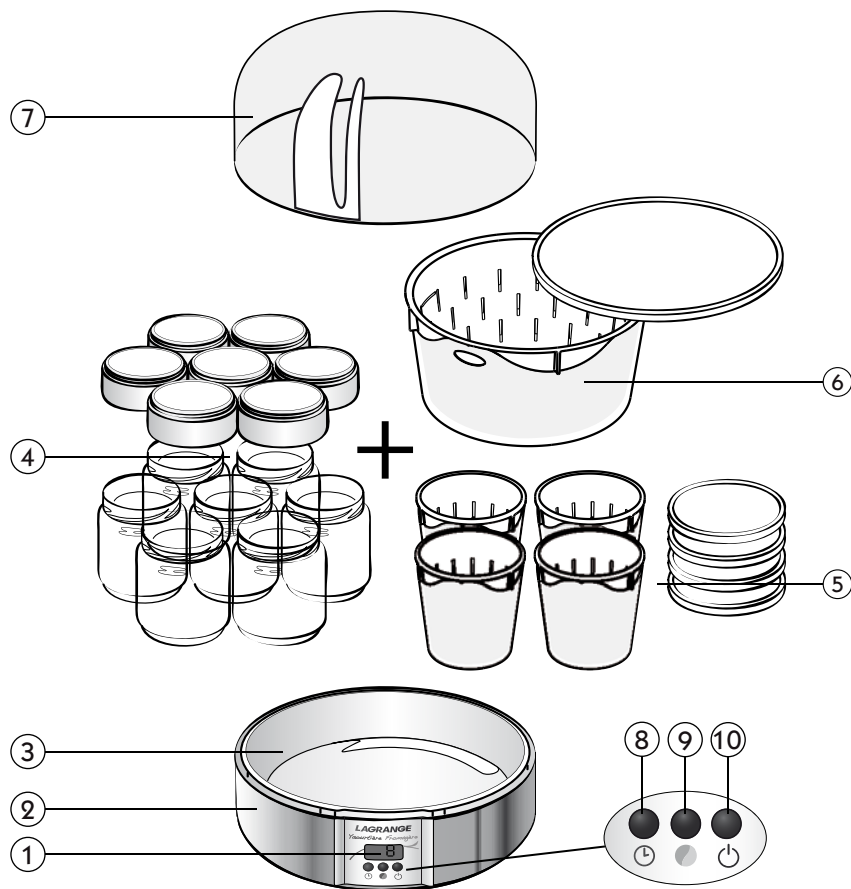




MARQUE: LAGRANGE

REFERENCE: 439609 YAOURT+FROMAG

CODIC: 3525422



- DESCRIPTION DE L'APPAREIL -

1. Écran électronique avec rétro-éclairage
2. Bandeau en aluminium anodisé
3. Corps en thermoplastique
4. 7 pots en verre avec couvercles empilables et zone de marquage
5. 4 petits pots, faisselles et couvercles à fromage blanc
6. 1 grand pot, faisselle et couvercle à fromage blanc
7. Couvercle
8. Bouton de réglage du temps
9. Bouton de sélection de la fonction yaourt ou fromage
10. Bouton départ/arrêt

Yaourtière Fromagère

Ref: 439 601

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

- Toujours dérouler complètement le cordon.
- Placer votre appareil sur une surface plane.
- Ne jamais placer votre appareil sur une surface chaude ni à proximité d'une flamme.
- Raccorder la prise du cordon à une prise 10/16 A
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les personnes (y compris les enfants) qui ne sont pas aptes à utiliser l'appareil en toute sécurité, soit à cause de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, soit à cause de leur manque d'expérience ou de connaissances, ne peuvent en aucun cas utiliser l'appareil sans surveillance ou les instructions d'une personne responsable.
- Ne jamais plonger votre appareil dans l'eau.
- Avant toute manipulation, débrancher et laisser refroidir l'appareil complètement.
- Pour votre sécurité, il est recommandé de ne jamais utiliser u laisser votre appareil dans un endroit exposé aux intempéries et à l'humidité.
- Ne pas laisser votre appareil branché sans l'utiliser.
- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Ne pas encastrer l'appareil.
- Ces appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Ne jamais recouvrir l'appareil d'un linge lorsqu'il est en fonctionnement.
- Toujours bien nettoyer les pièces ayant servies à la préparation et ce après chaque utilisation.
- Si votre appareil est endommagé ne l'utilisez pas et contactez le SAV **LAGRANGE**.

- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et pièces détachées **LAGRANGE** adaptées à votre appareil.
- Ne jamais mettre la yaourtière-fromagère au réfrigérateur.

CARACTÉRISTIQUES

- Corps en thermoplastique
- Bandeau en aluminium anodisé
- 7 pots en verre avec couvercles empilable et zone de marquage
- 1 grand pot, faisselle et couvercle à fromage blanc - contenance 1,5 litre
- 4 petits pots, faisselles et couvercles à fromage blanc - contenance 0,25 litre chacun
- Ecran électronique avec rétro-éclairage
- Signal sonore de fin de préparation
- Feutre effaçable
- 230 Volts - 50 Hz - 17 Watts - Classe 2

Accessoires vendus séparément chez **LAGRANGE** :

- 7 pots de yaourt en verre avec couvercles empilables et zone de marquage
- Kit de 14 petites bouteilles pour yaourt à boire
- 4 petites faisselles de 0,25 litre chacune
- 1 grande faisselle de 1,5 litre

CORDON

Il faut examiner attentivement le câble d'alimentation avant toute utilisation. Si celui-ci est endommagé, il ne faut pas utiliser l'appareil. Le cordon ne doit être remplacé que par **LAGRANGE**, son service après vente ou une personne qualifiée et agréée par **LAGRANGE** et ce afin d'éviter un danger pour l'utilisateur. Ces appareils sont conformes aux directives 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHS 2002/95/CE et au règlement CE contact alimentaire 1935/2004.

