

Ariete

B-cheese

Kniha receptov
Kniha receptů

ÚVOD K DOMÁCEJ VÝROBE SYRA

Čo je syr?

Syr je zrazenina bielkovín, ktorú získame vzájomným pôsobením mlieka a syridla. Všetky ostatné výrobky získané z mlieka alebo jeho derivátov prostredníctvom kyslých koagulantov alebo baktérií sú mliečne výrobky. Na základe vyššie uvedeného môžeme vyplniť nasledujúcu tabuľku:

| SYRY | MLIEČNE VÝROBKY |
|------------|----------------------------|
| Mozzarella | Ricotta |
| Pecorino | Jogurt |
| Parmezán | Mascarpone |
| Asiago | Roztieraťelný, krémový syr |
| Brie | Čerstvý kozí syr |

Aké mlieko je možné použiť na výrobu syra?

Aby syridlo mohlo začať pôsobiť, vytvárať tvaroh a následne syr, nesmie sa použiť mlieko podrobiť tepelnému spracovaniu - pasterizácii pri veľmi vysokých teplotách, t.j. nad 80 °C. Bohužiaľ, moderné spôsoby života, potreby predaja a distribúcie v posledných rokoch inklinujú k spracovaniu potravín pri vysokých teplotách, ktoré umožňujú ich dlhšiu životnosť. Nižšie sú uvedené typy a vlastnosti najbežnejších mliek:

SUROVÉ MLIEKO: je najvhodnejšie na výrobu syra, no je tiež ťažšie dostupné a náročnejšie na skladovanie. Existuje mnoho automatov na surové mlieko spravovaných priamo poľnohospodármi, ktorých adresy je možné ľahko nájsť na konkrétnych internetových stránkach. Surové mlieko však môže spôsobovať určité zdravotné a hygienické problémy, pretože ide o čerstvý mliečny produkt, ktorý sa práve ochladzuje, zachováva všetky pôvodné mliečne enzýmy a môže byť

kontaminované škodlivým prvkom rizikovým hlavne pre tehotné ženy. Tomuto problému sa dá ľahko predísť zahriatím mlieka na 68 °C a jeho rýchlym ochladením pred použitím, pretože táto teplota umožňuje likvidáciu väčšiny potenciálne škodlivých organizmov bez degenerácie proteínov nevyhnutných pre následné vytvorenie tvarohu. Surové mlieko je bohaté na mliečne enzýmy, obsahuje viac vitamínov, tukov a minerálov ako čerstvé pasterizované mlieko a dá sa tak definovať ako „celé“ mlieko.

ČERSTVÉ, VYSOKO KVALITNÉ MLIEKO: je pasterizované mlieko špecifického pôvodu, ktoré nesie označenie „vysokej kvality“, t.j. mlieko pochádzajúce od zvierat chovaných podľa presných pravidiel. V tomto predajnom segmente sa nachádzajú vysoko kvalitné pasterizované mlieka vyrábané pri nízkej teplote/ vysokej teplote/mikrofiltrované. Na získanie syrov dobrej kvality je potrebné používať mlieka pasterizované pri nízkej teplote - pod 80 °C. Vysokoteplotná pasterizácia a mikrofiltrácia je obvykle uvedená na obale a preto sa môžete rozhodovať vylučovacou metódou. Môžete sa taktiež opierať o dátum spotreby odvíjajúci sa od dátumu výroby.

V je potrebné výrobok spotrebovať do 7 dní, môžete si byť istí, že mlieko je pasterizované pri nízkej teplote, zatiaľ čo v prípade mikrofiltrácie je to 21 dní.

Menej presným údajom je obal, pretože mlieko pasterizované pri nízkej teplote je v sklenenej fľaši. Vysoko kvalitné mlieko má podľa zákona štandardizovaný obsah tuku medzi 3,8 - 4 % pričom tepelné spracovanie odstraňuje niektoré vitamíny citlivé na vysoké teploty, úplne odstraňuje mliečne enzýmy a v prípade mikrofiltrácie, dochádza k strate niektorých minerálov.

ČERSTVO PASTERIZOVANÉ MLIEKO: táto kategória obsahuje mlieko so spracované pri teplote okolo 85 °C, dátumom spotreby do približne 10 dní, nešpecifikovaným pôvodom, t.j. môže byť tvorené zmesou mliek. Z tohto druhu mlieka je veľmi ťažké vyrábať syr. Do tejto kategórie patrí plnotučné mlieko, polotučné mlieko, odstredené mlieko, bezlaktóзовé mlieko alebo funkčné mlieko.

TRVANLIVÉ MLIEKO: nemôže sa používať na výrobu syra, ale len na výrobu mliečnych výrobkov bez syridla. Táto kategória obsahuje plnotučné/odstredené/ bezlaktóзовé, funkčné (obohatené o vlákniny, vitamíny, minerály) mlieko, ktoré sa spracováva pri veľmi vysokej teplote od 110 °C až do 140 °C a vyššej teplote pre UHT (ultra vysoká teplota), čo umožňuje predĺžiť dátum spotreby až na 6 mesiacov. Výsledkom je úplne prevarené mlieko, ktoré je možné použiť len na spracovávanie bez syridla.

Pod pojmom MLIEKO: rozumieme kravské mlieko a v prípade iného pôvodu, musí byť vždy uvedené označenie z „kozy“, „ovce“ alebo „byvola“. Tieto druhy mlieka umožňujú výrobu syrov s rovnakými receptmi ako v prípade kravského mlieka. Zmeny sú v objeme vyprodukovaného produktu:

- z byvolieho mlieka získame viac výsledného produktu ako z kravského mlieka
- z ovčieho mlieka získame pomerne rovnaký objem ako z kravského mlieka
- z kozieho mlieka získame 3 – 4x menší objem ako z kravského (z 2l kozieho mlieka vyrobíme 70 – 80g tvarohu)

Aké iné mlieko je možné použiť?

OVČIE MLIEKO, často používané ako čerstvé a UHT, má prirodzene nízky obsah laktózy a preto je vhodné pre ľudí s miernymi intoleranciami. Nájsť ho môžete v ktoromkoľvek supermarkete. Kozie mlieko dosahuje optimálne výsledky, pri výrobe ricotta alebo kyslých tvarohov, no pri použití syridla sú výsledky veľmi nízke- z 1 litra mlieka môžete získať maximálne 60 g tvarohu. Okrem toho má kozie mlieko ostrejšiu chuť a zápach, čo môže niektorých ľudí odrádzať od jeho konzumácie.

BYVOLIE MLIEKO je porovnateľné s kravským. Medzi jeho hlavné črty patrí sladkosť, ktorá sa prenáša aj do syra.

Ako môžeme využiť pasterizované a UHT mlieko?

Tieto druhy mlieka umožňujú procesy, ktoré vyžadujú pôsobenie kyseliny alebo baktérií a preto sú vhodné na výrobu ricotty, jogurtu alebo kefiru.

Ako môžeme využiť rastlinné nápoje?

Najjednoduchším a najtradičnejším spracovaním je výroba TOFU zo sójového mlieka. Je však veľmi dôležité použiť sójové nápoje obsahujúce iba základné zložky ako je voda, sója a soľ. Všetky ďalšie prísady sťažujú tvorbu sekundárnych sójových produktov, preto je potrebné vyhnúť sa nápojom, ktoré obsahujú rastlinný olej, vlákninu, minerály alebo vitamíny. Na výrobu TOFU je potrebné použiť nigari, čo je chlorid horečnatý, prírodná látka obsiahnutá v morskej vode, ktorá dokáže vyzrážať sójové bielkoviny. So sójovými a všetkými ostatnými rastlinnými nápojmi (z ryže, ovsa, špaldy, kokosu) môžete získať jogurt s použitím rovnakého receptu ako pri mliečnom jogurte.

Aké sú ďalšie mliečne výrobky?

MASCARPONE: získava sa pôsobením tepla, koaguláciou kyselín a scedením čerstvej smotany, ktorá je vedľajším produktom odstreďovania mlieka.

RICOTTA: získava sa zo všetkých druhov mlieka alebo srvátky. Pod pojmom srvátka rozumieme to, čo zostane

po spracovaní tvarohu prostredníctvom tepla a koaguláciou kyselín.

ROZTIERATEĽNÝ, KRÉMOVÝ SYR: získava sa zmiešaním čerstvej smotany, mlieka a jogurtu s využitím rovnakých procesov ako v prípade mascarpone.

JOGURT: získava sa z akéhokoľvek typu mlieka pôsobením špecifických baktérií a konzervovaním mlieka pri teplote 40° v priebehu niekoľkých hodín.

GRÉCKY JOGURT: platí rovnaký koncept ako pri tradičnom jogurte s pridaním 6/12 hodín odkvapkávania, aby bol ešte kompaktnjší.

KEFÍR: získava sa fermentáciou všetkých druhov mlieka pri izbovej teplote, prostredníctvom mliečnych enzýmov, pričom kyslosť a konzistencia sa líši v závislosti od času fermentácie.

Kde môžeme získať syridlo a aký typ vybrať?

Syridlo je produkt, ktorý je možné získať jednoducho. Ide o produkt živočíšneho pôvodu, ktorý je dostupný napríklad na internete. Syridlo je dodávané v tekutej forme a je potrebné ho uchovávať v chladničke. V niektorých prípadoch je možné syridlo niekoľko dní skladovať aj pri izbovej teplote, za predpokladu, že ide o chladné a tmavé miesto. K dispozícii je v 1 l alebo 0,5 l fľašiach. Zriedkavejšie v malých - 0,25 l alebo 0,1 l formátoch.

Syridlo môže byť tiež rastlinného pôvodu. Zvyčajne je extrahované z kvetov bodliaka, húb, z niektorých plesní alebo baktérií (v tomto prípade, sú najbežnejšími typmi prášky alebo tablety, ktoré sa rozpúšťajú vo vode. Tento typ syridla je tiež ľahko dostupný na webových stránkach.

Ako používať syridlo?

Syridlo sa musí skladovať presne podľa pokynov uvedených na etikete.

Podľa rôznych výrobcov má syridlo na trhu odlišnú titráciu, keďže ide o koncentráciu enzýmu určeného na vytvorenie syridla v konkrétnom pomere k vode. „Domáca“ dávka na liter sa môže zvyčajne pohybovať od 1,5 do 2,5 ml, čo znamená, že v našom spotrebiči používame pri plnom naplnení objem 3 až 5 ml syridla živočíšneho pôvodu.

V prípade syridla rastlinného pôvodu, musí byť táto dávka mierne vyššia - cca o 0,5 ml na každý liter, pretože pri pomalšom pôsobení je potrebné väčšie množstvo na dosiahnutie dobrého výsledku s vopred nastavenými programami spotrebiča.

Syridlo pracuje pri fyziologickej teplote v rozsahu 35 až 42°. Každý výrobca uvádza inú prevádzkovú teplotu. Naš spotrebič však pracuje pri teplote 40°, čo je optimálna teplota pre väčšinu syridiel na trhu. Pri vyššej a nižšej teplote stráca syridlo svoju účinnosť a nevytvára tvaroh.

Ako sa mení dávka syridla v závislosti od objemu použitého mlieka?

Dávka sa mení v závislosti od druhu použitého mlieka, konkrétne podľa jeho pasterizácie. V prípade surového mlieka sa používa minimálna dávka, pri mlieku s nízkou teplotou pasterizácie je dávka stredná a pri pasterizovanom mlieku je použitá maximálna dávka. Zvýšenie množstva syridla čiastočne vyrovnáva stratu koagulačnej schopnosti bielkovín v dôsledku vyššej teploty počas fázy pasterizácie.

Čo je kyselina citrónová? Na čo sa používa? Kde ju zoberieme?

