Ariete

B-cheese

Kniha receptov
Kniha receptů

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 vlastnosti 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, tiků 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

pasterizované při nízké teplotě, zatímco v případě 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 hojné 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 kefíru.

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 vitaminy. 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, ovsa, 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 odstřeďování 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 1l nebo 0,5l lahvích nebo řidčeji v malých 0,25l nebo 0,1l 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 jiné. 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 mozzarellu 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
Ariete

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 2l

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".
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	

* Pouze při přípravě sýru s bylinkami nebo ochucených sýrů

2. 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 sýrů

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 jemnozrnné 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	

* * Pouze při přípravě sýru s bylinkami nebo ochucených sýrů

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 jemnozrnné 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. SÝR STRACCHINO

(objem 1,5 l = 400 g)

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), nevšímejte 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. Vyjměte 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	

* * Pouze 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), nevšímejte si toho a stiskněte tlačítko „OK".
7. Když zabliká indikátor „AGGIUNGI" (přidat), nevšímejte 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	

* Pouze při přípravě sýru s bylinkami nebo ochucených sýrů

7. SÝR RICOTTA Z MLÉKA

(objem 2 l mléka = 400 g)

3 - 3:30 **3 dny**

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 „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 „FRECCIASU" (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 dny
+ 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 „FRECCIASU" (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 nevšímejte 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 extrahovaní 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 „FRECCIASU" (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 nevšímejte 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/bezlaktózového 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 „CAGLIO" (syřidlo); můžete jej vypnout stisknutím tlačítka OK, ale spotřebič bude pokračovat ve zpracovávání receptu.
5. Když zabliká indikátor „FRECCIA SU" (šipka nahoru), vyjměte koš ven a stiskněte tlačítko OK.
6. Nechte koš okapat do spotřebiče, dokud nezabliká indikátor „FINE" (konec) (30 minut) nebo dokud nedosáhnete požadované textury.
7. 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	

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 / bezlaktózového mléka)*
- *625 g jogurtu (5 sklenic) (smetanový jakož i nízkotučný)*
- *5 g soli*
- *1 stroužek česneku – dobře rozdrcený*
- *1 polévková lžíce sušeného oregana*
- *1 větvička rozmarýnu*
- *2 lístky šalvěje*
- *2 nasekané chilli papričky*

1. Dejte do nádoby spotřebiče 1,2 l mléka, rozdrcený stroužek česneku a všechny ostatní příchutě.
2. Přidejte do mléka jogurt a dobře promíchejte.
3. Vložte KOŠÍK NA SÝR, příchutě musí zůstat pod košem rozdrcené tak, aby byl výrobek v průběhu vaření zakryt krytem.
4. Spusťte **PROGRAM 2 „QUICK CHEESE (Rychlý sýr)"**
5. Nevšímejte si blikání a rozsvícení indikátoru „CAGLIO" (syřidlo); můžete jej vypnout stisknutím tlačítka OK, ale spotřebič bude pokračovat ve zpracovávání receptu.
6. Když zabliká indikátor „FRECCIA SU" (šipka nahoru), vyjměte koš ven a stiskněte tlačítko OK.
7. Nechte koš okapat do spotřebiče, dokud nezabliká „FINE" (konec) (30 minut) 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 zhutnění 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. Vyjměte závaží a pomocí dodávané špachtle oddělte tofu ze stran koše, pomocí ruky otočte koš a tofu vyjměte.
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)

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 mokrýma rukama můžete získat tradiční tvary, nebo můžete naplnit silikonové formy k dosažení různých tvarů.
   Kozí sýr můžete obohatit aromatickými bylinkami nebo kořením, jejich rozválením 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 mozzarelly.

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 všechen 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 mozzarellu 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)

INGREDIENCIE

- *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 jemnozrnné 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 všechen 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. Kdyse 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)

INGREDIENCE **12:30** **6 dnů**

- *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 zmačkněte 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. Dobřevše promíchejte, aby jednotlivé ingredience byly homogenní.
7. Před podáváním nechte macerovat 2 hodiny a omáčku skladujte v chladničce 2 dny.