ENVIRONNEMENT

Protection de l'environnement - DIRECTIVE 2002/96/CE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur.

C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole apposé sur sa plaque signalétique, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères.



Lors de son élimination, il est de votre responsabilité de déposer votre appareil dans un centre de collecte publique désigné pour le recyclage des équipements électriques ou électroniques. Pour obtenir des informations sur les centres de collecte et de recyclage des appareils mis au rebut, veuillez prendre contact avec les autorités locales de votre région, les services de collecte des ordures ménagères ou le magasin dans lequel vous avez acheté votre appareil.

CONSEILS PRATIQUES

FONCTION YAOURT

le lait

- Choisissez de préférence un lait entier ou demi-écrémé longue-conservation (ces laits ne nécessitent pas d'ébullition)
- Les laits crus ou pasteurisés (homogénéisés, 2% ou écrémé) doivent être portés à ébullition (il serait dangereux d'utiliser du lait cru sans le faire bouillir au préalable) puis refroidis et passés pour éliminer les peaux.
- Le lait entier permet d'obtenir un résultat plus moelleux et augmente la saveur du yaourt.
- Pour des yaourts à consistance plus ferme, ajoutez environ 5 cuillères à café de lait en poudre.
- Comptez 8 à 10 heures pour la préparation de yaourts au lait

entier, 10 à 12 heures pour des yaourts au lait demi-écrémé et 12 à 14 heures pour des yaourts au lait écrémé.

Le ferment

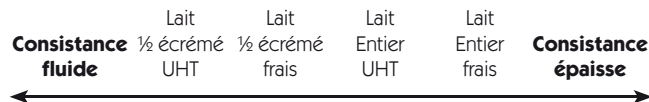
Vous pouvez utiliser plusieurs types de ferments :

- Un yaourt nature du commerce.
- Un yaourt issu d'une fabrication précédente (remarque : n'utilisez pas plus de 10 fois un yaourt issu de votre fabrication car cela diminuera le résultat).
- Un ferment sec lyophilisé (dans ce cas, comptez 2 heures de plus pour votre préparation).

FONCTION FROMAGE

Le lait

- Vous pouvez utiliser du lait de vache ou du lait de chèvre. Le lait de chèvre réduit beaucoup plus que le lait de vache et vous aurez donc plus de pertes de petit lait.
 - Choisissez de préférence un lait entier frais pour la confection de faisselles et du lait entier UHT pour la confection de fromage blanc battu. Le lait entier permet d'obtenir un résultat plus moelleux et augmente la saveur du fromage blanc.
- Reportez vous à l'échelle ci-dessous pour choisir votre lait en fonction de la consistance souhaitée :



- Pour utiliser du lait de ferme, faites le bouillir préalablement pour éviter toute contamination du lait (la prolifération de bactéries pourrait s'avérer dangereuse). Pour cela, faites le monter en température jusqu'à ébullition, et ceci pendant une minute maximum, puis laissez-le refroidir à température ambiante et passez le pour enlever les peaux.
- Suivant le lait utilisé, vous obtiendrez des fromages blancs plus ou moins riches en matières grasses et de consistances diverses.

Le ferment

- Lors de votre première utilisation, vous pouvez utiliser comme ferment, du fromage blanc ou des petits suisses issus du commerce.
- Ensuite, vous pourrez simplement prélever 2 belles cuillères à soupe de votre fromage blanc obtenu ou un verre de petit lait pour réaliser la fournée suivante.
- Pour une efficacité optimale, conservez votre ferment au frais et ne le gardez pas au-delà de 8 jours. Par ailleurs, cette "régénération" ne devra pas être opérée plus de 5 fois, à défaut de quoi, le ferment ne sera plus aussi efficace et puissant et la qualité du fromage blanc en sera amoindrie.
- Il est également possible d'utiliser un ferment "spécial fromage blanc" sous forme lyophilisée, disponible en pharmacie ou magasins biologiques spécialisés. Ce ferment remplacera le fromage blanc ou les petits suisses du commerce ainsi que la présure, lors de votre 1^{ère} fournée.

Note : le goût et la consistance de la 1^{re} fournée peuvent être différents des fournées suivantes effectuées avec "régénération".

La présure

Vous pouvez trouver la présure sous forme de compte-gouttes en pharmacie.

L'étamine

Vous pouvez trouver l'étamine en droguerie. Vous pouvez également la remplacer par des compresses stériles en gaze ou par un torchon humide (de préférence en matériau synthétique pour éviter que le caillé n'adhère au tissu).

L'étamine vous permettra de presser votre fromage pour en éliminer un maximum de petit lait. Son utilisation est optionnelle mais sera utile pour la réalisation de fromages secs et/ou de fromages de chèvre qui rendent plus de petit lait.

DOSAGE ET PROGRAMMATION DU TEMPS _____

YAOURT

Lait	Ferment	Autre additif	Temps
Lait entier UHT	1 yaourt du commerce ou 1 yaourt de la fournée précédente	-	8 à 10 heures
Lait ½ écrémé UHT		5 cuillères à café de lait en poudre	10 à 12 heures
Lait écrémé UHT		5 cuillères à café de lait en poudre	12 à 14 heures

Note : si vous utilisez un sachet de ferments lyophilisés (disponible en pharmacie ou magasins biologiques spécialisés), les temps seront indiqués par le fabricant.

