



# SOMMAIRE

Votre fromagère .....	p. 3
Entretien.....	p. 3
Bien vous servir de votre fromagère .....	p. 4
Mode d'emploi.....	p. 5
Tous les laits et les temps de fabrication .....	p. 6
Egouttage de vos fromages.....	p. 7
Recettes.....	p. 8
Incidents de fonctionnement.....	p. 10

# TABLE DES RECETTES

Fromage blanc au concombre.....	p. 8
Fromage blanc à la grecque .....	p. 8
Fromage blanc aux noix .....	p. 8
Fromage blanc à l'orientale .....	p. 8
Fromage blanc à la cannelle .....	p. 8
Fromage blanc « Consul » .....	p. 8
Tourte .....	p. 8
Croquettes .....	p. 9
Gâteau .....	p. 9
Fromage blanc à l'orange .....	p. 9
Soufflé.....	p. 9
Crème aux fraises .....	p. 9
Beignets .....	p. 9
Mousse.....	p. 10
Tarte .....	p. 10
Diplomate .....	p. 10

# Votre fromagère

## 1: disque compteur de temps

Situé sur le couvercle, permet d'afficher l'heure à laquelle le fromage sera prêt

## 2: Faisselle

Pour égoutter et démouler, comme à l'ancienne et facilement le fromage blanc. 2 positions d'égouttage. Quand l'appareil est neuf, certaines faisselles sortent un peu difficilement du récipient en verre. Après la première utilisation, la matière grasse du lait à légèrement imprégné la faisselle qui coulisse alors parfaitement.

## 3: Récipient en verre

Destiné à recevoir la faisselle, qui contient 1,5 litre de lait

## 4: Voyant lumineux

Reste allumé tant que l'appareil est branché

## 5: Cuve

Renferme une résistance électrique de faible puissance (28 w : Il vous en coûtera moins de 10 centimes pour faire un fromage ! ), qui maintient le lait à 35° C en moyenne : la bonne température pour favoriser l'action du ferment.

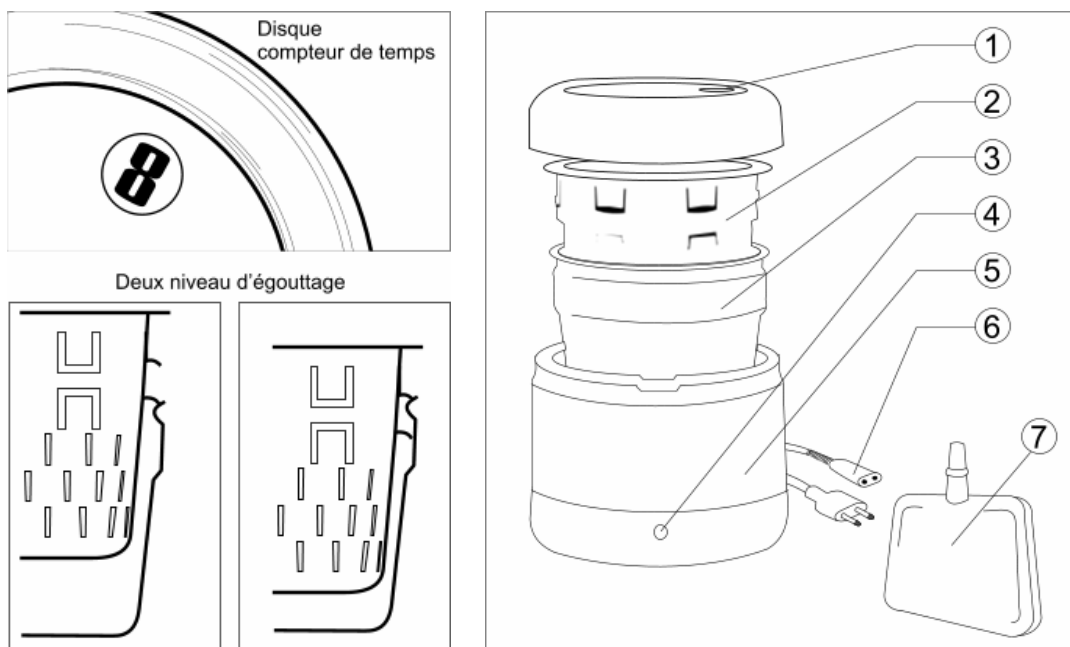
## 6 Cordon électrique

Se débranche pour faciliter le rangement de l'appareil. Votre fromagère est prévue pour du 220 V.

## 7: Présure concentrée

Son action conjuguée à celle du ferment permet d'accélérer la prise du caillé.