Kyselina citrónová je najpoužívanejšou potravinárskou prísadou na svete. V prírode sa nachádza v každom ovocí, citrusových plodoch a v mnohých druhoch zeleniny. V potravinárskom priemysle sa používa vo všetkých konzervovaných potravinách ako sú ovocné džemy, kompóty, krémy, nápoje a dokonca aj víno. Slúži na okyslenie, pretože vytvára prostredie nehostinné pre rast baktérií a zároveň je antioxidantom, ktorý zachováva svetlejšie zafarbenie produktu.

V odporúčaných dávkach nepredstavuje riziko intolerancií či alergií. Citrón obsahuje v priemere približne 4 g kyseliny citrónovej, čo je menšie množstvo ako je použité v receptoch.

V syre slúži na zrýchlenie prirodzeného procesu skysnutia mlieka. Ak tvaroh na mozzarella nemá správne kyslú PH, nie je možné ho formovať. Rovnako nie je možné vyrobiť ricottu bez kyslej srvátky alebo iného druhu kyseliny, ktorá slúži na spustenie proteínového procesu nazývaného „flokulácia“, ktorý definuje konzistenciu a chuť ricotty.

Kyselina citrónová sa bežne predáva v lekárnach, v niektorých supermarketoch, poľnohospodárskych konzorciách alebo predajniach vína.

Čo môže nahradiť kyselinu citrónovú?

Kyselinu citrónovú je možné nahradiť citrónovou šťavou, bielym octom alebo vínnym octom; posledná možnosť sa odporúča z dôvodu menej štipľavého zápachu. Použitý ocot musí mať obsah kyselín najmenej 6% (informácie sú uvedené na etikete daného výrobku).



B-cheese



LEGENDA



ČAS



ODKVAPKÁVANIE



TRVANLIVOSŤ



KLASICKÝ SYR SO SYRIDLOM (40 °C)



RÝCHLY SYR (90 °C)



VEGÁNSKY SYR PRE OSOBY S INTOLERANCIOU NA LAKTÓZU (90 °C)



MOZZARELLA (90 °C)



KLASICKÝ JOGURT (40 °C)



GRÉCKY JOGURT (40 °C)



DÁVKOVAČ (PRIDANIE SYRIDLA ALEBO JEHO NÁHRADY)



ŠPACHTĽA



VYBRAŤ Z KOŠA



MANUÁLNE



PRIDAŤ



KONIEC (POHOTOVOSTNÝ REŽIM)



Kompaktný a priestorovo úsporný so stohovateľnými kôšmi vo výrobku



6 prednastavených programov: klasický, rýchly, vegánsky syr, mozzarella, klasický jogurt, grécky jogurt



Vhodný na výrobu chutných čerstvých syrov a jogurtov



Vnútrotný, nepriľnavý a ľahko umývateľný kôš s objemom 2 l



Dotykový ovládací panel



Odkvapkávanie syra priamo do výrobku



Príslušenstvo: kôš na grécky jogurt, kôš na syr, nádoba na klasický jogurt, kniha receptov, špachtľa

RECEPTY

1. ČERSTVÝ BIELY SYR

(objem 1,5 l = 320 - 350 g na základe filtrácie)



4 - 4:30



5 dní

INGREDIENCIE

- 1,5 l mlieka
- 20 g jemnozrnnej soli
- 5 ml syridla

1. Nalejte mlieko do nádoby spotrebiča spolu so soľou, dobre premiešajte, aby sa soľ rozpustila a vložte kôš na syr.
2. Zapnite **PROGRAM 1 – CLASSIC CHEESE WITH RENNET (Klasický syr so syridlom)**
3. Keď zabliká indikátor „**DÁVKOVAČ**“, zamiešajte mlieko špachtľou a pridajte syridlo zriedené v 15 ml vody. Zastavte miešanie v opačnom smere a **potvrďte „OK“**.
4. Nechajte mlieko 90 minút stáť.
5. Keď zabliká indikátor „**ŠPACHTĽA**“, rozkrájajte tvaroh vytvorením približne 1 cm kociek a potom **potvrďte „OK“**.
6. Keď zabliká indikátor „**PRIDAŤ**“, jednoducho **potvrďte „OK“**.
7. Keď zabliká indikátor „**VYBRAŤ**“ (**šípka hore**), opatrne vyťahnite kôš, nechajte ho odkvapkať a **potvrďte „OK“**. Po dvoch hodinách sa na spotrebiči zobrazí indikátor „**KONIEC**“.
8. Potom vyberte syr z koša a dajte ho do chladničky.
9. Skladujte ho zakrytý v chladničke maximálne 5 dní.

Tabuľka PROGRAM 1 „CLASSIC CHEESE WITH RENNET (Klasický syr so syridlom)“

| TEPLOTA | ČAS | INDIKÁTOR | TLAČIDLO |
|---------------|-------------|---------------|-----------|
| <u>Izbová</u> | | | Prog. 1 + |
| 35° | 15/20 minút | Dávkovač | Ok |
| 35° | 1,5 hodiny | Špachtľa | Ok |
| 35° | 15 minút | Pridať* | Ok |
| Vyp. | 15 minút | Vybrať z koša | Ok |
| Vyp. | 2 hodiny | Koniec | |

* iba pri príprave syra s bylinkami alebo ochutených syrov

2. PRIMOSALE S AROMATICKÝMI BYLINKAMI

(objem 1,5 l = 320 - 350 g na základe filtrácie)



4 - 4:30



5 dní

INGREDIENCIE

- 1,5 l mlieka
- 50 g bieleho jogurtu
- 20 g jemnozrnnej soli
- 5 ml syridla
- Čerstvé aromatické bylinky (rukola, pažítka, petržlen, bazalka, oregano, atď.) alebo semenka ako vlašské orechy, mandle, píniové orechy, slnečnicové, tekvicové, ľanové semenka alebo zmes bylín a semiačok

1. Nalejte mlieko do nádoby spotrebiča spolu s jogurtom a soľou, zmes nechajte rozpustiť a vložte kôš na syr.
2. Zapnite **PROGRAM 1 – CLASSIC CHEESE WITH RENET (Klasický syr so syridlom)**
3. Keď zabliká indikátor „DÁVKOVAC“, zamiešajte mlieko špachtľou a pridajte syridlo zriedené v 15 ml vody. Zastavte miešanie v opačnom smere a **potvrďte „OK“**.
4. Nechajte mlieko 90 minút stáť.
5. Keď zabliká indikátor „ŠPACHTĽA“, rozkrájajte tvaroh vytvorením približne 1 cm kociek a potom **potvrďte „OK“**.
6. Keď zabliká indikátor „PRIDAŤ“, znovu nakrájajte tvaroh vytvorením vložiek vo veľkosti kukuričných zŕn, pridajte bylinky alebo sušené ovocie a **potvrďte „OK“**, alebo iba nakrájajte tvaroh bez pridania prísad a **potvrďte „OK“**.
7. Keď zabliká indikátor „VYBRAŤ“ (šípka hore), opatrne vyťahnite kôš, nechajte ho odkvapkať a **potvrďte „OK“**. Po dvoch hodinách sa na spotrebiči zobrazí indikátor „KONIEC“.
8. Potom vyberte syr z koša a dajte ho do chladničky.
9. Skladujte ho zakrytý v chladničke maximálne 5 dní.

Tabuľka PROGRAM 1 „CLASSIC CHEESE WITH RENNET (Klasický syr so syridlom)“

| TEPLOTA | ČAS | INDIKÁTOR | TLAČIDLO |
|---------------|-------------|---------------|-----------|
| Izbová | | | Prog. 1 + |
| 35° | 15/20 minút | Dávko vač | Ok |
| 35° | 1,5 hodiny | Špachtľ a | Ok |
| 35° | 15 minút | Pridať* | Ok |
| Vyp. | 15 minút | Vybrať z koša | Ok |
| Vyp. | 2 hodiny | Koniec | |

* iba pri príprave syra s bylinkami alebo ochutených syrov

3. ČERSTVÝ SYR CACIOTTINA

(objem 2 l = 200 g)



4 - 4:30.



7 dní

INGREDIENCIE

- 2 l plnotučného mlieka
- 50 g čerstvej smotany
- 75 g jogurtu
- 5 g jemnozrnnesoli
- 5 ml syridla

1. Dajte mlieko, smotanu, jogurt a soľ do nádoby spotrebiča. Dobre premiešajte, aby sa všetky prísady rozpustili.
2. Vložte kôš na syr.
3. Zapnite **PROGRAM 1 – CLASSIC CHEESE WITH RENET (Klasický syr so syridlom)**
4. Keď zabliká indikátor „DÁVKOVAČ“, jemným miešaním prilejte 5 ml syridla zriedeného v 15 ml vody. Následne zastavte pohyb mlieka jeho miešaním v opačnom smere, **potvrďte „OK“** a zakryte.
5. Keď zabliká indikátor „ŠPACHTĽA“, rozkrájajte tvaroh na kocky s veľkosťou približne 2 cm a potom **potvrďte „OK“**.
6. Keď zabliká indikátor „PRIDAŤ“, znovu nakrájajte tvaroh na veľmi malé kúsky podobné zrnú pšenice a **potvrďte „OK“**.
7. Tvaroh musí byť dobre odkvapkaný a usadený na dne koša.
8. Keď zabliká indikátor „VYBRAŤ“ (šípka hore), opatrne vytiahnite kôš, nechajte ho na 15 minút odkvapkať, z času na čas premiešajte okraje syra, aby ste uľahčili odkvapkávajúce srvátky a **potvrďte „OK“**.
9. Po uplynutí 15 minút a kontrole štruktúry tvarohu naplňte nádobu na jogurt vodou a vložte ju ako závažie na tvaroh. Nechajte tvaroh odkvapkať, kým nezabliká indikátor „KONIEC“ (celkovo 2 hodiny).
10. Skladujte ho zakrytý v chladničke maximálne 7 dní.

Tabuľka PROGRAM 1 „CLASSIC CHEESE WITH RENNET (Klasický syr so syridlom)“

| TEPLOTA | ČAS | INDIKÁTOR | TLAČIDLO |
|---------------|-------------|---------------|-----------|
| <u>Izbová</u> | | | Prog. 1 + |
| 35° | 15/20 minút | Dávkovač | Ok |
| 35° | 1,5 hodiny | Špachtľa | Ok |
| 35° | 15 minút | Pridať* | Ok |
| Vyp. | 15 minút | Vybrať z koša | Ok |
| Vyp. | 2 hodiny | Koniec | |

* iba pri príprave syra s bylinkami alebo ochutených syrov

4. ŠAFRÁNOVÝ SYR CACIOTTINA

(objem 2 l = 200 g)



4 - 4:30



7 dní

INGREDIENCIE

- 2 l plnotučného mlieka
- 50 g čerstvej smotany
- 50 g jogurtu
- 0,5 g šafránu
- 5 ml syridla

1. Dajte mlieko, smotanu, jogurt a šafrán do nádoby spotrebiča. Dobre premiešajte, aby sa prísady rozpustili.
2. Vložte kôš na syr.
3. Zapnite **PROGRAM 1 – CLASSIC CHEESE WITH RENET (Klasický syr so syridlom)**
4. Keď zabliká indikátor „DÁVKOVAČ“, jemným miešaním pridajte 5 ml syridla zriedeného v 15 ml vody. Potom zastavte pohyb mlieka jeho miešaním v opačnom smere, **potvrďte „OK“** a zakryte.
5. Keď zabliká indikátor „ŠPACHTĽA“, rozkrájajte tvaroh na kocky s veľkosťou približne 2 cm a potom **potvrďte „OK“**.
6. Keď zabliká indikátor „VYBRAŤ“, znovu nakrájajte tvaroh na veľmi malé kúsky podobné zrnu pšenice a **potvrďte „OK“**.
7. Tvaroh musí byť dobre odkvapkaný a usadený na dne koša.
8. Keď zabliká indikátor „VYBRAŤ (šípka hore), opatrne vyťahnite kôš, nechajte ho na 15 minút odkvapkať, z času na čas premiešajte okraje syra, aby ste uľahčili odkvapkávajúce srvátky a **potvrďte „OK“**.
9. Po uplynutí 15 minút a kontrole štruktúry tvarohu naplňte nádobu na jogurt vodou a vložte ju ako závažie na tvaroh, nechajte tvaroh odkvapkať, pokiaľ nezabliká indikátor „KONIEC“ (celkovo 2 hodiny).
10. Skladujte ho zakrytý v chladničke maximálne 7 dní.