FROMAGE

Quelque soit le type de lait (vache ou chèvre), les temps et dosages seront les suivants :

Lait		Ferment	Présure	Temps
Première utilisation (fromage blanc ou petit-suisse issu du commerce)				
Lait frais	1 litre	1 c-à-s ou 1 petit-suisse	3 gouttes	10 h
	1,5 litre	2 c-à-s ou 2 petits-suisse	5 gouttes	
Lait entier UHT	1 litre	1 c-à-s ou 1 petit-suisse	6 gouttes	12 h
	1,5 litre	2 c-à-s ou 2 petits-suisse	8 gouttes	
Lait ½ écrémé UHT	1 litre	1 c-à-s ou 1 petit-suisse	6 gouttes	14 h
	1,5 litre	2 c-à-s ou 2 petits-suisse	8 gouttes	
Lait cru	1 litre	1 c-à-s ou 1 petit-suisse	6 gouttes	12 h
	1,5 litre	2 c-à-s ou 2 petits-suisse	8 gouttes	
Régénération (fromage blanc ou petit lait issu de la fournée précédente) 5 fois max.				
Lait frais	1 litre	2 c-à-s ou 1 verre de petit lait	3 gouttes	8 h
	1,5 litre	3 c-à-s ou 1 verre de petit lait	5 gouttes	
Lait entier UHT	1 litre	2 c-à-s ou 1 verre de petit lait	6 gouttes	
	1,5 litre	3 c-à-s ou 1 verre de petit lait	8 gouttes	
Lait ½ écrémé UHT	1 litre	2 c-à-s ou 1 verre de petit lait	6 gouttes	
	1,5 litre	3 c-à-s ou 1 verre de petit lait	8 gouttes	
Lait cru	1 litre	2 c-à-s ou 1 verre de petit lait	6 gouttes	10 h
	1,5 litre	3 c-à-s ou 1 verre de petit lait	8 gouttes	

Note : si vous utilisez un sachet de ferment “spécial fromage blanc” sous forme lyophilisée (disponible en pharmacie), les temps seront indiqués par le fabricant. Attention, ces sachets contiennent de la présure, il ne sera donc pas nécessaire d’en rajouter.

MISE EN SERVICE ET UTILISATION

1^{re} UTILISATION

- En déballant votre appareil, veillez à enlever soigneusement tous les éléments de calage.
- Vérifiez que toutes les pièces et accessoires sont présents et sans défaut.
- Avant d'utiliser votre appareil, nettoyez bien toutes les pièces (voir paragraphe “Entretien”).

MISE EN SERVICE

- Vérifiez bien que votre appareil soit débranché avant toute manipulation.
- Séchez bien la base avant de replacer les pots de yaourts ou les faisselles pour fromage blanc dans l'appareil.

ATTENTION : ne jamais placer votre yaourtière-fromagère sur une surface en vibration (telle que le dessus d'un réfrigérateur) ou exposée aux courants d'air. Toujours la laisser immobile pendant le processus : ne la déplacez pas et ne retirez pas les pots et faisselles au cours du cycle de fonctionnement au risque de compromettre la réussite de vos yaourts ou de votre fromage blanc.

PREPARATION DU YAOURT ET DU FROMAGE BLANC

- Préparez votre mélange pour yaourt ou fromage blanc (voir parties “Conseils pratiques” et “Dosage et programmation du temps”) :
- Pour le yaourt, mélangez 1 litre de lait avec un ferment. Pour

un résultat optimal, ajoutez le lait progressivement jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène et lisse.

- Pour le fromage blanc, battez votre ferment seul (fromage blanc ou petit suisse) avant de le mélanger à votre lait (1L ou 1,5L) que vous ajouterez progressivement. Ajoutez ensuite la présure et mélangez délicatement. **Attention, ne pas battre le mélange après ajout de la présure pour permettre une prise optimale.**

- Utilisez des ingrédients à température ambiante. Plus la température ambiante est faible plus il faut prévoir de temps.
- Pour les yaourts, il est possible d'ajouter du sucre à la préparation. Pour le fromage blanc, ne pas intégrer de sucre au préalable car cela empêcherait une bonne prise du fromage.
- Répartissez le mélange dans les pots de yaourt ou les faisselles. **Attention, les butées de la faisselle doivent se trouver en bas, dans le creux de la vague (Cf. Fig. 4). Veillez à ne pas dépasser le niveau limite indiqué sur la faisselle.**
- Placez les pots de yaourt ou les faisselles, sans leurs couvercles, dans la yaourtière-fromagère.
- Mettez le couvercle de la yaourtière-fromagère en place (Cf. Fig. 1).
- Si vous faites des yaourts, empilez les couvercles des pots près de votre yaourtière-fromagère (Cf. Fig. 2).

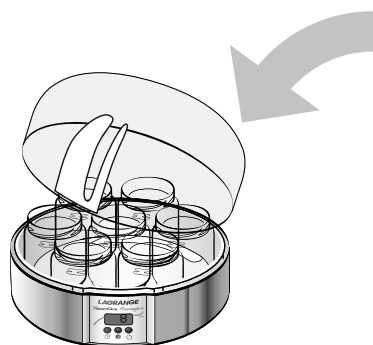


Fig.1

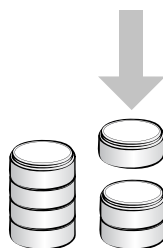


Fig.2

- Branchez l'appareil au secteur. L'écran affichera alors "00" par clignotement.
- Appuyez sur le bouton du milieu pour sélectionner la fonction yaourt (écran bleu) ou fromage (écran vert) (Cf. Fig. 3).

