat do spotřebiče na přibližně 30 minut.
8. Vložte koš spolu s další nádobou na zachytávání syrovátky do lednice na dalších 6 hodin.
9. Po extrahování mascarpone ho dobře rozetřete špachtlí, abyste tak vyhladili jeho strukturu.
10. Skladujte ho v lednici maximálně 3 dny.



2 - 3:00



6 h
+ 6 h



3 dny



Tabulka PROGRAM 2
QUICK CHEESE (Rychlý sýr)

TEPLOTA	ČAS	INDIKÁTOR	TLAČÍTKO
Pokojová			Prog. 1 +
80°		Dávkovač	Ok
90°			
	30 minut	Výbrat	Ok
	30 minut	Konec	

9. ROZTÍRATELNÝ KRÉMOVÝ SÝR

(objem 1,5 l = 600–650 g na
základě filtrace)

INGREDIENCE

- 1 l čerstvé smetany
- 250 ml čerstvého plnotučného mléka
- 250 g plnotučného jogurtu
- 5 g jemnozrnné soli
- 5 g cukru
- 6 g kyseliny citronové

1. Přidejte do spotřebiče koš na řecký jogurt.
2. Nalejte čerstvou smetanu do koše na řecký jogurt a nechte rozpustit cukr.
3. Spusťte **PROGRAM 2 „QUICK CHEESE (Rychlý sýr)”**.
4. V průběhu fáze zahřívání se doporučuje míchat smetanu pro dosažení rovnoměrné teploty.
5. Když zabliká indikátor „DÁVKOVAČ”, důkladným mícháním přidejte kyselinu citronovou zředěnou v 50 ml vody, stiskněte tlačítko „OK“ a pokračujte v míchání, aby byla směs hladká.
6. Když zabliká indikátor „VYBRAT” (šipka nahoru), stiskněte tlačítko „OK“ ale nevyjímajte koš, nechte směs vychladnout na okolní teplotu (od 6 hodin výše): tento krok slouží k dalšímu zahuštění směsi a znásobení výsledku. Po uplynutí 30 minut si také nevsímejte indikátoru „KONEC”.
7. Potom koš opatrně zvedněte a nechte okapat do spotřebiče na přibližně 30 minut.
8. Vložte koš s další nádobou na zachytávání syrovátky do lednice na dalších 6 hodin.
9. Po extrahování roztíratelného sýru ho dobře rozetřete špachtlí, abyste tak vyhladili jeho strukturu.
10. Skladujte ho v lednici maximálně 3 dny.



3:00



6 h
+ 6 h



3 dny



Tabulka PROGRAM 2
QUICK CHEESE (Rychlý sýr)

TEPLOTA	ČAS	INDIKÁTOR	TLAČÍTKO
Pokojová			Prog. 1+
80°		Dávkovač	Ok
90°			
	30 minut	Vybrat	Ok
	30 minut	konec	



3 - 3:30



5 dní

10. RYCHLÝ SÝR BEZ SYŘIDLA

(objem 1,2 l mléka = 220 g)

INGREDIENCE

- 1,2 l mléka (vhodné jsou všechny druhy čerstvého/UHT/bezlektózo-
vého mléka)
- 625 g jogurtu (5 sklenic) (smetanový jakož i nízkotučný)
- 5 g soli

1. Dejte do nádoby spotřebiče 1,2 l mléka, sůl a jogurt a dobře vše promíchejte.
2. Vložte košík na sýr.
3. Spusťte **PROGRAM 2 „QUICK CHEESE (Rychlý sýr)”**.
4. Nevšímejte si blikání a rozsvícení indikátoru „DÁVKOVAČ”; můžete jej vypnout stisknutím tlačítka „OK”, ale spotřebič bude pokračovat ve zpracovávání receptu.
5. Když zabliká indikátor „VYBRAT” (šipka nahoru), vyjměte koš ven a stiskněte tlačítko „OK”.
6. Nechte koš okapat do spotřebiče, dokud nezabliká indikátor „KONEC” (30 minut) nebo dokud sýr nedosáhne požadované textury.
7. Skladujte ho v lednici maximálně 5 dnů.