Tabuľka PROGRAM 1 „CLASSIC CHEESE WITH RENNET (Klasický syr so syridlom)“

| TEPLOTA | ČAS | INDIKÁTOR | TLAČIDLO |
|---------------|-------------|---------------|-----------|
| Izbová | | | Prog. 1 + |
| 35° | 15/20 minút | Dávkovač | Ok |
| 35° | 1,5 hodiny | Špachtľa | Ok |
| 35° | 15 minút | Pridať* | Ok |
| Vyp. | 15 minút | Vybrať z koša | Ok |
| Vyp. | 2 hodiny | Koniec | |

* iba pri príprave syra s bylinkami alebo ochutených syrov

5. SYRSTRACCHINO

(objem 1,5 l = 400 g)



4 - 4:30



12 h



7 dní

INGREDIENCIE

- 1,5 l plnotučného mlieka
- 50 g syra stracchino
- 5 ml syridla
- 10 g jemnozrnnej soli

1. Dajte 1,3 l mlieka do nádoby spotrebiča, pridajte soľ a dobre premiešajte.
2. Rozpusťte syr stracchino v 200 ml mlieka a nechajte ho bokom.
3. Pridajte rozpustený syr stracchino do zvyšku mlieka dobre premiešajte a vložte kôš syr.
4. Zapnite **PROGRAM 1 – CLASSIC CHEESE WITH RENET (Klasický syr so syridlom)**
5. Keď zabliká indikátor „DÁVKOVAČ“, jemným miešaním pridajte 5 ml syridla zriedeného v 15 ml vody, potom zastavte pohyb mlieka jeho miešaním v opačnom smere, **potvrďte „OK“** a zakryte.
6. Keď zabliká indikátor „ŠPACHTĽA“, rozkrájajte tvaroh na 2 alebo 4 časti a potom **potvrďte „OK“**.
7. Keď zabliká indikátor „PRIDAŤ“ nevšímajte si to a **potvrďte „OK“**.
8. Keď zabliká indikátor „VYBRAŤ“, zdvihnite kôš a nechajte ho odkvapkať do spotrebiča. Následne **potvrďte „OK“** a počkajte, kým sa rozsvieti indikátor „KONIEC“ po uplynutí 2 hodín.
9. Vyberte 2 kusy tvarohu a preložte ich do skladovacej nádoby ich prekrytím a pred podávaním ich nechajte v chladničke 12 hodín odstáť.
10. Syr stracchino bude krémový po troch dňoch odležania v chladničke. Skladujte ho maximálne 7 dní.

Tabuľka PROGRAM 1 „CLASSIC CHEESE WITH RENNET (Klasický syr so syridlom)“

| TEPLOTA | ČAS | INDIKÁTOR | TLAČIDLO |
|---------------|-------------|---------------|-----------|
| <u>Izbová</u> | | | Prog. 1 + |
| 35° | 15/20 minút | Dávko vač | Ok |
| 35° | 1,5 hodiny | Špachtľa | Ok |
| 35° | 15 minút | Pridať* | Ok |
| Vyp. | 15 minút | Vybrať z koša | Ok |
| Vyp. | 2 hodiny | Koniec | |

* iba pri príprave syra s bylinkami alebo ochutených syrov

6. GORGONZOLA - ZÁKLAD SYRA URČENÝ NA ZRETIE

(objem 2 l = 450 g)



4 - 4:30



12 h



7 dní

+ zretie

INGREDIENCIE


- 2 l plnotučného mlieka
- 100 g syra Gorgonzola
- 50 g jogurtu
- 5 ml syridla
- 10 g jemnozrnnej soli

1. Dajte 1,8 l mlieka do nádoby spotrebiča, pridajte soľ a dobre premiešajte.
2. Rozpusťte syr Gorgonzola v 200 ml mlieka a odložte ho bokom.
3. Pridajte rozpustený syr Gorgonzola do zvyšku mlieka, prepasírujte cez sitko s jemnými otvormi na rozbitie zrazenín, dobre premiešajte a vložte kôš na syr.
4. Zapnite **PROGRAM 1 – CLASSIC CHEESE WITH RENET (Klasický syr so syridlom)**
5. Keď zabliká indikátor „DÁVKOVAČ“, jemným miešaním prilejte 5 ml syridla zriedeného v 15 ml vody. Následne zastavte pohyb mlieka jeho miešaním v opačnom smere, **potvrďte „OK“** a zakryte.
6. Keď zabliká indikátor „ŠPACHTĽA“, nevšímajte si to a **potvrďte „OK“**.
7. Keď zabliká indikátor „PRIDAŤ“, nevšímajte si to a **potvrďte „OK“**.
8. Keď zabliká indikátor „VYBRAŤ“ (šípka hore), zdvihnite kôš a nechajte ho odkvapkať do spotrebiča, **potvrďte „OK“** a počkajte, kým sa rozsvieti indikátor „KONIEC“ a na 2 hodiny posypte tvaroh soľou.

Kroky vykonané mimo spotrebiča:

9. Otočte tvaroh v koši a posolte ho z druhej strany, preneste kôš s tvarohom na chladné miesto (minimálna teplota: +10° - maximálna teplota +18°) a nechajte ho tam 12 hodín.
10. Po uplynutí 12 hodín vyberte syr z koša a položte ho na stojan (napr. rohož na výrobu sushi), prikryte ho utierkou a vložte do chladničky.
11. Keď je syr pod jeho vonkajšou kôrkou na dotyk mäkký, je pripravený (trvá to približne 2 alebo 3 dni v závislosti od teploty).
12. Skladujte ho v chladničke maximálne 7 dní.

Tabuľka PROGRAM 1 „CLASSIC CHEESE WITH RENNET (Klasický syr so syridlom)“

| TEPLOTA | ČAS | INDIKÁTOR | TLAČIDLO |
|---------------|-------------|---------------|---|
| <u>Izbová</u> | | | Prog. 1 +  |
| 35° | 15/20 minút | Dávkovač | Ok |
| 35° | 1,5 hodiny | Špachtľa | Ok |
| 35° | 15 minút | Pridať* | Ok |
| Vyp. | 15 minút | Vybrať z koša | Ok |
| Vyp. | 2 hodiny | Koniec | |

* iba pri príprave syra s bylinkami alebo ochutených syrov

7. SYR RICOTTA Z MLIEKA

(objem 2 l mlieka = 400 g)



3 - 3:30 **3 dni**

INGREDIENCIE

- 2 l mlieka (plnotučné mlieko pre krémovú ricottu, polotučné mlieko pre suchšiu ricottu, vhodné sú všetky druhy mlieka)
- 15 g jemnozrnnej soli
- 6 g kyseliny citrónovej

1. Nalejte mlieko do nádoby spotrebiča.
2. Pridajte soľ, veľmi dobre premiešajte a vložte kôš na syr.
3. Zapnite **PROGRAM 2 „QUICK CHEESE (Rýchly syr)“**.
4. Pri 80° sa rozsvieti indikátor „**DÁVKOVAČ**“: počas dôkladného miešania pridajte kyselinu citrónovú rozpustenú v 15 ml vody. Niektoré kúsky vyplávajú na povrch.
5. Spotrebič bude pokračovať v zahrievaní až na 90° a kúsky syra budú jasne viditeľné.
6. Keď zabliká indikátor „**VYBRAŤ**“ (šípka hore), opatrne vytiahnite kôš, **potvrďte „OK“** a nechajte ho odkvapkať na 30 minút, kým nezabliká indikátor „**KONIEC**“. Dajte syr do chladničky.
7. Skladujte ho v chladničke maximálne 3 dni.

Tabuľka PROGRAM 2 „QUICK CHEESE (Rýchly syr)“

| TEPLOTA | ČAS | INDIKÁTOR | TLAČIDLO |
|---------------|----------|---------------|-----------|
| <u>Izbová</u> | | | Prog. 1 + |
| 80° | | Dávkovač | Ok |
| 90° | 30 minút | Vybrať z koša | Ok |
| | 30 minút | Koniec | |

8. MASCARPONE

(objem 1 l smotany = 500 - 550 g na základe filtrácie)



2 - 3:00



6 h



3 dni

+ 6 h a viac

INGREDIENCIE

- 1 l čerstvejsmotany
- 5 g cukru
- 6 g kyseliny citrónovej

1. Pridajte do spotrebiča kôš na grécky jogurt.
2. Nalejte čerstvú smotanu do koša na grécky jogurt a nechajte rozpustiť cukor.
3. Zapnite **PROGRAM 2 „QUICK CHEESE (Rýchly syr)”**.
4. V priebehu fázy zahrievania sa odporúča miešať smotanu na dosiahnutie rovnomernej teploty.
5. Keď zabliká indikátor „**DÁVKOVAČ**“ dôkladným miešaním prilejte kyselinu citrónovú rozriedenú v 50 ml vody, **potvrďte „OK“** a pokračujte v miešaní, aby bola zmes hladká.
6. Keď zabliká indikátor „**VYBRAŤ**“ (šípka hore), **stlačte tlačidlo „OK“**, ale nevyberajte kôš. Nechajte zmes vychladnúť na izbovú teplotu (od 6 hodín vyššie): tento krok slúži na ďalšie zahustenie zmesi a znásobenie výsledku. Po uplynutí 30 minút si taktiež nevšímajte indikátor „**KONIEC**“.
7. Potom kôš opatrne zdvihnite a nechajte odkvapkať do spotrebiča po dobu 30 minút.
8. Vložte kôš s nádobou na spodnej strane na zachytávanie srvátky do chladničky na ďalších 6 hodín.
9. Skladujte ho v chladničke maximálne 3 dni.

Tabuľka PROGRAM 2 „QUICK CHEESE (Rýchly syr)”

| TEPLOTA | ČAS | INDIKÁTOR | TLAČIDLO |
|---------------|----------|---------------|-------------|
| <u>Izbová</u> | | | Prog. 1 + ⏻ |
| 80° | | Dávkovač | Ok |
| 90° | | | |
| | 30 minút | Vybrať z koša | Ok |
| | 30 minút | Koniec | |

9. ROZTIERATEĽNÝ KRÉMOVÝ SYR

(objem 1,5 l = 600 - 650 g na základe filtrácie)



3:00



6 h



3 dni

+ 6 h a viac

INGREDIENCIE

- 1 l čerstvejsmotany
- 250 ml čerstvého plnotučného mlieka
- 250 g smotanového jogurtu
- 5 g jemnozrnej soli
- 5 g cukru
- 6 g kyseliny citrónovej

1. Pridajte do spotrebiča kôš na grécky jogurt.
2. Nalejte čerstvú smotanu do koša na grécky jogurt a nechajte rozpustiť cukor.
3. Zapnite **PROGRAM 2 „QUICK CHEESE (Rýchly syr)“**.
4. V priebehu fázy zahrievania sa odporúča miešať smotanu na dosiahnutie rovnomernej teploty.
5. Keď zabliká indikátor „**DÁVKOVAČ**“, dôkladným miešaním prilejte kyselinu citrónovú rozriedenú v 50 ml vody, **potvrďte „OK“** a pokračujte v miešaní, aby bola zmes hladká.
6. Keď zabliká indikátor „**VYBRAŤ**“ (šípka hore), **stlačte tlačidlo „OK“**, ale nevyberajte kôš, nechajte zmes vychladnúť na izbovú teplotu (od 6 hodín vyššie): tento krok slúži na ďalšie zahusťenie zmesi a znásobenie výsledku. Po uplynutí 30 minút si taktiež nevšímajte indikátor „**KONIEC**“.
7. Potom kôš opatrne zdvihnite a nechajte odkvapkať do spotrebiča po dobu 30 minút.
8. Vložte kôš (s nádobou na spodnej strane) na zachytávanie srvátky do chladničky na ďalších 6 hodín.
9. Po extrahovaní roztierateľného syra ho dobre rozotrite špachtľou, aby ste tak vyhladili jeho štruktúru.
10. Skladujte ho v chladničke maximálne 3 dni.