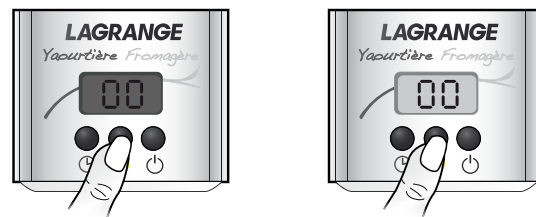


Fig.3

- Appuyez sur la touche "réglage du temps" jusqu'à ce que le temps souhaité s'affiche (voir paragraphe "Dosage et programmation du temps"). Le temps maximum programmable est de 15H. Pour accélérer le réglage du temps, appuyez 2 secondes sur le bouton.
- Appuyez sur le bouton "départ/arrêt". Lorsque le signal sonore retentit et que le temps sélectionné s'arrête de clignoter, cela indique que le programme est lancé.
- L'écran indiquera ensuite le nombre d'heures restantes avant la fin du programme. Pour la dernière heure, le décompte se fait en minutes.
- Lorsque le cycle est terminé, l'écran affiche "00" en clignotant et la lumière bleue ou verte s'éteint. Un signal sonore retentira alors 5 fois. Vous pouvez arrêter la sonnerie avant, en appuyant sur le bouton "départ/arrêt".
- Débranchez l'appareil après chaque utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir quelques minutes puis retirez les pots de yaourt ou les faisselles.

ATTENTION : une condensation peut se former dans le couvercle de l'appareil. Lorsque vous retirez le couvercle prenez garde à ne pas laisser égoutter l'accumulation d'eau dans les yaourts ou le fromage.

RÉFRIGÉRATION DES YAOURTS

Vissez les couvercles sur les pots en verre et placez-les au réfrigérateur au moins 2 heures avant de les déguster. Vous pouvez noter la date de confection des yaourts ou leurs parfums sur les couvercles, à l'aide du feutre effaçable fourni.

ÉGOUTTAGE DU FROMAGE BLANC

Retirez soigneusement le ou les pot(s) à fromage blanc de la yaourtière-fromagère. Placez au réfrigérateur pendant 2 heures environ. Vous pouvez alors procéder à l'égouttage en soulevant et tournant en même temps chaque faisselle dans son pot, et ceci jusqu'à enclenchement des petites butées. La forme de vague vous facilitera la tâche.



Fig.4

- Disposez les pots et faisselles en position "haute" d'égouttage dans votre réfrigérateur.
- Reportez vous au tableau ci-dessous pour connaître votre temps approximatif d'égouttage en fonction de l'usage souhaité : fromage blanc battu, faisselle à consommer telle quelle ("humide") et faisselle pour un affinage ultérieur ("sèche").

Fromage blanc battu = 2 à 4 heures d'égouttage

Faisselle "humide" = 5 à 10 heures d'égouttage

Faisselle "sèche" = 12 à 24 heures d'égouttage

- Si vous souhaitez un fromage "humide", ne jetez pas le petit lait et laissez tremper le fond de la faisselle dans le petit lait pour que votre fromage blanc ne "s'assèche" pas davantage.
- Si vous souhaitez un fromage plus sec, n'hésitez pas à éliminer le petit lait au fur et à mesure. Vous pouvez également faire quelques entailles dans la faisselle pour accélérer son égouttage.
- Vous pouvez déguster ou utiliser le fromage en faisselle en le démoulant simplement ou le battre à l'aide d'un fouet ou mixeur plongeant afin d'obtenir du fromage blanc battu onctueux. Attention, ne battez pas votre fromage dans la faisselle, au risque de laisser s'échapper une partie du fromage par les trous.
- Si vous souhaitez saler votre fromage, utilisez le sel avec parcimonie. Notez que votre fromage rendra d'autant plus de petit lait avec l'ajout de sel.
- Vous pouvez également procéder à un égouttage plus long de la faisselle pour réaliser du fromage "sec". Il est possible de presser votre fromage dans une étamine pour en éliminer un maximum de petit lait et lui donner ensuite la forme souhaitée.

AFFINAGE DU FROMAGE POUR REALISER DU FROMAGE “SEC”

Le fromage blanc est la base de la plupart des fromages. Pour obtenir un fromage plus sec il faudra ensuite l'affiner. Voici quelques règles, sachant que selon la saison, le lait, le salage, la température et l'emplacement, votre fromage aura un goût et une saveur différente.

Étapes :

- Démoulez votre fromage et le saler légèrement (1 pincée) sur sa face supérieure. Vous pouvez aussi ajouter des aromates (poivre, herbes, cumin...).
- Le lendemain, le retourner puis le saler légèrement sur l'autre face
- Renouveler l'opération chaque jour, pendant 3 à 4 jours pour un fromage de 1,5L à 1L et pendant 2 à 3 jours pour un fromage de 0,25L.
- Votre fromage est maintenant prêt, et vous pouvez commencer son affinage. Pour cela, le mieux est de disposer d'une bonne cave, aérée et à environ 15°.
- En absence de cave, placez le fromage dans l'endroit le plus frais de la maison, en le recouvrant d'une cloche à fromage grillagée pour le protéger des insectes. Ne pas oublier de le retourner chaque jour.
- Pour un fromage sec, laissez reposer dans ces conditions durant quelques jours, jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Pour un fromage coulant, le principe est le même, mais en exposant le fromage à une température de 20 à 22°, à l'abri des courants d'air.

Note : l'affinage est un art difficile à maîtriser. Avec un peu de patience et des essais, vous ferez rapidement des progrès. A vous de faire plusieurs tests pour parvenir au type de fromage que vous souhaitez. A titre indicatif, pour obtenir un petit fromage du type “crottin de chèvre” il faut environ 0,5 litre de lait.

Pour des fromages plus volumineux, il faut donc multiplier toutes les proportions. Pour vos premiers fromages, nous vous recommandons de vous limiter à 1 litre de lait.