Tabulka PROGRAM 2
QUICK CHEESE (Rychlý sýr)

TEPLOTA	ČAS	INDIKÁTOR	TLAČÍTKO
Pokojová			Prog. 1+
80°		Dávkovač	Ok
90°			
	30 minut	Vybrat	Ok
	30 minut	Konec	



3 - 3:30



5 dní

11. RYCHLÝ SÝR BEZ SYŘIDLA SE STŘEDOMOŘSKÝMI BYLINKAMI

(objem 1,2 l mléka = 220 g)

INGREDIENCE

- 1,2 l mléka (vhodné jsou všechny druhy čerstvého/UHT/bezlaktóзовého mléka)
- 625 g jogurtu (5 sklenic) (smetanový jakož i nízkotučný)
- 5 g soli
- 1 stroužek česneku – dobře rozdrčený
- 1 polévková lžice sušeného oregana
- 1 větvička rozmarýnu
- 2 lístky šalvěje
- 2 nasekané chili papričky

1. Dejte do nádoby spotřebiče 1,2 l mléka, rozdrčený stroužek česneku a všechny ostatní přísady.
2. Přidejte do mléka jogurt a dobře promíchejte.
3. Vložte košík na sýr, přísady musí zůstat pod košem rozdrčené tak, aby byl výrobek v průběhu vaření zakrytý krytem.
4. Spusťte **PROGRAM 2 „QUICK CHEESE (Rychlý sýr)”**.
5. Nevšímejte si blikání a rozsvícení indikátoru „DÁVKOVAČ”; můžete jej vypnout stisknutím tlačítka „OK”, ale spotřebič bude pokračovat ve zpracovávání receptu.
6. Když zabliká indikátor „VYBRAT” (šipka nahoru), vyjměte koš ven a stiskněte tlačítko „OK”.
7. Nechte koš okapat do spotřebiče, dokud nezabliká indikátor „KONEC” (30 minut) nebo dokud nedosáhnete požadované konzistence.
8. Skladujte ho v lednici maximálně 5 dnů.

Tabulka PROGRAM 2
QUICK CHEESE (Rychlý sýr)

TEPLOTA	ČAS	INDIKÁTOR	TLAČÍTKO
Pokožová			Prog. 1 +
80°		Dávkovač	Ok
90°			
	30 minut	Vybrat	Ok
	30 minut	Konec	

12.TOFU

(objem 2 l = 400–450 g na základě filtrace)

INGREDIENCIE

- 2 l přírodního sójového mléka (viz seznam přísad tvořený pouze vodou, sójou a solí)
- 8 g soli
- 6 g chloridu horečnatého (nigari)

1. Nalejte mléko se solí do spotřebiče, dobře promíchejte, aby se sůl rozpustila a potom vložte košík na sýr.
2. Spusťte **PROGRAM 3 „VEGAN CHEESE (Veganský sýr)“**.
3. Když zabliká indikátor „DÁVKOVAČ“, přidejte nigari rozpuštěné v 15 ml vody a jemně zamíchejte do mléka, potom zastavte pohyb mléka jeho mícháním v opačném směru.
4. Stiskněte tlačítko „OK“ a počkejte 10 minut, než vyplave a zhutní mléčná sraženina.
5. Když zabliká indikátor „VYBRAT“ (šipka nahoru), pomalu zvedněte koš a položte ho na stojan a nechte dobře okapat, posbírejte části sraženiny z nádoby spotřebiče, přidejte je do koše a stiskněte tlačítko „OK“.
6. Po uplynutí 15 minut filtrace, naplňte jogurtovou sklenici vodou a položte ji na mléčnou sraženinu, abyste ji stlačili. Pak stiskněte tlačítko „OK“ a rozsvítí se indikátor „KONEC“. Nechte výrobek filtrovat 2 hodiny.
7. Odstraňte závaží a pomocí dodávané špachtle oddělte tofu ze stran koše. Pomocí ruky otočte koš a tofu z něj vyjměte.
8. Skladujte ho v lednici maximálně 5 dnů.