Après utilisation, vous pouvez renouveler le flacon chez votre pharmacien



## Entretien:

- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau
- Un simple coup d'éponge suffit pour le nettoyer et faire disparaître les éventuelles taches, ainsi que la condensation à l'intérieur du couvercle.
- Après chaque utilisation, laver soigneusement le récipient en verre et la faisselle qui peuvent être mis en lave-vaisselle (ce que je déconseille, vu la rareté des fromagères en ce moment, cet appareil n'étant plus commercialisé)
- Pour éviter que le fromage n'attache et finisse par

# Bien vous servir de votre fromagère

Grâce à l'action combinée du ferment, de la présure et de la chaleur, à une température contrôlée automatiquement, votre fromagère va vous permettre de réussir chez vous, en quelques heures, un délicieux fromage blanc, égoutté en faisselle, comme à l'ancienne.

## Ferment et régénération

Pour votre première préparation, vous utiliserez comme ferment du fromage blanc du commerce ou des petits suisses.

Par la suite, il vous suffira de prélever chaque fois une bonne cuillère à soupe (à conserver au frais) du fromage blanc déjà réalisé dans votre fromagère.

Toutefois, cette opération de **régénération** ne devra pas être renouvelée plus de 5 fois, sinon le ferment s'affaiblissant, le fromage blanc deviendrait d'une consistance granuleuse et d'un goût plus acide.

## Jusqu'à 50% d'économie

Avec 1,5 l de lait, vous obtiendrez en moyenne, selon le degré d'égouttage, 0,700 g de fromage blanc.

Compte tenu du prix du lait et de celui du ferment (petits suisses ou fromage blanc du commerce), ainsi que la consommation d'électricité, le fromage blanc réalisé dans votre fromagère vous reviendra entre 4.30 et 4.90 F le kilo, contre 6,00 à 8,90 F (\*)

Soit une économie de l'ordre de 50%, qui peut représenter jusqu'à 400 F de gain dans une année, si vous utilisez la fromagère 3 fois par semaine.

A la longue, vous ferez ainsi de réelles économies en utilisant régulièrement votre fromagère

(\*) Prix courants avril 1978 (c'est vous dire si la fromagère date !!!)



# Mode d'emploi

## Préparez présure, Ferment et lait

La présure livrée avec l'appareil est concentrée à 1/10 000é. C'est celle que vous trouverez le plus fréquemment en pharmacie. Ne tenez pas compte des indications données par le fabricant sur l'emballage et le flacon de présure: suivez uniquement le mode d'emploi de votre fromagère.

Dans un bol, versez les gouttes de présure.

Ajoutez le ferment et un peu de lait

Délayez soigneusement, puis diluez encore le mélange avec plus de lait.

Dans le récipient en verre, la faisselle étant bien enfoncée, videz le contenu du bol, complétez avec le lait, en veillant à ne pas dépasser le niveau maximum, indiqué à l'intérieur de la faisselle.

Battez pour homogénéiser.

Placez le récipient en verre dans l'appareil, fermez le couvercle et branchez: le voyant lumineux s'allume.

## Le fromage terminé, débranchez

Lorsque le temps de fabrication sera écoulé, vous devrez débrancher votre fromagère.

Pour vous aider à vous en souvenir, vous pouvez afficher l'heure à laquelle le fromage sera terminé sur le disque situé sur le couvercle.

Les chiffres de 1 à 24 qui apparaissent dans la fenêtre correspondent aux 24 heures d'une journée. Notez l'heure à laquelle vous branchez, ajoutez-y le nombre d'heures nécessaires à la fabrication, puis affichez sur le disque l'heure obtenue.

Respectez impérativement les temps de fabrication indiqués dans les tableaux pages 6

Une fois le temps écoulé, débranchez et sortez immédiatement de l'appareil le récipient en verre contenant sa faisselle et le fromage.

Couvrez et mettez à égoutter au réfrigérateur.

## Lait, doses et temps de fabrication

Lait pasteurisé et lait U.H.T

Vous trouverez p. 6 deux tableaux qui vous indiqueront les temps de fabrication et les doses de présure et de ferment selon le lait choisi, pasteurisé ou U.H.T

Ne pas utiliser de lait stérilisé autre que U.H.T

L'emploi de lait U.H.T entier est vivement conseillé

Vous pourrez préparer dans votre fromagère des fromages blancs plus ou moins riches en matières grasses à partir de lait entier (27%), demi-écrémé (16%) ou écrémé (2%)