CONSERVATION

YAOURT

- Conservez vos yaourts au frais, dans un réfrigérateur.
- Ne les conservez pas plus de 8 à 10 jours dans le réfrigérateur.

FROMAGE BLANC

- Conservez votre fromage blanc au frais, dans un réfrigérateur.
- Pour que vos faisselles restent humides, mettre la faisselle dans son pot, en position basse, et laisser tremper dans le petit lait.
- Pour une faisselle un peu plus sèche, mettre la faisselle dans son pot, en position basse, en ayant au préalable supprimé le petit lait à l'intérieur du pot ou bien en position haute pour continuer l'égouttage.
- Couvrir avec les couvercles prévus à cet effet, afin d'éviter que le fromage ne prenne l'odeur et le goût des autres aliments du réfrigérateur.
- Ne le conservez pas plus de 10 jours dans le réfrigérateur.

GUIDE DE DÉPANNAGE _____

Suivez toujours rigoureusement le procédé de préparation décrit dans ce mode d'emploi. Il vous évitera la plupart des désagréments.

Si vous rencontrez des difficultés, voici un tableau qui vous aidera à comprendre pourquoi, et comment résoudre le problème.

Il faut garder en tête que la qualité du lait utilisé et du ferment sont facteur de réussite ou non de vos préparations

N°	Problème	Cause	Solution
1	Les yaourts sont trop liquides	Vous avez utilisé du lait demi-écrémé ou écrémé. Le lait manque donc de protéines et ne permet pas une prise optimale.	Nous recommandons d'utiliser du lait entier ou à défaut d'ajouter du lait en poudre (5 cuillères à café) au lait demi écrémé ou écrémé
		Le temps de fermentation était trop court	Relancez un cycle de quelques heures
		Le ferment ne fonctionne plus	Utilisez un yaourt d'une autre marque
			La régénération n'est plus efficace (10 fois maximum)
		La yaourtière a été ouverte pendant le cycle ou déplacée	Attention, les vibrations mêmes infimes comme celles d'un réfrigérateur en fonctionnement peuvent empêcher vos yaourts de prendre correctement. Les courants d'air et changements de température peuvent aussi avoir un impact sur la bonne prise des yaourts
		Les pots de yaourt ont été mal nettoyés ou rincés	Toujours bien vérifier qu'il ne reste aucune trace de saleté ou de liquide vaisselle à l'intérieur des pots de yaourt
2	Les yaourts sont trop acides	Des fruits crus ont été ajoutés à la préparation	Toujours cuire les fruits avant de les ajouter à la préparation car ceux-ci sont trop acides et tuent les ferments empêchant ainsi une prise optimale. Préférez l'utilisation de compotes ou confitures.
		Le temps de fermentation était trop long	Réduisez le temps de fermentation lors de la prochaine fournée
3	Le fromage ne se démoule pas	La présure est trop ancienne	Respectez la date limite d'utilisation indiquée
		Le ferment ne fonctionne plus	Utilisez un fromage blanc ou de "petit suisse" d'une autre marque
			La régénération n'est plus efficace (5 fois max.)
		Le lait est de mauvaise "qualité"	Utilisez un lait d'une autre marque. Préférez le lait frais entier pour de meilleurs résultats.

4	Le fromage est de consistance trop liquide	Le ferment ne fonctionne plus	Utilisez un nouveau ferment ou augmentez un peu la dose
		Le lait est de mauvaise "qualité"	Vous pouvez réutiliser le fromage obtenu pour une prochaine tournée, en utilisant un lait de meilleure qualité
		L'égouttage n'est pas suffisant	Laissez égoutter le petit lait un peu plus longtemps Éliminez le petit lait pour que le fromage ne trempe pas dedans
		Les pots et faisselles à fromage blanc ont été mal nettoyés ou rincés	Toujours bien vérifier qu'il ne reste aucune trace de saleté ou liquide vaisselle à l'intérieur des faisselles
5	Le fromage est de consistance granuleuse	Le ferment était trop ancien (la régénération ne fonctionne plus)	Battez le fromage blanc au fouet et changez votre ferment pour la prochaine tournée
		Le temps de fabrication était trop long	Battez le fromage blanc au fouet
		Le mélange n'était pas homogène	Battez bien le ferment avant d'incorporer le lait
6	Le fromage est trop amer	Vous avez mis trop de présure dans la préparation	Réajustez le nombre de gouttes de présure en vous appuyant sur le tableau de dosage et programmation du temps

ENTRETIEN

ATTENTION : Ne jamais plonger la base de l'appareil ni la prise dans l'eau. Toujours débrancher et laisser refroidir complètement avant le nettoyage.

Base et couvercle de l'appareil : nettoyez-la avec une éponge humide. Séchez bien. N'utilisez pas de tissus ou de produits agressifs ou abrasifs pour préserver le plastique.

Attention : Ne jamais mettre la base ou le couvercle au lave-vaisselle.

Pots en verre : les pots peuvent passer au lave-vaisselle. Ils doivent être bien secs avant d'être replacés dans l'appareil.

Couvercles : Pour effacer le marquage sur les couvercles, essuyez avec un chiffon sec. Vous pouvez rincer vos couvercles sous l'eau. Attention : Ne pas mettre les couvercles au lave-vaisselle au risque de détériorer la zone de marquage.

Pots et faisselles à fromage blanc : après chaque utilisation et après démoulage du fromage blanc ou consommation de celui-ci, faites tremper, si nécessaire, les faisselles et les pots quelques minutes dans de l'eau chaude additionnée de détergent et nettoyer les soigneusement. Vous pouvez aussi les mettre au lave-vaisselle.

Remarque : Toujours bien sécher tous les éléments avant de les repositionner et de les ranger. Rangez l'appareil avec le couvercle fermé.