Tabuľka PROGRAM 2 „QUICK CHEESE (Rýchly syr)“

| TEPLOTA | ČAS | INDIKÁTOR | TLAČIDLO |
|---------------|----------|---------------|-----------|
| <u>Izbová</u> | | | Prog. 1 + |
| 80° | | Dávkovač | Ok |
| 90° | | | |
| | 30 minút | Vybrať z koša | Ok |
| | 30 minút | Koniec | |

10. RÝCHLY SYR BEZ SYRIDLA

(objem 1,2 l mlieka = 220 g)



3 - 3:30 5 dní

INGREDIENCIE

- 1,2 l mlieka (vhodné sú všetky druhy čerstvého/UHT/bezlaktózového mlieka)
- 625 g jogurtu (5 pohárov) (smotanový ako aj nízkotučný)
- 5 g soli

1. Dajte do nádoby spotrebiča 1,2 l mlieka, soľ a jogurt a všetko dobre premiešajte.
2. Vložte kôš na syr.
3. Zapnite **PROGRAM 2 „QUICK CHEESE (Rýchly syr)“**.
4. Nevšímajte si blikanie a rozsvietenie indikátora „**DÁVKOVAČ**“; môžete ho vypnúť stlačením tlačidla OK. Spotrebič však bude pokračovať v spracúvaní receptu.
5. Keď zabliká indikátor „**VYBRAŤ**“ (šípka hore), vyberte kôš von a **stlačte tlačidlo OK**.
6. Nechajte kôš odkvapkať do spotrebiča, kým nezabliká indikátor „**KONIEC**“ (30 minút) alebo kým nedosiahnete požadovanú textúru.
7. Skladujte ho v chladničke maximálne 5 dní.

Tabuľka PROGRAM 2 „QUICK CHEESE (Rýchly syr)“

| TEPLOTA | ČAS | INDIKÁTOR | TLAČIDLO |
|---------------|----------|---------------|-----------|
| <u>Izbová</u> | | | Prog. 1 + |
| 80° | | Dávkoč | Ok |
| 90° | 30 minút | Vybrať z koša | Ok |
| | 30 minút | Koniec | |

11. RÝCHLY SYR BEZ SYRIDLA SO STREDOMORSKÝMI BYLINKAMI

(objem 1,2 l mlieka = 220 g)



3 - 3:30



5 dní

INGREDIENCIE

- 1,2 l mlieka (vhodné sú všetky druhy čerstvého/UHT/bezlaktózového mlieka)
- 625 g jogurtu (5 pohárov) (smotanový ako aj nízkotučný)
- 5 g soli
- 1 strúčik cesnaku - dobre rozdrvený
- 1 polievková lyžica sušeného oregana
- 1 vetvička rozmarínu
- 2 lístky šalvie
- 2 nasekané chili papričky

1. Do nádoby spotrebiča nalejte 1,2 l mlieka, pridajte rozdrvený strúčik cesnaku a všetky ostatné prísady.
2. Následne do mlieka pridajte jogurt a dobre premiešajte.
3. Vložte kôš na syr. Prísady musia zostať pod košom rozdrvené tak, aby bol výrobok v priebehu varenia zakrytý krytom.
4. Zapnite **PROGRAM 2 „QUICK CHEESE (Rýchly syr)“**.
5. Ignorujte blikanie a rozsvietenie indikátora „**DÁVKOVAČ**“; môžete ho vypnúť stlačením tlačidla OK. Spotrebič bude pokračovať v spracúvaní receptu.
6. Keď zabliká indikátor „**VYBRAŤ**“ (**šípka hore**), vyberte kôš von a **stlačte tlačidlo OK**.
7. Nechajte kôš odkvapkať do spotrebiča, kým nezabliká indikátor „**KONIEC**“ (30 minút) alebo kým nedosiahnete požadovanú konzistenciu.
8. Skladujte ho v chladničke maximálne 5 dní.

Tabuľka PROGRAM 2 „QUICK CHEESE (Rýchly syr)“

| TEPLOTA | ČAS | INDIKÁTOR | TLAČIDLO |
|---------------|----------|---------------|-----------|
| Izbová | | | Prog. 1 + |
| 80° | | Dávkovač | Ok |
| 90° | | | |
| | 30 minút | Vybrať z koša | Ok |
| | 30 minút | Koniec | |

12. TOFU

(objem 2 l = 400 - 450 g na základe filtrácie)



1:45 - 2:15 2 h 5 dní

INGREDIENCIE

- 2 l prírodného sójového mlieka (pozrite si zoznam prísad a zvolte produkt zložený iba z vody, sóje a soli)
- 8 g soli
- 6 g chloridu horečnatého (nigari)

1. Nalejte mlieko so soľou do spotrebiča, dobre premiešajte, aby sa soľ rozpustila a potom vložte kôš na syr.
2. Zapnite **PROGRAM 3 „VEGAN CHEESE (Vegánsky syr)“**.
3. Keď zabliká indikátor „**DÁVKOVAČ**“, pridajte nigari rozpustené v 15 ml vody a jemne zamiešajte do mlieka. Následne zastavte pohyb mlieka jeho miešaním v opačnom smere.
4. **Potvrďte „OK“** a počkajte 10 minút na vyplávanie a zhutnenie mliečnej zrazeniny.
5. Keď zabliká indikátor „**VYBRAŤ**“ (šípka hore), pomaly zdvihnite kôš, položte ho na stojan a nechajte dobre odkvapkať, pozbierajte časti zrazeniny z nádoby spotrebiča, pridajte ich do koša a **potvrďte „OK“**.
6. Po uplynutí 15 minútovej filtrácie naplňte jogurtový pohár vodou a položte ho na mliečnu zrazeninu tak, aby ste ju stlačili. Následne **potvrďte „OK“** a rozsvieti sa indikátor „**KONIEC**“. Nechajte výrobok filtrovať 2 hodiny.
7. Vyberte závažie a pomocou dodávanej špachtle oddelíte tofu zo strán koša. Pomocou ruky otočte kôš a tofu vyberte.
8. Skladujte ho v chladničke maximálne 5 dní.

Tabuľka PROGRAM 3 „VEGAN CHEESE (Vegánsky syr)“

| TEPLOTA | ČAS | INDIKÁTOR | TLAČIDLO |
|---------------|----------|---------------|-----------|
| <u>Izbová</u> | | | Prog. 1 + |
| 90° | | Dávkovač | Ok |
| Vyp. | 10 minút | Vybrať z koša | Ok |
| | 15 minút | Koniec | |

13. SYR RICOTTA BEZ MLIEKA

(objem 2 l mlieka = 400 g)



1:15 - 1:45 2 h 3 dni

INGREDIENCIE

- 2 l bezlaktózového mlieka (vhodné sú všetky druhy čerstvého/UHT/bezlaktózového/odstredeneého mlieka)
- 7 g jemnozrnej soli
- 6 g kyseliny citrónovej

1. Rozpusťte kyselinu citrónovú v 15 ml vody.
2. Nalejte mlieko do nádoby spotrebiča, pridajte soľ a dobre premiešajte. Následne vložte kôš na syr.
3. Zapnite **PROGRAM 3 „VEGAN CHEESE (Vegánsky syr)“**.
4. Keď zabliká indikátor „DÁVKOVAČ“ mlieko zamiešajte a nalejte kyselinu citrónovú. Potom zastavte pohyb mlieka jeho miešaním v opačnom smere.
5. Nechajte zrazeninu vyplávať v priebehu 10 minút a keď zabliká indikátor „VYBRAŤ“, pomaly zdvihnite kôš a nechajte ho odkvapkať do spotrebiča.
6. Následne **potvrďte „OK“** a počkajte 15 minút, kým nezačne blikať indikátor „KONIEC“.
7. Nechajte syr odkvapkať, pokiaľ nebude mať ricotta požadovanú textúru.
8. Skladujte ho v chladničke maximálne 3 dni.

Tabuľka PROGRAM 3 „VEGAN CHEESE (Vegánsky syr)“

| TEPLOTA | ČAS | INDIKÁTOR | TLAČIDLO |
|---------------|----------|---------------|-----------|
| <u>Izbová</u> | | | Prog. 1 + |
| 90° | | Dávkovač | Ok |
| Vyp. | 10 minút | Vybrať z koša | Ok |
| | 15 minút | Koniec | |

14. KRÉMOVÝ KOZÍ SYR

(objem 2 l mlieka = 350 g)



1:15 - 1:45 2 h 5 dní

INGREDIENCIE

- 2 l kozieho mlieka (môže byť čerstvé alebo trvanlivé, pľnotučné alebo odstredené, konečný výsledok sa zmení minimálne)
- 5 g kyseliny citrónovej

1. Naplňte nádobu spotrebiča 2 l kozieho mlieka.
2. Vložte kôš na syr.
3. Zapnite **PROGRAM 3 „VEGAN CHEESE (Vegánsky syr)“**.
4. V priebehu fázy zahrievania mlieka, môže byť užitočné miešať zmes na zaistenie rovnomernej teploty, ale nie je to nevyhnutné.
5. Keď zabliká indikátor „**DÁVKOVAČ**“, rozpustite kyselinu citrónovú v 50 ml vody, začnite mlieko pomaly miešať a postupne prilievajte kyselinu. Okamžite sa vytvoria veľmi tenké vločky zrazeniny.
6. **Stlačte tlačidlo „OK“**.
7. Keď zabliká indikátor „**VYBRAŤ**“, budú vločky zrazeniny kompaktné, **potvrďte „OK“**. Následne pomaly vyberte kôš a nechajte ho odtečť do spotrebiča, kým úplne nevychladne.
8. Po vychladení je možné kozí syr spracovať mokrymi rukami, vďaka čomu môžete získať tradičné tvary. Taktiež môžete naplniť silikónové formy na dosiahnutie rôznych tvarov.
Kozí syr môžete obohatiť aromatickými bylinkami alebo korením, jeho rozvaľkaním po nasekaných aromatických bylinkách alebo naplnením dna silikónových foriem.
9. Skladujte ho v chladničke maximálne 5 dní.

Tabuľka PROGRAM 3 „VEGAN CHEESE (Vegánsky syr)“

| TEPLOTA | ČAS | INDIKÁTOR | TLAČIDLO |
|---------------|----------|---------------|-----------|
| <u>Izbová</u> | | | Prog. 1 + |
| 90° | | Dávkovač | Ok |
| Vyp. | 10 minút | Vybrať z koša | Ok |
| | 15 minút | Koniec | |

15. MOZZARELLA

(objem 2 l = 240 g)



3 odkvapkanie 5 dní

INGREDIENCIE

- 2 l plnotučného mlieka
- 3 g kyseliny citrónovej
- 0,5 dl vody
- 50 g smotanového jogurtu
- 5 ml syridla
- 10 g soli

Pre lepšie pochopenie krokov receptu, odporúčame navštíviť našu webovú stránku www.ariete.sk www.arieteitaly.cz alebo náš YouTube kanál, kde nájdete video recept nielen na prípravu mozzarely.