1:45 - 2:15



2 h



5 dní



Tabulka PROGRAM 3
VEGAN CHEESE (Veganský sýr)

TEPLOTA	ČAS	INDIKÁTOR	TLAČÍTKO
Pokojová			Prog. 1+
90°		Dávkovač	Ok
Výp.	10 minut	Výbrat	Ok
	15 minut	Konec	

13. SÝR RICOTTA BEZ MLÉKA

(objem 2 l mléka = 400 g)

INGREDIENCE

- 2l bezlaktózového mléka (vhodné jsou všechny druhy čerstvého/UHT/ bezlaktózového/odstředěného mléka)
- 7 g jemnozrnné soli
- 6 g kyseliny citronové

1. Rozpusťte kyselinu citronovou v 15 ml vody.
2. Nalejte mléko do nádoby spotřebiče, přidejte sůl a dobře promíchejte a potom vložte koš na sýr.
3. Spusťte **PROGRAM 3 „VEGAN CHEESE (Veganský sýr)“**.
4. Když zabliká indikátor „DÁVKOVAČ“, mléko zamíchejte a nalijte kyselinu citronovou, pak zastavte pohyb mléka jeho mícháním v opačném směru.
5. Nechte sraženinu vyplavat během 10 minut a když zabliká indikátor „VYBRAT“ (šipka nahoru), pomalu zvedněte koš a nechte ho okapat do spotřebiče.
6. Následně stiskněte tlačítko „OK“ a počkejte 15 minut, dokud nezačne blikat indikátor „KONEC“.
7. Nechte sýr okapat, dokud nebude mít ricotta požadovanou texturu.
8. Skladujte ho v lednici maximálně 3 dny.



1:15-1:45



2 h



3 dny



Tabulka PROGRAM 3
VEGAN CHEESE (Veganský sýr)

TEPLOTA	ČAS	INDIKÁTOR	TLAČÍTKO
Pokojová			Prog. 1+
90°		Dávkovač	Ok
Vyp.	10 minut	Výbrat	Ok
	15 minut	Konec	

14. KRÉMOVÝ KOZÍ SÝR

(objem 2 l mléka = 350 g)

INGREDIENCIE

- 2 l kozího mléka (může být čerstvé nebo trvanlivé, plnotučné nebo odstředěné, konečný výsledek se změní jen minimálně)
- 5 g kyseliny citronové

1. Naplňte nádobu spotřebiče 2 l kozího mléka. Vložte koš na sýr.
2. Spusťte **PROGRAM 3 „VEGAN CHEESE (Veganský sýr)“**.
3. V průběhu fáze zahřívání mléka, je užitečné míchat směs pro zajištění rovnoměrné teploty, ale není to nutné.
4. Když zabliká indikátor „DÁVKOVAČ“, rozpustíte kyselinu citronovou v 50 ml vody, začnete mléko pomalu míchat a postupně přiléváte kyselinu. Okamžitě se vytvoří velmi tenké vločky sraženiny.
5. Stiskněte tlačítko „OK“.
6. Když zabliká indikátor „VYBRAT“ (šipka nahoru), budou vločky sraženiny kompaktní, stiskněte tlačítko „OK“, pomalu vyjměte koš a nechte ho odtéci do spotřebiče, dokud zcela nevychladne.
7. Po vychladnutí lze kozí sýr zpracovat mokrýma rukama a získat tak tradiční tvary, nebo lze naplnit silikonové formy k dosažení různých tvarů.
8. Kozí sýr můžete obohatit aromatickými bylinkami nebo kořením, jeho rozválením po nasekaných aromaických bylinkách nebo naplněním dna silikonových forem.
9. Skladujte ho v chladničce maximálně 5 dnů.



1:15-1:45



2 h



5 dní



Tabulka PROGRAM 3
VEGAN CHEESE (Veganský sýr)

TEPLOTA	ČAS	INDIKÁTOR	TLAČÍTKO
Pokožová			Prog. 1 +
90°		Dávkovač	Ok
Vyp.	10 minut	Výbrat	Ok
	15 minut	Konec	

15. MOZZARELLA

(objem 2 l = 240 g)

INGREDIENCE

- 2 l plnotučného mléka
- 3 g kyseliny citronové
- 0,5 dl vody
- 50 g plnotučného jogurtu
- 5 ml syřidla
- 10 g soli

Pro lepší pochopení kroků receptu, doporučujeme navštívit naši webovou stránku www.ariete.sk, www.arieteitaly.cz nebo náš kanál na YouTube (vždy.cz), kde najdete video recept na přípravu mozzareilly.