CONDITIONS DE GARANTIE

Votre appareil est garanti 2 ans.

Pour bénéficier gratuitement d'une année supplémentaire de garantie, inscrivez-vous sur le site internet **LAGRANGE** (www.lagrange.fr). La garantie s'entend pièces et main d'œuvre et couvre les défauts de fabrication. Sont exclues de la garantie : les détériorations provenant d'une mauvaise utilisation ou du non respect du mode d'emploi, et les bris par chute.

CETTE GARANTIE S'APPLIQUE AUX UTILISATIONS DOMESTIQUES, EN AUCUN CAS AUX UTILISATIONS PROFESSIONNELLES.

La garantie légale due par le vendeur n'exclut en rien la garantie légale due par le Constructeur pour défauts ou vices de fabrication selon les articles 1641 et suivants du code Civil. En cas de panne ou dysfonctionnement, adressez-vous à votre revendeur. En cas de défectuosité technique dans les 8 jours suivant l'achat, les appareils sont échangés. Après ce délai ils sont réparés par le service-après-vente **LAGRANGE**.

RECETTES

YAOURT

Yaourts sucrés

Vous pouvez soit préparer vos yaourts nature en suivant les conseils du paragraphe "mise en service" puis ajouter du sucre en poudre, soit sucrer avant la préparation. Pour cela, ajoutez le sucre en même temps que le lait et le ferment et battez bien jusqu'à ce que le sucre soit fondu. **Variante :** Vous pouvez remplacer le sucre par du sucre vanillé au moment de la préparation.

Yaourts aux fruits frais

Remarque : si vous utilisez des fruits frais contenant beaucoup d'acides, il est conseillé de les ajouter au yaourt après sa préparation. En effet, l'acidité des fruits peut tuer les ferments et compromettre la préparation des yaourts.

Ingédients : 1 tasse de fruits frais hachés • 4 à 5 cs de sucre (selon vos goûts) • 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferment • 1L de lait.

Mélangez le lait et le ferment jusqu'à ce que la consistance soit homogène. Ajoutez les fruits hachés tout en mélangeant. Répartissez le mélange dans les 7 pots.

Yaourts à la confiture

Ingédients : 4 cs de confiture ou de gelée de fruits • 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferment • 1L de lait.

Faites réchauffer la confiture ou la gelée à feu très doux. Ajoutez le lait peu à peu, puis ajoutez le ferment. Battez bien jusqu'à ce que la consistance soit homogène. Laissez tiédir puis répartissez le mélange dans les 7 pots.

Si vous utilisez une confiture peu épaisse, vous pouvez la mélanger directement avec le lait sans la réchauffer au préalable.

Yaourts au café

Ingédients : 2 cs de sucre (selon vos goûts) • 1 cs de café instantané • 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferment • 1 L de lait.

Faites réchauffer un peu de lait à feu doux. Dissolvez le café et le sucre dans le lait. Battez bien. Ajoutez le reste du lait froid et le ferment. Mélangez jusqu'à ce que la consistance soit homogène puis répartissez le mélange dans les 7 pots.

Variante : utilisez du caramel ou du chocolat en poudre à la place du café.

FROMAGE BLANC

Attention, pour toutes ces recettes, il est important de prévoir la conception de fromage en amont. Se reporter à la notice pour les temps de confection et d'égouttage.

SALÉES

Assortiment de petits fromages frais aux saveurs variées

Ingrédients : 4 petites faisselles à base de lait frais entier de vache ou de chèvre (0.25 L chacune) • 1 cs d'herbes de Provence ou herbes fraîches • 1 cs de noix ou noisettes concassées • 1 cs de graines de cumin ou sésame • 1 cs de poivre ou paprika en poudre • sel.

Note : l'utilisation de lait UHT augmentera le temps d'égouttage.

Si vous utilisez du lait demi écrémé, il faudra presser le fromage dans une étamine pour éliminer le plus de petit lait possible et donner une forme au fromage.

Préparez vos faisselles 48 h à l'avance (environ 10 h dans la fromagère et une journée d'égouttage). Salez vos fromages sur les 2 faces. Recouvrir un fromage d'herbes de Provence ou d'herbes fraîches ciselées (ciboulette), un fromage de noix ou noisettes concassées, un fromage de graines de cumin ou de sésame et enfin le dernier de poivre ou paprika en poudre. Retournez le fromage et procédez de la même manière. Présentez dans une assiette et servir avec du pain de campagne au moment du fromage.

Cervelle de Canuts (6 pers.)

Cette spécialité Lyonnaise est très simple à réaliser.

Ingrédients : 1 grande faisselle à base de 1L de lait entier UHT de vache • 1 pot de 20cl de crème fraîche • 200 g d'échalotes • 1/2 botte de ciboulette • 1 botte de persil plat • 1/2 botte de cerfeuil • 1 dl d'huile • 1 dl de vin blanc sec • sel • poivre.

Préparez votre faisselle 48 h à l'avance en suivant les instructions de la notice (comptez une journée ou nuit d'égouttage). Attention votre fromage doit être bien consistant (éliminez un maximum de petit lait). Lavez et ciselez finement les herbes et les échalotes. Battez ensemble la crème, le vin blanc, l'huile et le fromage, assaisonnez de sel et poivre puis ajoutez les herbes et échalotes. Vous pouvez servir la cervelle de Canuts avec des pommes de terre bouillies ou cuites dans la braise ou bien tartinée sur du pain.

Tsatziki (6 pers.)

Ingrédients : 1 grande faisselle à base de 1L de lait entier ou demi écrémé UHT de vache • 1 cs de crème épaisse • 2 concombres • 1 bouquet de menthe fraîche • 2 gousses d'ail • 1 cs de moutarde • 1 cs d'huile d'olive • sel • poivre.