Kroky vykonávané mimo spotrebiča:


1. V šalátovej mise rozpustíte 10 g soli v 1 l vody.
2. Rozpustíte kyselinu citrónovú v 0,5 dl studenej vody.

Kroky vykonávané v spotrebiči:

3. Pridajte studené mlieko s jogurtom do nádoby spotrebiča a dobre ho rozpustíte.
4. Počas miešania mlieka špachtľou pridajte všetok roztok kyseliny citrónovej a vložte kôš na syr.
5. Zapnite **PROGRAM 4 „MOZZARELLA“**.
6. Rozpustíte syridlo v 0,5 dl vody.
7. Pri dosiahnutí teploty 40° a rozsvietení indikátora **„DÁVKOVAČ“**, začnite miešať mlieko špachtľou a pridajte syridlo. Pokračujte v miešaní 5 sekúnd a potom zastavte pohyb mlieka jeho miešaním v opačnom smere.
8. **Potvrďte „OK“**, spotrebič prikryte a nechajte mlieko zrážať 1 hodinu.
9. Keď zabliká indikátor **„ŠPACHTĽA“**, odstráňte polovicu srvátky pomocou naberačky a narežte tvaroh na približne 4 cm kocky.
10. **Potvrďte „OK“** a počkajte 30 minút.
11. Keď zabliká indikátor **„ŠPACHTĽA“**, pomocou dodávanej špachtle alebo metličky narežte tvaroh na malé približne 1 cm kúsky.
12. **Potvrďte „OK“** a pokračujte na 15 minút.
13. Keď zabliká indikátor **„VYBRAŤ“ (šípka hore)**, opatrne vyberte kôš, nechajte ho odtečť do nádoby v trvaní 30 minút.
14. Keď zabliká indikátor **„MANUÁLNE“ (ručne)**, položte kôš na syr na pracovný stôl, pomocou naberačky vymeňte srvátku v spotrebiči za 1 l studenej vody bez toho, aby ste odpojili spotrebič a **potvrďte „OK“**. Pri výmene vody nie je potrebné nádobu umývať, stačí ju vyprázdniť.
15. Rozdrvte tvaroh rukami na pracovnom stole a nechajte ho v koši na syr.

16. Keď zabliká indikátor „**MANUÁLNE**“ (ručne), voda dosahuje teplotu 90°. Ponorte kôš na syr s tvarohom na 3 sekundy a následne vyberte. Tento postup opakujte niekoľkokrát a po treťom pokuse začnite miešať pomocou dreveného valčeka. Pokračujte v ponáraní a vyberte ho vtedy, keď dosiahne textúru žuvačky a bude hladký a ľahko spracovateľný.
17. Ponorte tvaroh a ponechajte ho vo vode, postupne ho extrahujte pomocou vhodných nástrojov (napr. naberačky), aby ste zabránili priamemu kontaktu s horúcou vodou a pokúste sa ho spracovať na vytváranie guľatého tvaru.
18. Po nakrájaní, vložte mozzarella do šalátovej misy s vodou a soľou. Následne pridajte ľad. **Potvrďte „OK“** pre ukončenie programu: rozsvieti sa indikátor „**KONIEC**“.
19. Mozzarella je pripravená. Aby ste predišli gumovitému efektu, nechajte ju odpočívať v jej tekutine a skladujte ju v chladničke 4 - 5 dní.

Tabuľka PROGRAM 4 „MOZZARELLA“

| TEPLOTA | ČAS | INDIKÁTOR | TLAČIDLO |
|---------------|----------|---------------|---|
| <u>Izbová</u> | | | Prog. 4 +  |
| 40° | | Dávkovač | Ok |
| 40° | 1 hodina | Špachtľa | Ok |
| 40° | 30 minút | Špachtľa | Ok |
| | 15 minút | Vybrať z koša | Ok |
| | 30 minút | Ručne | Ok |
| Studená voda | | | Ok |
| 85° | | Ručne | Ok |
| | | Koniec | |

16. STRACCIATELLA

(objem 2 l mlieka = 250 g)



2:40



5 dní

INGREDIENCIE

- 2 l plnotučného mlieka
- 3 g kyseliny citrónovej
- 0,5 dl vody
- 50 g smotanového jogurtu
- 5 mlsyridla
- 50 - 75 ml čerstvej smotany
- 3 g jemnozrnnej soli

Kroky vykonávané mimo spotrebiča:

1. Rozpustite kyselinu citrónovú v 0,5 dl studenej vody.

Kroky vykonávané v spotrebiči:

2. Pridajte studené mlieko s jogurtom do nádoby spotrebiča a dobre premiešajte.
3. Počas miešania mlieka špachtľou pridajte všetok roztok kyseliny citrónovej a vložte kôš na syr.
4. Zapnite **PROGRAM 4 „MOZZARELLA“**.
5. Rozpustite syridlo v 0,5 dl vody.
6. Pri dosiahnutí teploty 40° a keď zabliká indikátor „**DÁVKOVAČ**“, začnite miešať mlieko špachtľou a pridajte syridlo. Pokračujte v miešaní 5 sekúnd a potom zastavte pohyb mlieka jeho miešaním v opačnom smere.
7. **Potvrďte „OK“**, spotrebič prikryte a nechajte mlieko zrzáť 1 hodinu.
8. Keď zabliká indikátor „**ŠPACHTĽA**“, odstráňte polovicu srvátky pomocou naberačky a narežte tvaroh na približne 4 cm kocky.
9. **Potvrďte „OK“** a počkajte 30 minút.
10. Keď zabliká indikátor „**ŠPACHTĽA**“, pomocou dodávanej špachtle alebo pomocou metličky narežte tvaroh na malé približne 1 cm kúsky.
11. **Potvrďte „OK“**, a počkajte 15 minút.
12. Keď zabliká indikátor „**VYBRAŤ**“, opatrne vyberte kôš, nechajte ho odtečť do nádoby v trvaní 30 minút.
13. Keď zabliká indikátor „**MANUÁLNE**“, položte kôš na syr na pracovný stôl, pomocou naberačky vymeňte srvátku v spotrebiči za 1 l studenej vody bez toho, aby ste odpojili spotrebič a potom **potvrďte „OK“**. Pri výmene vody nie je potrebné nádobu umývať, stačí ju vyprázdiť.
14. Rozdrvte tvaroh rukami na pracovnom stole a nechajte ho v koši na syr.
15. Zastavte program prípravy, pretože nasledujúce fázy nie sú potrebné.

Kroky vykonávané mimo spotrebiča:

16. Do misy zo spotrebiča pridajte soľ a čerstvú smotanu a dôkladne premiešajte.
17. Do tej istej misy pridajte produkt vytvorený v B-cheese a dobre zamiešajte.
18. Stracciatellu nechajte zakrytú v chladničke 4 - 5 dní.

Tabuľka PROGRAM 4 „MOZZARELLA“

| TEPLOTA | ČAS | INDIKÁTOR | TLAČIDLO |
|---------------|----------|---------------|---------------------|
| <u>Izbová</u> | | | Prog. 4 + □ |
| 40° | | Dávkovač | Ok |
| 40° | 1 hodina | Špachtľa | Ok |
| 40° | 30 minút | Špachtľa | Ok |
| | 15 minút | Vybrať z koša | Ok |
| | 30 minút | Ručne | Prerušenie programu |

17. TRADIČNÝ JOGURT

(o niečo menej ako je obsah pôvodného jogurtu)



12 h



6 dní

INGREDIENCIE

- 1 l mlieka (je možné použiť všetky druhy mlieka - kravské, kozie, ovčie, byvolie, plnotučné alebo odstredené, čerstvé alebo UHT)
- 125 g jogurtu (1 pohár) alebo sušené mliečne jogurtové enzýmy

1. Dajte mlieko a jogurt do vhodnej nádoby na jogurt, premiešajte a zatvorte pomocou dodávaného veka.
2. Dajte nádobu na jogurt do spotrebiča, zapnite **PROGRAM 5 „JOGURT“** počkajte 12 hodín.
3. Keď sa rozsvieti indikátor „**KONIEC**“, vyberte jogurt zo spotrebiča a skladujte v chladničke 6 dní. Starý jogurt je možné použiť na výrobu nového jogurtu. Vegánsky jogurt je možné získať jednoduchým nahradením mlieka a jogurtu rastlinným nápojom (sójový, kokosový, ovsený, ryžový, atď.) a sójovým jogurtom.

Tabuľka PROGRAM 5 „JOGURT“

| TEPLOTA | ČAS | INDIKÁTOR | TLAČIDLO |
|---------------|----------|-----------|-------------|
| <u>Izbová</u> | | | Prog. 5 + □ |
| 40° | 12 hodín | Koniec | |

18. GRÉCKY JOGURT

(objem 1,5 l = 900/1 kg na základe času filtrácie)



12:30



6 dní

INGREDIENCIE

- 1,5 l mlieka (je možné použiť všetky druhy mlieka - kravské, kozie, ovčie, byvolie, plnotučné alebo odstredené, čerstvé alebo UHT)
- 190 g jogurtu (1 a 1/2 pohára jogurtu) alebo sušené mliečne jogurtové enzýmy

1. Vložte dodávaný kôš na grécky jogurt do nádoby spotrebiča, potom nalejte mlieko a jogurt a všetko dobre premiešajte, aby sa jogurt rozpustil.
2. Zapnite **PROGRAM 6 „GRÉCKY JOGURT“** a počkajte približne 12 hodín.
3. Keď zabliká indikátor „**VYBRAŤ**“, **potvrďte „OK“** a opatrne vyberte kôš. Nechajte ho odkvapkať do nádoby, kým sa nerozsvieti indikátor „**KONIEC**“ a počkajte 30 minút nebude dosiahnutá požadovaná konzistencia.
4. Vyberte kôš zo spotrebiča, nechajte grécky jogurt vo vnútri a dajte ho do šalátovej misy. Pokúste sa nechať trochu priestoru pod košom a vložte ho do chladničky, kým nedosiahnete požadovanú konzistenciu.
5. Pomocou špachtle vyberte grécky jogurt z koša a dobre ho premiešajte, pre získanie rovnomernej textúry.
6. Skladujte ho v chladničke maximálne 6 dní.

Tabuľka PROGRAM 6 „GREEK YOGHURT (Grécky jogurt)“

| TEPLOTA | ČAS | INDIKÁTOR | TLAČIDLO |
|---------------|----------|---------------|-------------|
| <u>Izbová</u> | | | Prog. 6 + □ |
| 40° | 12 hodín | Vybrať z koša | Ok |
| | 30 minút | Koniec | |

19. RASTLINNÝ GRÉCKY JOGURT

(objem 1,5 l = 900 g na základe času filtrácie)



12:30



6 dní

INGREDIENCIE

- 1,5 l rastlinného nápoja (je možné použiť všetky druhy rastlinných nápojov - sójový, ryžový, kokosový, ovsený, atď., bez prísad)
- 190 g (1 a 1/2 pohára jogurtu) rastlinného jogurtu alebo sušené mliečne jogurtové enzýmy

1. Vložte dodávaný kôš na grécky jogurt do nádoby spotrebiča. Potom nalejte mlieko a jogurt a všetko dobre premiešajte, aby sa jogurt rozpustil.
2. Zapnite **PROGRAM 6 „GRÉCKY JOGURT“** a počkajte približne 12 hodín.
3. Keď zabliká indikátor „**VYBRAŤ**“ (šípka hore), **stlačte tlačidlo „OK“** a opatrne vyberte kôš. Následne ho nechajte odkvapať do nádoby, kým sa nerozsvieti indikátor „**KONIEC**“ a počkajte 30 minút alebo kým nedosiahnete požadovanú konzistenciu.
4. Vyberte kôš zo spotrebiča a nechajte grécky jogurt vo vnútri. Následne ho dajte do šalátovej misy. Pokúste sa nechať trochu priestoru pod košom a vložte ho do chladničky, kým nedosiahnete požadovanú konzistenciu.
5. Pomocou špachtle vyberte grécky jogurt z koša a dobre ho premiešajte pre získanie rovnomernej textúry.
6. Skladujte ho v chladničke maximálne 6 dní.