Kroky prováděné mimo spotřebiče:

1. V salátové míse rozpusťte 10 g soli v 1 l vody.
2. Rozpusťte kyselinu citronovou v 50 g studené vody.

Kroky prováděné ve spotřebiči:

3. Přidejte studené mléko s jogurtem do nádoby spotřebiče a dobře ho rozpusťte.
4. Během míchání mléka špachtlí přidejte všechny roztok kyseliny citronové a vložte koš na sýr.
5. Spusťte **PROGRAM 4 „MOZZARELLA“**.
6. Rozpusťte syřidlo v 0,5 dl vody.
7. Při dosažení teploty 40 ° a když zabliká indikátor „DÁVKOVAČ“, začněte míchat mléko špachtlí a přidejte syřidlo. Pokračujte v míchání 5 sekund a potom zastavte pohyb mléka jeho mícháním v opačném směru.
8. Stiskněte tlačítko „OK“, spotřebič přikryjte a nechte mléko srážet 1 hodinu.
9. Když zabliká indikátor „ŠPACHTLE“, odstraňte polovinu syrovátky pomocí naběračky a nakrájejte sýr na přibližně 4 cm kostky.
10. Stiskněte tlačítko „OK“ a pokračujte 30 minut.
11. Když zabliká indikátor „ŠPACHTLE“, pomocí dodávané špachtle nebo pomocí metličky nařežte sýr na kousky velké přibližně 1 cm.
12. Stiskněte tlačítko „OK“ a počkejte 15 minut.
13. Když zabliká indikátor „VYBRAT“ (šipka nahoru), opatrně vyjměte koš, nechte ho odtéci do nádoby po dobu 30 minut.
14. Když zabliká indikátor „MANUÁLNĚ“ (ručně), položte koš na sýr na pracovní stůl, pomocí naběračky vyměňte syrovátku ve spotřebiči za 1 l studené vody, aniž byste odpojili spotřebič a stiskněte tlačítko „OK“. Při výměně vody není nutné nádobu mýt, stačí ji vyprázdnit.
15. Rozmělněte sýr rukama na pracovním stole a nechte ho v koši na sýr.
16. Když zabliká indikátor „MANUÁLNĚ“ (ručně), voda dosahuje teploty 90 °, ponořte koš na sýr s mozzarellou na 3 sekundy do vody a vyndejte. Opakujte tento postup několikrát a po třetím pokusu začněte míchat pomocí dřevěného válečku. Pokračujte v ponořování a vyjměte ho až tehdy, když dosáhne textury žvýkačky a bude hladký a snadno zpracovatelný.
17. Ponořte sýr a ponechte ho ve vodě, postupně ho extrahujte pomocí vhodných nástrojů (např. naběračky), abyste zabránili přímému kontaktu s horkou vodou a pokuste se ho vytvarovat do kulatého tvaru.
18. Po nakrájení, vložte mozzarellu do salátové mísy s vodou a solí a přidejte také trochu ledu a stisknutím tlačítka „OK“ zastavte program: rozsvítí se indikátor „KONEC“.
19. Mozzarella je připravena a abyste předešli gumovitému efektu, nechte ji odpočívat v její tekutině a skladujte ji v lednici 4–5 dní.



3



odkapání



5 dní



Tabulka PROGRAM 4 MOZZARELLA

TEPLOTA	ČAS	INDIKÁTOR	TLAČÍTKO
Pokojeová			Prog. 4 + (⏻)
40°		Dávkořač	Ok
40°	1 hodina	Špachtle	Ok
40°	30 minut	Špachtle	Ok
	15 minut	Vybrat	Ok
	30 minut	Ručně	Ok
Studená voda			Ok
85°		Ručně	Ok
		Konec	



2:40



5 dní

16.STRACCIATELLA

(objem 2 l mléka = 250 g)

INGREDIENCE

- 2 l plnotučného mléka
- 3 g kyseliny citronové
- 0,5 dl vody
- 50 g plnotučného jogurtu
- 5 ml syřidla
- 50-75 ml čerstvé smetany
- 3 g jemnozrnné soli

Kroky prováděné mimo spotřebič:

1. Rozpusťte kyselinu citronovou v 0,5 dl studené vody.

Kroky prováděné ve spotřebiči:

2. Přidejte studené mléko s jogurtem do nádoby spotřebiče a dobře promíchejte. 3. Během míchání mléka špachtlí přidejte všechny roztok kyseliny citronové a vložte košík na sýr.
 4. Spusťte **PROGRAM 4 „MOZZARELLA“**.
 5. Rozpusťte syřidlo v 0,5 dl vody.
 6. Při dosažení teploty 40° a když zabliká indikátor „DÁVKOVAČ“, začněte míchat mléko špachtlí a přidejte syřidlo, pokračujte v míchání 5 sekund a potom zastavte pohyb mléka jeho mícháním v opačném směru.
 7. Stiskněte tlačítko „OK“, spotřebič přikryjte a nechte mléko srážet 1 hodinu.
 8. Když zabliká indikátor „ŠPACHTLE“, odstraňte polovinu syrovátky pomocí naběračky a nařežte sýr na kostky velikosti přibližně 4 cm.
 9. Stiskněte tlačítko „OK“ a počkejte 30 minut.
 10. Když zabliká indikátor „ŠPACHTLE“, pomocí dodávané špachtle nebo pomocí metličky nařežte sýr na kousky velké přibližně 1 cm.
 11. Stiskněte tlačítko „OK“ a počkejte 15 minut.
 12. Když zabliká indikátor „VYBRAT“ (šipka nahoru), opatrně vyjměte koš, nechte ho odtéci do nádoby po dobu 30 minut.
 13. Když zabliká indikátor „MANUÁLNĚ“ (ručně), položte koš na sýr na pracovní stůl, pomocí naběračky vyměňte syrovátku ve spotřebiči za 1 l studené vody, aniž byste odpojili spotřebič a stiskněte tlačítko „OK“. Při výměně vody není nutné nádobu mýt, stačí ji vyprázdnit.
 14. Rozmělněte tvaroh rukama na pracovním stole a nechte ho v koši na sýr.
 15. Zastavte program přípravy, protože následující kroky nejsou potřeba.
- Kroky prováděné mimo spotřebiče:
16. Do mísy ze spotřebiče přidejte sůl a čerstvou smetanu a důkladně promíchejte.
 17. Do těžší mísy přidejte prokuté vytvořený v B-cheese a dobře zamíchejte.
 18. Stracciatellu nechte zakrytou v lednici 4–5 dnů.



Tabulka PROGRAM 4 MOZZARELLA

TEPLOTA	ČAS	INDIKÁTOR	TLAČÍTKO
Pokožová			Prog. 4 +
40°		DávkoVač	Ok
40°	1 hodina	Špachtle	OK
40°	30 minut	Špachtle	Ok
	15 minut	Vybrat	OK
	30 minut	Ručně	Přerušeni programu

17. TRADIČNÍ JOGURT

(o něco méně než je obsah
původního jogurtu)

INGREDIENCE

- 1 l mléka (je možné použít všechny druhy mléka – kravské, kozí, ovčí, buvolí, plnotučné nebo odstředěné, čerstvé nebo UHT)
- 125 g jogurtu (1 sklenice) nebo sušené mléčné jogurtové enzymy

1. Dejte mléko a jogurt do vhodné nádoby na jogurt, promíchejte a zavřete pomocí dodávaného víka.
2. Dejte nádobu na jogurt do spotřebiče, spusťte **PROGRAM 5 „JOGURT“** a počkejte 12 hodin.
3. Když se rozsvítí indikátor „KONEC“, vyjměte jogurt ze spotřebiče a skladujte v lednici 6 dnů. Starý jogurt lze použít k výrobě nového jogurtu. Veganský jogurt je možné získat jednoduchým nahrazením mléka a jogurtu rostlinným nápojem (sójový, kokosový, ovesný, rýžový atd.) a sójovým jogurtem.



12 h



6 dní



Tabulka PROGRAM 5 YOGHURT (JOGURT)

TEPLOTA	ČAS	INDIKÁTOR	TLAČÍTKO
Pokožová			Prog. 5 +
40°	12 hodin	Konec	

18.ŘECKÝ JOGURT

(objem 1,5 l = 900/1 kg na základě času filtrace)

INGREDIENCE

- 1,5 l mléka (je možné použít všechny druhy mléka – kravské, kozí, ovčí, buvolí, plnotučné nebo odstředěné, čerstvé nebo UHT)
- 190 g jogurtu (1 a 1/2 sklenice jogurtu) nebo sušené mléčné jogurtové enzymy