Préparez votre faisselle 48 h à l'avance en suivant les instructions de la notice (comptez une journée ou nuit d'égouttage). Épluchez et épépinez les concombres puis râpez les et faites égoutter dans une passoire avec du gros sel pendant plusieurs heures. Battez la faisselle pour obtenir un fromage blanc bien lisse et pas trop consistant (rajoutez un peu de petit lait si besoin). Ajoutez la crème fraîche. Ajoutez ensuite l'ail préalablement pressé, la menthe finement hachée, la moutarde et l'huile, salez et poivrez. Pressez le concombre râpé dans un linge pour enlever le restant d'eau. Enfin, ajoutez le concombre râpé à la préparation.

Gaufres au saumon et sauce fromage blanc à l'aneth (4 pers.)

Ingrédients : 1 grande faisselle à base de 1L de lait entier ou demi écrémé UHT de vache • 1 cs moutarde • jus d'1/2 citron • 1 bouquet d'aneth • sel et poivre • 4 belles tranches de saumon fumé.

Pâte à gaufres : 500 g de farine • 1 sachet de levure • ¾ L de liquide (eau, bière, lait) • 125 g de beurre • 3 ou 4 œufs.

Préparez votre faisselle 48h à l'avance en suivant les instructions de la notice (comptez une journée ou nuit d'égouttage). Versez la farine dans une terrine, ajoutez le sel, la levure et les œufs. Battez à l'aide d'un fouet pour y incorporer le liquide. Rajoutez le beurre fondu que vous aurez laissé tiédir. Continuez de battre jusqu'à ce que votre pâte soit bien homogène. Laissez reposer ½ à 1 heure. Pendant ce temps, préparez le mélange au fromage blanc. Battez le fromage blanc afin d'obtenir une texture bien lisse et pas trop consistante (rajoutez un peu de petit lait si besoin). Ajoutez la moutarde, le jus de citron, le sel et le poivre et les branches d'aneth ciselées. Préparez les gaufres au dernier moment afin qu'elles ne ramollissent pas. Les recouvrir de la sauce au fromage blanc et d'une tranche de saumon et servir en entrée avec une salade Mesclun. Vous pouvez également les couper en 2 ou en 4 si vous souhaitez les servir en bouchées pour l'apéritif.

Nous vous recommandons d'utiliser un gaufrier **LAGRANGE** pour des gaufres moelleuses à l'intérieur et croustillantes à l'extérieur !

Quiche au chèvre frais et courgette (6 pers.)

Ingrédients : 1 grande faisselle à base de 1L de lait de chèvre (entier de préférence) • Pâte brisée : 225 g de farine • 125 g de beurre ramolli • 1 pincée de sel • 70 ml d'eau • 1 grande courgette ou 2 petites courgettes • 3 œufs • 1 verre de lait.

Préparez votre faisselle 24h à l'avance en suivant les instructions de la notice (comptez quelques heures d'égouttage pour éliminer le plus de petit lait possible). Pressez-la dans une étamine pour enlever le restant de petit lait. Confectionnez la pâte brisée, étalez la et disposez la dans un moule de 30 à 40 cm de diamètre. Piquez la pâte de quelques coups de fourchette. Coupez la courgette en 2 dans le sens de la longueur, épépinez-la et coupez-la en tranches fines. Battez les œufs, ajoutez le lait, du sel et du poivre. Disposez les tranches de courgettes. Emiettez le fromage sur les courgettes. Rajoutez la préparation à base d'œufs sur le dessus et enfournez à 180°C pendant 30-40 min. selon votre four.

SUCRÉES

Fromage blanc battu aux fraises (4 pers.)

Ingrédients : 1 grande faisselle à base de 1L de lait entier ou demi écrémé UHT de vache • 500g de fraises (400g à mixer / 100 g à couper en morceaux) • 100 g de sucre en poudre.

Préparez votre faisselle 48h à l'avance en suivant les instructions de la notice (comptez une journée ou nuit d'égouttage). Battez le fromage blanc à l'aide d'un pied mixeur. Mixez 400 g de fraises avec 100 g de sucre en poudre. Mettez le mélange dans une casserole sur feu doux avec les 100 g de fraises restant, coupées en morceaux. Laissez compoter mais ne portez pas à ébullition. Quand le coulis nappe la cuillère, laissez refroidir. Ajoutez au fromage blanc et mélangez bien. Servez bien frais dans des verrines.

Accompagnements divers pour faisselles nature (4 pers.)

4 petites faisselles à base de lait frais entier de vache (0.25 L chacune).

Préparez vos faisselles 48 h à l'avance (Environ 10 h dans la fromagère et une journée d'égouttage).

Faisselles chocolatées

Ingrédients : 300 g de chocolat noir • 0,25 L de lait • 50 g de sucre

• copeaux de chocolat ou de noix de coco pour la décoration.

Portez le lait à ébullition dans une casserole. Ajoutez le chocolat coupé en petits morceaux ainsi que le sucre. Mélangez. Démoulez vos faisselles dans de petites assiettes à dessert et recouvrir de la sauce au chocolat. Ajoutez quelques copeaux de chocolat ou de noix de coco sur le dessus.

Faisselles ardéchoises

Ingrédients : 1 boîte de 500g de crème de marrons • 40 cl de crème fleurette • Quelques brisures de marrons glacés pour la décoration.

Montez la crème en chantilly, attention la crème doit être bien froide pour monter. Ajoutez-la à la crème de marron. Démoulez vos faisselles dans de petites assiettes à dessert et recouvrir de la crème onctueuse aux marrons. Décorez de quelques brisures de marrons glacés.