Tabuľka PROGRAM 6 „GREEK YOGHURT (Grécky jogurt)“

| TEPLOTA | ČAS | INDIKÁTOR | TLAČIDLO |
|---------------|----------|---------------|-------------|
| <u>Izbová</u> | | | Prog. 6 + □ |
| 40° | 12 hodín | Vybrať z koša | Ok |
| | 30 minút | Koniec | |

20. TZATZIKI OMÁČKA

(s gréckym jogurtom)

INGREDIENCIE

- 500 g Gréckeho jogurtu (živočišneho alebo rastlinného)
- 1 uhorka
- 2 strúčiky cesnaku
- 20 g mäty (môžete použiť petržlen, bazalku, pažítku, divoký fenikel)
- 1 citrón
- 5 g jemnozrnnej soli
- 50 g olivového oleja

1. Dajte do šalátovej misy Grécky jogurt.
2. Uhorku dôkladne umyte a nastrúhajte ju aj so šupkou. Po jej nástrúhaní ju dobre stlačte v rukách a vytlačte z nej šťavu, ktorú pridajte do jogurtu.
3. Pretlačte strúčiky cesnaku alebo ich jemne nasekajte a pridajte do jogurtu.
4. Rozdrvte aromatické bylinky a dajte ich do jogurtu.
5. Pridajte soľ, olej a citrónovú šťavu.
6. Prísady dôkladne premiešajte, aby sa zjednotili.
7. Pred podávaním nechajte lúhovať 2 hodiny a výslednú omáčku skladujte v chladničke 2 dni.

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 se syřidlo mohlo srazit, vytvářet tvaroh a získávat tak sýr, použité mléko se nesmí podrobit tepelnému zpracování, pasterizaci při velmi vysokých teplotách nad 80 °C. Bohužel moderní způsoby života a potřeby prodeje a distribuce přispívají v posledních letech k procesům s vysokou teplotou, které umožňují delší životnost. Níže jsou uvedeny typy a vlastností nejběžnějších mlék:

- **SYROVÉ MLÉKO:** je nejvhodnější mléko na výrobu sýru, ale není ho možné snadno najít a skladovat. 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 kontaminováno škodlivým prvokem, 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 proteinů pro následné vytvoření tvarohu. Syrové mléko je bohaté na mléčné enzymy, obsahuje více vitamínů, tuků a minerálů než čerstvé pasterizované mléko a dá se tak definovat jako „celé“ mléko.

- **ČERSTVÉ VYSOCE KVALITNÍ MLÉKO:** je pasterizované mléko specifického původu, které určuje označení „vysoké kvality“, tj. mléko mající specifický původ a pocházející od zvířat chovaných podle přesných pravidel. V tomto prodejním segmentu jsou vysoce kvalitní mléka pasterizovaná při nízké teplotě/vysoké teplotě/mikrofiltrovaná a na získání sýrů dobré kvality je třeba používat mléka pasterizovaná při nízké teplotě pod 80 °C. Jak je můžete najít jen při přečtení obalu? Vysokoteplotní pasterizace a mikrofiltrace je obvykle uvedena na obalu, a proto se můžete rozhodovat vylučovací metodou. Můžete se také opírat o datum spotřeby na základě data výroby. V případě 7 dní si můžete být jisti, že mléko je nasterizované při nízké teplotě zatímco v nížině mikrofiltrace je to 21 dní

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

- ČERSTVĚ PASTERIZOVANÉ MLÉKO:** tato kategorie obsahuje mléko se zpracováním při teplotě okolo 85 °C, datem spotřeby do přibližně 10 dnů, nespecifikovaným původem, může být směsí mlék z různých druhů krav, italských regionů nebo dokonce různých zemí unie. 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) mléko, což umožňuje datum spotřeby dokonce do 6 měsíců. Výsledkem je zcela převařené mléko, které je možné použít pouze na zpracovávání bez syřidla.

- Při zmínění slova MLÉKO, se italský zákon vždy odvolává na kravské mléko a v případě jiného původu, musí být vždy uvedeno označení z „kozy“, „ovce“ nebo „buvola“. Tyto druhy mléka umožňují výrobu sýrů se stejnými recepty jako je tomu v případě kravského mléka. Změny jsou v tom, že buvolí mléko je bohatší než kravské, ovčí mléko se podobá kravskému a kozího mléka je tři až čtyřikrát méně než kravského mléka, přičemž při 2 l kozího mléka můžete získat maximálně 70–80 g 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 má optimální výsledky, pokud se používá k získání ricotty nebo kyselých tvarohů, ale při použití syřidla jsou výsledky velmi nízké, z 1 litru mléka můžete získat maximálně 60 g tvarohu. Kromě toho má kozí mléko ostřejší chuť a zápach, který nemusí každému vyhovovat.

- OVČÍ MLÉKO** je druhé nejběžnější mléko v Itálii a pokud jde o produkci tvarohu, obsah bílkovin, tuků a laktózy, lze jej porovnat s kravským mlékem. Mezi jeho hlavní rysy patří sladkost, která se přenáší také do sýru. I když jde o druhé mléko v Itálii, není tak jednoduché ho najít a je možné jej koupit pouze v syrovém stavu přímo od pastýřů.

- BUVOLÍ MLÉKO,** má nejbohatší nutriční obsah, umožňuje získat hojně množství tvarohu s velmi stabilní strukturou. Chuť je sladká, ale i slaná. Podobně jako v případě ovčího mléka, i toto je možné získat pouze od specializovaných distributorů nebo chovatelů, není v komerčním oběhu pro soukromé osoby.

Co můžeme udělat s pasterizovaným a UHT mlékem?

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

Co můžete udělat s rostlinnými nápoji?

Nejjednodušším a nejtradičnějším zpracováním je výroba TOFU ze sójového mléka, ale je důležité udělat správnou volbu, je nezbytné použít sójové nápoje, které mají velmi krátké štítky obsahující pouze vodu, sóju a sůl. Všechny další přísady stěžují tvorbu sójových vloček, 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 následným zpracováním při odstředování mléka.
- RICOTTA: získává se ze všech druhů mléka nebo syrovátky, což je to, co zůstane po zpracování tvarohu prostřednictvím tepla a koagulací kyselin.
- ROZTÍRATELNÝ, KRÉMOVÝ SÝR: získává se smícháním čerstvé smetany, mléka a jogurtu se stejnými režimy jako je tomu v případě mascarpone.
- JOGURT: získává se z jakéhokoli typu mléka působením specifických bakterií a konzervováním mléka při teplotě 40° během různého počtu 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 prostřednictvím mléčných enzymů při teplotě okolí, přičemž kyselost a konzistence se liší podle času fermentace.

Kde můžete získat syřidlo a jaký je vhodný typ?

Syřidlo je produkt, který lze získat jednoduše. Jde o produkt živočišného původu, který si můžete objednat v kterékoli lékárně, je v tekuté formě a je třeba jej uchovávat v chladničce, i když ho lze několik dní skladovat také při okolní teplotě, za předpokladu, že jde o chladné místo. K dispozici je v 1 l nebo 0,5 l lahvích nebo řidčeji 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. Můžete ho jednoduše získat také na webových stránkách.

Jak používat syřidlo?

Musí se správně skladovat podle pokynů na etiketě.

Na tomto základě má syřidlo na trhu odlišnou titraci podle různých výrobců, protože jde o koncentraci enzymu užitečného pro vytvoření syřidla v poměru k vodě. „Domácí“ dávka na litr může obvykle pohybovat od 1,5 a 2,5 ml, což znamená, že v našem spotřebiči používáme při plném naplnění formu 3 až 5 ml syřidla živočišného původu.

V případě syřidla rostlinného původu, musí být tato dávka mírně vyšší 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 nejlepší 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 tvaroh.

Proč se může měnit dávka syřidla na litr 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 seženu?

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 a vytváří tak prostředí nehostinné pro růst bakterií a je antioxidantem, který zachovává světlejší zabarvení produktu.

V doporučených dávkách nepředstavuje riziko intolerancí, alergií nebo jině. 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 roztáhnout a podobně 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; posledně uvedená možnost se doporučuje z důvodu méně štiplavého zápachu. Použitý ocet musí mít obsah kyselin nejméně 6 % (viz štítek).



B-cheese



LEGENDY



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 °C)



KLASICKÝ JOGURT (40 °C)



ŘECKÝ JOGURT (40 °C)



PŘIDÁNÍ SYŘIDLA NEBO PODOBNÉHO



TVAROH



VYJMUTÍ Z KOŠE A ODKAPÁNÍ



MANUÁLNÍ ČINNOST



PŘIDÁNÍ INGREDIENCÍ



UKONČENÍ PROGRAMU/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

1. ČERSTVÝ BÍLÝ SÝR

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



4 - 4:30 5 dnů

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 „CAGLIO“ (syřidlo), 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 „SPATOLA“ (špachtle), rozkrájejte tvaroh na kostky o velikosti přibližně 1 cm a stiskněte tlačítko „OK“.
6. Když zabliká indikátor „AGGIUNGI“ (přidat), jednoduše stiskněte „OK“. Když zabliká indikátor „FRECCIA SU“ (šipka nahoru), opatrně vytáhněte koš, nechte ho okapat a stiskněte OK. Po dvou hodinách se na spotřebiči zobrazí „FINE“ (konec).
8. Potom vyjměte sýr z koše a dejte ho do lednice.
9. Skladujte ho zakrytý v chladničce maximálně 5 dní.

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

| TEPLOTA | ČAS | INDIKÁTOR | TLAČÍTKO |
|---------|-------------|--------------|-------------|
| Okolní | | | Prog. 1 + □ |
| 35° | 15/20 minut | Syřidlo | Ok |
| 35° | 1,5 hodiny | Špachtle | Ok |
| 35° | 15 minut | Přidat* | Ok |
| Vyp. | 15 minut | Šipka nahoru | Ok |
| Vyp. | 2 hodiny | Konec | |

* Pouze při přípravě sýru s bylinkami nebo ochucených sýrů

PRIMOSALE S AROMATICKÝMI BYLINKAMI

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



4 - 4:30 5 dnů

INGREDIENCE

- 1,5 l mléka
- 50 g celého 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 semínek

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 „CAGLIO“ (syřidlo), 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 „SPATOLA“ (špachtle), rozkrájejte tvaroh na kostky o velikosti přibližně 1 cm a stiskněte tlačítko „OK“.
6. Když zabliká indikátor „AGGIUNGI“ (přidat), znovu nakrájejte tvaroh vytvořením vloček ve velikosti kukuřičných zrn, přidejte bylinky nebo sušené ovoce a stiskněte „OK“, ale jen nakrájejte tvaroh bez přidání přísad a stiskněte „OK“.
7. Když zabliká indikátor „FRECCIA SU“ (šipka nahoru), opatrně vytáhněte koš, nechte ho okapat a stiskněte OK. Po dvou hodinách se na spotřebiči zobrazí „FINE“ (konec).
8. Potom vyjměte sýr z koše a dejte ho do lednice.
9. Skladujte ho zakrytý v chladničce maximálně 5 dní.

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

| TEPLOTA | ČAS | INDIKÁTOR | TLAČÍTKO |
|---------|-------------|--------------|-------------|
| Okolní | | | Prog. 1 + □ |
| 35° | 15/20 minut | Syřidlo | Ok |
| 35° | 1,5 hodiny | Špachtle | Ok |
| 35° | 15 minut | Přidat* | Ok |
| Vyp. | 15 minut | Šipka nahoru | Ok |
| Vyp. | 2 hodiny | Konec | |

* Jen při přípravě sýru s bylinkami nebo ochucených

3. ČERSTVÝ SÝR CACIOTTINA

(objem 2 l = 200 g)



4 - 4:30 7 dnů

INGREDIENCE

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

1. Dejte 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 RENNET (Klasický sýr se syřidlem)“**
4. Když zabliká indikátor „CAGLIO“ (syřidlo), 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 „SPATOLA“ (špachtle), rozkrájejte tvaroh na kostky o velikosti přibližně 2 cm a stiskněte tlačítko „OK“.
6. Když zabliká indikátor „AGGIUNGI“ (přidat), znovu nakrájejte tvaroh na velmi malé kousky podobné zrnu pšenice a stiskněte tlačítko „OK“.
7. Tvaroh musí být dobře okapaný a usazený na dně koše.
8. Když zabliká indikátor „FRECCIA SU“ (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 tvaroh, nechte tvaroh okapat, dokud nezabliká „FINE“ (konec) (celkově 2 hodiny).
10. Skladujte ho zakrytý v chladničce maximálně 7 dní.