1. Vložte dodávaný koš na řecký jogurt do nádoby spotřebiče, pak nalijte mléko a jogurt a vše dobře promíchejte, aby se jogurt rozpustil.
2. Spusťte **PROGRAM 6 „ŘECKÝ JOGURT“** a počkejte přibližně 12 hodin.
3. Když zabliká indikátor „VYBRAT“ (šipka nahoru), stiskněte tlačítko „OK“ a opatrně vyjměte koš, nechte ho okapat do nádoby, dokud se nerozsvítí indikátor „KONEC“ a počkejte 30 minut, nebo dokud nebude dosažena požadovaná konzistence.
4. Vyjměte koš s řeckým jogurtem ze spotřebiče a dejte ho do salátové mísy. Pokuste se nechat trochu prostoru pod košem a vložte jej do lednice, dokud jogurt nedosáhne požadované konzistence.
5. Pomocí špachtle vyjměte řecký jogurt z koše a dobře ho promíchejte, pro získání rovnoměrné textury.
6. Skladujte ho v lednici maximálně 6 dnů.



12:30



6 dní



Tabulka PROGRAM 6
GREEK YOGHURT (Grécky jogurt)

TEPLOTA	ČAS	INDIKÁTOR	TLAČITKO
Pokožová			Prog. 6 +
40°	12 hodin	Vybrat	Ok
	30 minut	Konec	

19. ROSTLINNÝ ŘECKÝ JOGURT

(objem 1,5 l = 900 g na základě času filtrace)

INGREDIENCE

- 1.5 l rostlinného nápoje (je možné použít všechny druhy rostlinných nápojů – sójový, rýžový, kokosový, ovesný atd., bez přísad)
- 190 g (1 a 1/2 sklenice jogurtu) rostlinného jogurtu nebo sušené mléčné jogurtové enzymy

1. Vložte dodávaný koš na řecký jogurt do nádoby spotřebiče, pak nalijte mléko a jogurt a vše dobře promíchejte, aby se jogurt rozpustil.
2. Spusťte **PROGRAM 6 „ŘECKÝ JOGURT“** a počkejte přibližně 12 hodin.
3. Když zabliká indikátor „VYBRAT“ (Šipka nahoru), stiskněte tlačítko „OK“ a opatrně vyjměte koš, nechte ho okapat do nádoby, dokud se nerozsvítí indikátor „KONEC“ a počkejte 30 minut, nebo dokud nebude dosažena požadovaná konzistence.
4. Vyjměte koš s řeckým jogurtem ze spotřebiče a dejte ho do salátové mísy. Pokuste se nechat trochu prostoru pod košem a vložte jej do lednice, dokud jogurt nedosáhne požadované konzistence.
5. Pomocí špachtle vyjměte řecký jogurt z koše a dobře ho promíchejte, pro získání rovnoměrné textury.
6. Skladujte ho v lednici maximálně 6 dnů.



12:30



6 dní



Tabulka PROGRAM 6
GREEK YOGHURT (Grécky jogurt)

TEPLOTA	ČAS	INDIKÁTOR	TLAČÍTKO
Pokožová			Prog. 6 +
40°	12 hodin	Vybrat	Ok
	30 minut	Konec	

20. TZATZIKI OMÁČKA

(s Řeckým jogurtem)

INGREDIENCIE

- 500 g Řeckého jogurtu (živočišného nebo rostlinného)
- 1 okurka
- 2 stroužky česneku
- 20 g máty (můžete použít petržel, bazalku, pažitku, divoký fenykl)
- 1 citron
- 5 g jemnozrné soli
- 50 g olivového oleje

1. Dejte do salátové mísy řecký jogurt.
2. Okurku důkladně omyjte a nastrouhejte ji i se slupkou. Po jejím nastrouhání ji dobře zmáčkněte v rukách a vytlačte z ní šťávu, kterou přidejte do jogurtu.
3. Protlačte stroužky česneku nebo je jemně nasekejte a přidejte do jogurtu.
4. Nasekejte aromatické bylinky a dejte je do jogurtu.
5. Přidejte sůl, olej a citronovou šťávu.
6. Přísady důkladně promíchejte, aby se sjednotily.
7. Před podáváním nechte louhovat 2 hodiny a omáčku skladujte v lednici 2 dny.



12:30



6 dní



B-cheese