Faisselles de chantilly aux fruits rouges

Ingrédients : 100g de fraises • 100g de framboises • 100g de myrtilles ou mures • 2 cs de sucre vanillé • 25 cl de crème fleurette • 6 feuilles de menthe pour la décoration.

Montez la crème en chantilly et incorporez le sucre vanillé. Démoulez vos faisselles dans des coupes à dessert suffisamment larges. Recouvrir de chantilly et disposez les fruits rouges tout autour. Décorez d'une feuille de menthe.

Faisselles au pain d'épice et sa compotée de poires

Ingrédients : 5 belles poires bien fermes • 4 tranches de pain d'épices • 3 cuillères à soupe de sucre roux • 20 cl de vin blanc sec • 1 noix de beurre.

Épluchez les poires et coupez-les en morceaux (pas trop petits). Mettez une noix de beurre dans une casserole à fond épais et faites les colorer. Dès que les poires sont colorées, ajoutez le sucre roux et faites caraméliser. Après coloration, ajoutez le vin blanc et 3 tranches de pain d'épices émietté. Cuire à couvert pendant environ ½ heure en remuant régulièrement pour que les poires n'attachent pas. En fin de cuisson vous obtiendrez des poires caramélisées avec un sirop épais. Disposez les poires encore tièdes autour de vos faisselles préalablement démoulées dans des assiettes à dessert. Sur le dessus des faisselles, versez le sirop obtenu et émiettez la tranche de pain d'épice restante.

Mousse de fromage blanc aux framboises (4 pers.)

Ingrédients : 1 grande faisselle à base de 1L de lait entier ou demi écrémé UHT de vache, en prélever 400 g de fromage blanc • 1 blanc d'œuf • 1 jus de citron • coulis de framboise • framboises • 1 feuille de gélatine • 3 cuillères à soupe de sucre semoule • 1 pincée de sel • copeaux de chocolat blanc.

Préparez votre faisselle 48h à l'avance en suivant les instructions de la notice (comptez une journée ou nuit d'égouttage). Battez le fromage blanc à l'aide d'un pied mixeur. Mettez la gélatine à tremper dans de l'eau froide durant le temps indiqué sur le paquet et pendant ce temps, mélangez le fromage blanc et le sucre dans une terrine. Faites chauffer le jus de citron. Essorez la gélatine, et faites la fondre dans le jus de citron chaud. Laissez refroidir. Battez le blanc d'œuf en neige très ferme, avec une pincée de sel. Incorporez le jus de citron et la gélatine dans le mélange au fromage blanc, puis le blanc d'œuf en neige délicatement et sans le casser. Dans une verrine transparente, déposez quelques framboises entières, une couche de mousse, et laissez prendre au réfrigérateur. Versez une cuillère à soupe de coulis, puis une deuxième couche de mousse. Mettez au réfrigérateur, le temps que le reste de mousse prenne. Décorez avec des copeaux de chocolat blanc juste avant de servir.

Gâteau au fromage blanc gourmand orange/chocolat (6 pers.)

Ingrédients : 1 grande faisselle à base de 1L de lait frais entier de vache, en prélever 500 g de fromage blanc • 4 œufs • 75g de sucre • 150g de chocolat noir • 20g de beurre • 75g de farine - ½ sachet de levure chimique • 50g d'oranges confites • 1 pincée de sel.

Préparez votre faisselle 48h à l'avance en suivant les instructions de la notice (comptez une journée ou nuit d'égouttage). Battez le fromage blanc à l'aide d'un pied mixeur. Mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre. Coupez le chocolat en morceaux et faites le fondre à feu doux avec le beurre. Ajoutez le chocolat au mélange à base d'œufs, puis ajoutez le fromage blanc, la farine et la levure. Ajoutez les oranges confites coupées en petits dés. Battez les blancs en neige avec le sel et montez-les en neige. Ajoutez à la préparation. Versez dans un moule beurré et enfournez 20 minutes à 180°C. Démoulez et servez frais, accompagné de crème anglaise ou de glace à la vanille.

Cheesecake au citron (6 pers.)

Ingrédients : 1 grande faisselle à base de 1,5L de lait frais entier de vache, en prélever 1 kg de fromage blanc • 4 œufs moyens • 2 citrons non traités • 200g de sucre • ½ pot de confiture ou gelée de citron • 1 pincée de sel • 400g de biscuits secs • 130 g de beurre • 1 cc de cannelle en poudre.

Préparez votre faisselle 24h à l'avance en suivant les instructions de la notice (comptez quelques heures d'égouttage). Battez le fromage blanc à l'aide d'un pied mixeur. Préchauffez le four à thermostat 5/6 (160°C). Beurrez un moule à manquer à fond amovible et couvrez le fond d'un cercle de papier sulfurisé. Mélangez les biscuits grossièrement émiettés avec 130 g de beurre fondu et la cannelle. Garnissez le moule de ce mélange (bords compris) sur 5 mm d'épaisseur. Réservez au frais. Râpez finement le zeste des citrons. Ajoutez progressivement le sucre, les œufs et le sel au fromage blanc battu jusqu'à obtenir un mélange bien crémeux. Répartissez le mélange dans le moule puis égalisez la surface à la spatule. Faites cuire pendant 1h10 environ au centre du four. Eteignez le four, laissez refroidir le biscuit, porte entrouverte. Dans une petite casserole, faites fondre la gelée de citron sur feu doux. Versez un demi-centimètre de gelée tiède sur la surface du gâteau. Réservez au réfrigérateur pendant 5h au moins. Démoulez le cheesecake sur un plat en le laissant posé sur le fond du moule. Servez bien frais.

BP 75
17, Chemin de la Plaine
ZA les Plattes
69390 VOURLES
France
www.lagrange.fr
conso@lagrange.fr

LAGRANGE