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

| TEPLOTA | ČAS | INDIKÁTOR | TLAČÍTKO |
|---------|-------------|--------------|-------------|
| Okolní | | | Prog. 1 + □ |
| 35° | 15/20 minut | Syřidlo | Ok |
| 35° | 1,5 hodiny | Špachtle | Ok |
| 35° | 15 minut | Přidat* | Ok |
| Vyp. | 15 minut | Šipka nahoru | Ok |
| Vyp. | 2 hodiny | Konec | |

* Jen při přípravě sýru s bylinkami nebo ochucených

4. ŠAFRÁNOVÝ SÝR CACIOTTINA

(objem 2 l = 200 g)



4 - 4:30 7 dnů

INGREDIENCE

- 2 l plnotučného mléka
- 50 g čerstvé smetany
- 75 g jogurtu
- 5 g jemnozrné soli
- 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 „CAGLIO“ (syřidlo), 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 „SPATOLA“ (špachtle), rozkrájejte tvaroh na kostky o velikosti přibližně 2 cm a stiskněte tlačítko „OK“.
6. Když zabliká indikátor „AGGIUNGI“ (přidat), znovu nakrájejte tvaroh na velmi malé kousky podobné zrnu pšenice a stiskněte tlačítko „OK“.
7. Tvaroh musí být dobře okapaný a usazený na dně koše.
8. Když zabliká indikátor „FRECCIA SU“ (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 tvaroh, nechte tvaroh okapat, dokud nezabliká „FINE“ (konec) (celkově 2 hodiny).
10. Skladujte ho zakrytý v chladničce maximálně 7 dní.

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

| TEPLOTA | ČAS | INDIKÁTOR | TLAČÍTKO |
|---------|-------------|--------------|-------------|
| Okolní | | | Prog. 1 + □ |
| 35° | 15/20 minut | Syřidlo | Ok |
| 35° | 1,5 hodiny | Špachtle | Ok |
| 35° | 15 minut | Přidat* | Ok |
| Vyp. | 15 minut | Šipka nahoru | Ok |
| Vyp. | 2 hodiny | Konec | |

* Jen při přípravě sýru s bylinkami nebo ochucených sýrů

5. SÝRSTRACCHINO

(objem 1,5 l = 400 g)



4 - 4:30



12 h



7 dnů

INGREDIENCE

- 1,5 l plnotučného mléka
- 50 g sýru stracchino
- 5 ml syřidla
- 10 g jemnozrnné 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 „CAGLIO“ (syřidlo), 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 „SPATOLA“ (špachtle), rozkrájejte tvaroh 2 nebo 4 části a stiskněte tlačítko „OK“.
7. Když zabliká indikátor „AGGIUNGI“ (přidat), nevsímejte si toho a stiskněte tlačítko „OK“.
8. Když zabliká indikátor „FRECCIA SU“ (šipka nahoru), zvedněte koš a nechte ho okapat do spotřebiče, stiskněte tlačítko OK a počkejte, než se rozsvítí kontrolka „FINE“ (konec) po uplynutí 2 hodin.
9. Vyměňte 2 kusy tvarohu 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 chladničce a skladujte ho maximálně 7 dní.

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

| TEPLOTA | ČAS | INDIKÁTOR | TLAČÍTKO |
|---------|-------------|--------------|-------------|
| Okolní | | | Prog. 1 + □ |
| 35° | 15/20 minut | Syřidlo | Ok |
| 35° | 1,5 hodiny | Špachtle | Ok |
| 35° | 15 minut | Přidat* | Ok |
| Vyp. | 15 minut | Šipka nahoru | Ok |
| Vyp. | 2 hodiny | Konec | |

* Jen při přípravě sýru s bylinkami nebo ochucených sýrů

6. ZÁKLAD SÝRU GORGONZOLA, KTERÝ BY MĚL VYZRÁT

(objem 2 l = 450 g)



4 - 4:30



12 h



7 dnů

+ zrání

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 rozbití sraženin, dobře promíchejte a vložte košík na sýr.
4. Spusťte **PROGRAM 1 „CLASSIC CHEESE WITH RENNET (Klasický sýr se syřidlem)“**
5. Když zabliká indikátor „CAGLIO“ (syřidlo), 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 „SPATOLA“ (špachtle), nevěšmejte si toho a stiskněte tlačítko „OK“.
7. Když zabliká indikátor „AGGIUNGI“ (přidat), nevěšmejte si toho a stiskněte tlačítko „OK“.
8. Když zabliká indikátor „FRECCIA SU“ (šipka nahoru), zvedněte koš a nechte ho okapat do spotřebiče, stiskněte tlačítko OK a počkejte, než se rozsvítí kontrolka „FINE“ (konec) a na 2 hodiny posypte tvaroh solí.

Kroky provedené mimo spotřebiče:

9. Otočte tvaroh v koši a posolte ho z druhé strany, přeneste koš s tvarohem 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 stojan (např. rohož na výrobu sushi), přikryjte ho utěrkou a vložte do chladničky.
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 chladničce maximálně 7 dní.

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

| TEPLOTA | ČAS | INDIKÁTOR | TLAČÍTKO |
|---------|-------------|--------------|-------------|
| Okolní | | | Prog. 1 + □ |
| 35° | 15/20 minut | Syřidlo | Ok |
| 35° | 1,5 hodiny | Špachtle | Ok |
| 35° | 15 minut | Přidat* | Ok |
| Vyp. | 15 minut | Šipka nahoru | Ok |
| Vyp. | 2 hodiny | Konec | |

* Jen při přípravě sýru s bylinkami nebo ochucených sýrů

7. SÝR RICOTTA Z MLÉKA

(objem 2 l mléka = 400 g)



INGREDIENCE

3 - 3:30 3 dnů

- 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. Spusťte
3. **PROGRAM 2 „QUICK CHEESE (Rychlý sýr)“**
4. Při 80° se rozsvítí indikátor „CAGLIO“ (syřidlo): 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 „FRECCIA SU“ (šipka nahoru), opatrně vytáhněte koš, stiskněte tlačítko OK a nechte ho okapat na 30 minut, dokud nezabliká indikátor „FINE“ (konec). Dejte sýr do chladničky.
7. Skladujte ho v chladničce maximálně 3 dny.

Tabulka PROGRAM 2 „QUICK CHEESE (Rychlý sýr)“

| TEPLOTA | ČAS | INDIKÁTOR | TLAČÍTKO |
|---------|----------|--------------|-------------|
| Okolní | | | Prog. 1 + □ |
| 80° | | Syřidlo | Ok |
| 90° | 30 minut | Šipka nahoru | Ok |
| | 30 minut | Konec | |

8. MASCARPONE

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



2 - 3:00



6 h



3 dnů

+ 6 h*

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 na dosažení rovnoměrné teploty.
5. Když zabliká indikátor „CAGLIO“ (syřidlo), 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 „FRECCIA SU“ (šipka nahoru), stiskněte tlačítko „OK“ ale nevyjímejte 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 nevěšmejte indikátoru „FINE“ (konec).
7. Potom koš opatrně zvedněte a nechte okapat do spotřebiče na přibližně 30 minut.
8. Vložte koš s nádobou na spodní straně na zachytávání syrovátky do chladničky na dalších 6 hodin.
9. Po extrahování mascarpone ho dobře rozetřete špachtlí, abyste tak vyhladili jeho strukturu.
10. Skladujte ho v chladničce maximálně 3 dny.

Tabulka PROGRAM 2 „QUICK CHEESE (Rychlý sýr)“

| TEPLOTA | ČAS | INDIKÁTOR | TLAČÍTKO |
|---------|----------|--------------|-------------|
| Okolní | | | Prog. 1 + □ |
| 80° | | Syřidlo | Ok |
| 90° | | | |
| | 30 minut | Šipka nahoru | Ok |
| | 30 minut | Konec | |

9. ROZTÍRATELNÝ KRÉMOVÝ SÝR

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



3:00



6 h

+ 6 h*



3 dny

INGREDIENCE

- 1 l čerstvé smetany
- 250 ml čerstvého plnotučného mléka
- 250 g smetanového 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 „CAGLIO“ (syřidlo), 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 „FRECCIA SU“ (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 „FINE“ (konec).
7. Potom koš opatrně zvedněte a nechte okapat do spotřebiče na přibližně 30 minut.
8. Vložte koš s nádobou na spodní straně na zachytávání syrovátky do chladničky na dalších 6 hodin.
9. Po extrahování roztíratelného sýru ho dobře rozetřete špachtlí, abyste tak vyhladili jeho strukturu.
10. Skladujte ho v chladničce maximálně 3 dny.

Tabulka PROGRAM 2 „QUICK CHEESE (Rychlý sýr)“

| TEPLOTA | ČAS | INDIKÁTOR | TLAČÍTKO |
|---------|----------|--------------|-------------|
| Okolní | | | Prog. 1 + □ |
| 80° | | Syřidlo | Ok |
| 90° | | | |
| | 30 minut | Šipka nahoru | Ok |
| | 30 minut | Konec | |

10. RYCHLÝ SÝR BEZ SYŘIDLA

(objem 1,2 l mléka = 220 g)



3 - 3:30 5 dnů

INGREDIENCE

- 1,2 l mléka (vhodné jsou všechny druhy čerstvého/UHT/bezlaktózoového 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)“** Nevšímejte
4. si blikání a rozsvícení indikátoru „CAGLIO“ (syřidlo); můžete jej vypnout stisknutím tlačítka OK, ale spotřebič bude pokračovat ve zpracování receptu. Když zabliká indikátor „FRECCIA SU“ (šipka nahoru), vyjměte koš ven a stiskněte tlačítka
5. tlačítka OK.
Nechte koš okapat do spotřebiče, dokud nezabliká indikátor „FINE“ (konec) (30 minut) nebo dokud nedosáhnete požadované textury.
6. Skladujte ho v chladničce maximálně 5 dnů.
- 7.

Tabulka PROGRAM 2 „QUICK CHEESE (Rychlý sýr)“

| TEPLOTA | ČAS | INDIKÁTOR | TLAČÍTKO |
|---------|----------|--------------|-------------|
| Okolní | | | Prog. 1 + □ |
| 80° | | Syřidlo | Ok |
| 90° | 30 minut | Šipka nahoru | Ok |
| | 30 minut | Konec | |

11. RYCHLÝ SÝR BEZ SYŘIDLA SE STŘEDOMOŘSKÝMI BYLINKAMI

(objem 1,2 l mléka = 220 g)



3 - 3:30 5 dnů

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 chilli papričky

1. Dejte do nádoby spotřebiče 1,2 l mléka, rozdrčený stroužek česneku a všechny ostatní příchutě.
2. Přidejte do mléka jogurt a dobře promíchejte.
3. Vložte KOŠÍK NA SÝR, příchutě musí zůstat pod košem rozdrčené tak, aby byl výrobek v průběhu vaření zakryt krytem.
4. Spusťte **PROGRAM 2 „QUICK CHEESE (Rychlý sýr)“** Nevšímejte
5. si blikání a rozsvícení indikátoru „CAGLIO“ (syřidlo); můžete jej vypnout stisknutím tlačítka OK, ale spotřebič bude pokračovat ve zpracování receptu. Když zabliká indikátor „FRECCIA SU“ (šipka nahoru), vyjměte koš ven a stiskněte tlačítka OK.
6. Nechte koš okapat do spotřebiče, dokud nezabliká „FINE“ (konec) (30 minut)
7. nebo dokud nedosáhnete požadované textury.
8. Skladujte ho v chladničce maximálně 5 dnů.

Tabulka PROGRAM 2 „QUICK CHEESE (Rychlý sýr)“

| TEPLOTA | ČAS | INDIKÁTOR | TLAČÍTKO |
|---------|----------|--------------|-------------|
| Okolní | | | Prog. 1 + □ |
| 80° | | Syřidlo | Ok |
| 90° | | | |
| | 30 minut | Šipka nahoru | Ok |
| | 30 minut | Konec | |

12. TOFU

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



1:45 - 2:15 2 h

5 dnů

INGREDIENCE

- 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 koš na sýr.
2. Spusťte **PROGRAM 3 „VEGAN (Veganský)“**.
3. Když zabliká indikátor „CAGLIO“ (syřidlo), 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 k vyplavání a ztuhnutí mléčné sraženiny.
5. Když zabliká indikátor „FRECCIA SU“ (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, stiskněte tlačítko „OK“ a rozsvítí se indikátor „FINE“ (konec). Nechte výrobek filtrovat 2 hodiny.
7. Vyměte závaží a pomocí dodávané špachtle oddělte tofu ze stran koše, pomocí ruky otočte koš a tofu vyměte.
8. Skladujte ho v chladničce maximálně 5 dnů.

Tabulka PROGRAM 3 „VEGAN (Veganský)“

| TEPLOTA | ČAS | INDIKÁTOR | TLAČÍTKO |
|---------|----------|--------------|-------------|
| Okolní | | | Prog. 1 + □ |
| 90° | | Syřidlo | Ok |
| Vyp. | 10 minut | Šipka nahoru | Ok |
| | 15 minut | Konec | |

13. SÝR RICOTTA BEZ MLÉKA

(objem 2 l mléka = 400 g)



1:15 - 1:45 2 h

3 dny

INGREDIENCE

- 2 l 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 (Veganský)“**.
4. Když zabliká indikátor „CAGLIO“ (syřidlo), 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 „FRECCIA SU“ (šipka nahoru), pomalu zvedněte koš a nechte ho okapat do spotřebiče, stiskněte tlačítko „OK“ a počkejte 15 minut, dokud nezačne blikat indikátor „FINE“ (konec).
6. Nechte sýr okapat, dokud nebude mít ricotta požadovanou texturu.
7. Skladujte ho v chladničce maximálně 3 dny.

Tabulka PROGRAM 3 „VEGAN (Veganský)“

| TEPLOTA | ČAS | INDIKÁTOR | TLAČÍTKO |
|---------|----------|--------------|-------------|
| Okolní | | | Prog. 1 + □ |
| 90° | | Syřidlo | Ok |
| Vyp. | 10 minut | Šipka nahoru | Ok |
| | 15 minut | Konec | |

14. KRÉMOVÝ KOZÍ SÝR

(objem 2 l mléka = 350 g)



1:15 - 1:45 2 h

5 dnů

INGREDIENCE

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

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

Tabulka PROGRAM 3 „VEGAN (Veganský)“

| TEPLOTA | ČAS | INDIKÁTOR | TLAČÍTKO |
|---------|----------|--------------|-------------|
| Okolní | | | Prog. 1 + □ |
| 90° | | Syřidlo | Ok |
| Vyp. | 10 minut | Šipka nahoru | Ok |
| | 15 minut | Konec | |

15. MOZZARELLA

(objem 2 l = 240 g)



3



odkapání 5 dnů

INGREDIENCE

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

Pro lepší pochopení kroků receptu, doporučujeme navštívit naši webovou stránku www.ariete.net nebo náš kanál na YouTube, kde najdete video recept na přípravu mozzarely.

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 50 g vody.
7. Při dosažení teploty 40° a když zabliká indikátor „CAGLIO“ (syřidlo), 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 „SPATOLA“ (špachtle), odstraňte polovinu syrovátky pomocí naběračky a nakrájejte tvaroh na přibližně 4 cm kostky.
10. Stiskněte tlačítko „OK“ a pokračujte na 30 minut.
11. Když zabliká indikátor „SPATOLA“ (špachtle), pomocí dodávané špachtle nebo pomocí metličky nařežte tvaroh na kousky velké přibližně 1 cm.
12. Stiskněte tlačítko „OK“ a pokračujte na 15 minut.
13. Když zabliká indikátor „FRECCIA SU“ (šipka nahoru), opatrně vyjměte koš, nechte ho odtéci do nádoby v trvání 30 minut.
14. Když zabliká indikátor „MANO“ (ručně), položte koš na sýr na pracovní stůl, pomocí naběračky vyměňte syrovátku ve spotřebiči za 1 l studené vody, aniž jste odpojili spotřebič a stiskněte tlačítko „OK“. Při výměně vody není nutné nádobu mýt, stačí ji vyprázdnit.
15. Rozmělněte tvaroh rukama na pracovním stole a nechte ho v koši na sýr.

16. Když zabliká indikátor „MANO“ (ručně), voda dosahuje teploty 90 °, ponořte koš na sýr s tvarohem na 3 sekundy a extrahujte. Opakujte tento postup několikrát a po třetím pokusu začněte míchat pomocí dřevěného válečku. Pokračujte v ponořování a vyjměte ho tehdy, když dosáhne textury žvýkačky a bude hladký a snadno zpracovatelný.
17. Ponořte tvaroh 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 mozzarella do salátové mísy s vodou a solí a přidejte také trochu ledu a stisknutím tlačítka „OK“ zastavte program: rozsvítí se indikátor „FINE“ (konec).
19. Mozzarella je připravena a abyste předešli gumovitému efektu, nechte ji odpočívat v její tekutině a skladujte ji v lednici 4–5 dní.

Tabulka PROGRAM 4 „MOZZARELLA“

| TEPLOTA | ČAS | INDIKÁTOR | TLAČÍTKO |
|--------------|----------|--------------|-------------|
| Okolní | | | Prog. 4 + □ |
| 40° | | Syřidlo | Ok |
| 40° | 1 hodina | Špachtle | Ok |
| 40° | 30 minut | Špachtle | Ok |
| | 15 minut | Šipka nahoru | Ok |
| | 30 minut | Ručně | Ok |
| Studená voda | | | Ok |
| 85° | | Ručně | Ok |
| | | Konec | |

16. STRACCIATELLA

(objem 2 l mléka = 250 g)



2:40



5 dnů

INGREDIENCE

- 2 l plnotučného mléka
- 3 g kyseliny citronové
- 50 g vody
- 50 g smetanového jogurtu
- 5 ml syřidla
- 50–75 ml čerstvé smetany
- 3 g jemnozrné soli

Kroky prováděné mimo spotřebiče:

1. Rozpusťte kyselinu citronovou v 50 g 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 koš na sýr.
4. Spusťte **PROGRAM 4 „MOZZARELLA“**.
5. Rozpusťte syřidlo v 50 g vody.
6. Při dosažení teploty 40° a když zabliká indikátor „CAGLIO“ (syřidlo), 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 „SPATOLA“ (špachtle), odstraňte polovinu syrovátky pomocí naběračky a nařežte tvaroh na kostky velikosti přibližně 4 cm.
9. Stiskněte tlačítko „OK“ a pokračujte na 30 minut.
10. Když zabliká indikátor „SPATOLA“ (špachtle), pomocí dodávané špachtle nebo pomocí metličky nařežte tvaroh na kousky velké přibližně 1 cm.
11. Stiskněte tlačítko „OK“ a pokračujte na 15 minut.
12. Když zabliká indikátor „FRECCIA SU“ (šipka nahoru), opatrně vyjměte koš, nechte ho odtéci do nádoby v trvání 30 minut.
13. Když zabliká indikátor „MANO“ (ručně), položte koš na sýr na pracovní stůl, pomocí naběračky vyměňte syrovátku ve spotřebiči za 1 l studené vody, aniž jste 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 fáze nejsou potřeba.

Kroky prováděné mimo spotřebiče:

16. Do mísy ze spotřebiče přidejte sůl o čerstvé smetany a dobře ji rozpusťte.
17. Do téže mísy přidejte osolenou smetanu a dobře zamíchejte.
18. Stracciatellu nechte zakrytou v lednici 4–5 dnů.

Tabulka PROGRAM 4 „MOZZARELLA“

| TEPLOTA | ČAS | INDIKÁTOR | TLAČÍTKO |
|---------|----------|--------------|--------------------|
| Okolní | | | Prog. 4 + □ |
| 40° | | Syřidlo | Ok |
| 40° | 1 hodina | Špachtle | Ok |
| 40° | 30 minut | Špachtle | Ok |
| | 15 minut | Šipka nahoru | Ok |
| | 30 minut | Ručně | Přerušení programu |

17. TRADIČNÍ JOGURT

(o něco méně než původního obsahu)



12 h



6 dnů

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 „YOGHURT (Jogurt)“** a počkejte 12 hodin.
3. Kdy se rozsvítí indikátor „FINE“ (konec), vyjměte jogurt ze spotřebiče a skladujte v chladničce 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.

Tabulka PROGRAM 5 „YOGHURT (Jogurt)“

| TEPLOTA | ČAS | INDIKÁTOR | TLAČÍTKO |
|---------|----------|-----------|-------------|
| Okolní | | | Prog. 5 + □ |
| 40° | 12 hodin | Konec | |

18. ŘECKÝ JOGURT

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



12:30



6 dnů

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 „GREEK YOGHURT (Řecký jogurt)“** a počkejte přibližně 12 hodin.
3. Když zabliká indikátor „FRECCIA SU“ (šipka nahoru), stiskněte tlačítko „OK“ a opatrně vyjměte koš, nechte ho okapat do nádoby, dokud se nerozsvítí indikátor „FINE“ (konec) a počkejte 30 minut, nebo dokud nebude dosažena požadovaná textura.
4. Vyjměte koš ze spotřebiče a nechte řecký jogurt uvnitř a dejte ho do salátové mísy. Pokuste se nechat trochu prostoru pod košem a vložte jej do chladničky, dokud nedosáhnete požadované textury.
5. Pomocí špachtle vyjměte řecký jogurt z koše a dobře ho promíchejte, pro získání rovnoměrné textury.
6. Skladujte ho v chladničce maximálně 6 dnů.

Tabulka PROGRAM 6 „GREEK YOGHURT (Řecký jogurt)“

| TEPLOTA | ČAS | INDIKÁTOR | TLAČÍTKO |
|---------|----------|--------------|-------------|
| Okolní | | | Prog. 6 + □ |
| 40° | 12 hodin | Šipka nahoru | Ok |
| | 30 minut | Konec | |

19. ROSTLINNÝ ŘECKÝ JOGURT

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



12:30



6 dnů

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

7. Vložte dodávaný koš na řecký jogurt do nádoby spotřebiče, pak nalijte mléko a jogurt a vše dobře promíchejte, aby se jogurt rozpustil.
8. Spusťte **PROGRAM 6 „GREEK YOGHURT (Řecký jogurt)“** a počkejte přibližně 12 hodin.
9. Když zabliká indikátor „FRECCIA SU“ (Šipka nahoru), stiskněte tlačítko „OK“ a opatrně vyjměte koš, nechte ho okapat do nádoby, dokud se nerozsvítí indikátor „FINE“ (konec) a počkejte 30 minut, nebo dokud nebude dosažena požadovaná textura.
10. Vyjměte koš ze spotřebiče a nechte řecký jogurt uvnitř a dejte ho do salátové mísy. Pokuste se nechat trochu prostoru pod košem a vložte jej do chladničky, dokud nedosáhnete požadované textury.
11. Pomocí špachtle vyjměte řecký jogurt z koše a dobře ho promíchejte, pro získání rovnoměrné textury.
12. Skladujte ho v chladničce maximálně 6 dnů.

Tabulka PROGRAM 6 „GREEK YOGHURT (Řecký jogurt)“

| TEPLOTA | ČAS | INDIKÁTOR | TLAČÍTKO |
|---------|----------|--------------|-------------|
| Okolní | | | Prog. 6 + □ |
| 40° | 12 hodin | Šipka nahoru | Ok |
| | 30 minut | Konec | |

20. TZATZIKI OMÁČKA

(s řeckým jogurtem)

INGREDIENCE

- 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 jemnozrnné 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. Dobře vše promíchejte, aby jednotlivé ingredience byly homogenní.
7. Před podáváním nechte macerovat 2 hodiny a omáčku skladujte v chladničce 2 dny.