## Lait, doses et temps de fabrication

Lait frais pasteurisé	Présure	Ferment	Temps de fabrication
<b>I</b>	<b>1ère utilisation</b> - Ferment: fromage blanc ou petits suisses du commerce		
Pour 1 l de lait	2 gouttes	1 c. à soupe Ou 1 petit suisse	10 heures
Pour 1,5 l de lait	2 gouttes	2 c. à soupe Ou 2 petits suisses	10 heures
<b>II</b>	<b>Régénération</b> - Ferment: fromage blanc obtenu dans votre fromagère Même si vous estimez qu'à la première utilisation votre fromage n'est pas très bien réussi, le meilleur ferment sera quand même ce premier fromage réalisé dans votre fromagère. Il améliorera les résultats suivants		
Pour 1 l ou 1,5 l de lait	2 gouttes	2 c. à soupe de votre fromage ou 1 verre (12 cl) de petit lait	8 heures

### Nous vous recommandons l'emploi de lait U.H.T entier

Il vous assurera des résultats plus réguliers. Mais vous pouvez parfaitement essayer le lait frais pasteurisé. Il vous donnera un fromage d'un goût différent qui pourra être apprécié, par certain, comme meilleur

Si vous utilisez du **lait de ferme**, il est conseillé de le faire bouillir. Pour cela, faites-le chauffer en une seule fois (il ne doit pas bouillir plus de 1 minute) et laissez-le refroidir

Lait U.H.T. ou Lait de ferme bouilli	Présure	Ferment	Temps de fabrication
<b>I</b>	<b>1ère utilisation</b> - Ferment: fromage blanc ou petits suisses du commerce		
Pour 1 l de lait	6 gouttes	1 c. à soupe Ou 1 petit suisse	12 heures
Pour 1,5 l de lait	8 gouttes	2 c. à soupe Ou 2 petits suisses	12 heures
<b>II</b>	<b>Régénération</b> - Ferment: fromage blanc obtenu dans votre fromagère Même si vous estimez qu'à la première utilisation votre fromage n'est pas très bien réussi, le meilleur ferment sera quand même ce premier fromage réalisé dans votre fromagère. Il améliorera les résultats suivants		
Pour 1 l ou 1,5 l de lait	6 gouttes	2 c. à soupe de votre fromage ou 1 verre (12 cl) de petit lait	8 heures (lait U.H.T.) 10 heures (Lait de ferme bouilli)

# Des fromages blancs pleins d'idées

## Egouttez à volonté



Si vous aimez le fromage blanc très humide, couvrez le récipient et sa faisselle et mettez au réfrigérateur, en prenant soin de ne pas soulever la faisselle de façon à laisser le caillé baigner dans le petit lait

Après quelques heures, égouttez légèrement et démoulez aussitôt.

Vous obtiendrez un fromage très rafraîchissant grâce à la légère acidité apportée par le petit lait.

Pour tous les fromages assaisonnés, autres que salés et poivrés, et notamment ceux aux fines herbes, il est préférable de les égoutter soigneusement.

Éliminez de suite le petit lait: Relevez la faisselle au 1<sup>er</sup> ou 2<sup>e</sup> niveau et laissez égoutter au frais tant que du petit lait est récupéré dans le récipient en verre, ce qui peut demander plusieurs heures.

Pour faciliter l'égouttage, vous pouvez trancher dans le fromage avec un couteau.

Le volume de fromage obtenu est inférieur au volume de lait mis dans l'appareil. Cette différence est normale car la prise du fromage a pour effet de rejeter une partie de l'eau contenue dans le lait, eau que vous retrouvez sous forme de petit lait ( qui conviendra à merveille pour réaliser vos pains en MAP)

Si le fromage a été trop égoutté, ajoutez du petit lait et battez-le. Vous aurez alors un fromage onctueux.

## Fromage blanc aux concombres

Pour 4 personnes: 250 g. de fromage blanc à peine égoutté, 25 cl ce crème fraîche, le jus d'1/2 citron, sel, poivre, rondelles de concombres

Mélangez le tout (sans les concombres) et battez bien au mixer. Versez dans un plat dont vous garnissez le tour et le centre de rondelles de concombres

## Fromage à la grecque

Pour 4 personnes: 250 g de fromage blanc bien égoutté, 50 g. d'olives vertes dénoyautées

Rincez les olives et écrasez-les bien. Mélangez au fromage blanc et moulez. Décorez avec des olives et quelques 1/2 noix

## Fromage blanc aux noix

Pour 4 personnes: 250 g de fromage blanc bien égoutté, 100 g. de noix, un peu de cognac

Broyez les noix, ajoutez 1 cuillerée de cognac. Mélangez au fromage. Moulez et décorez de cerneaux de noix

## Fromage blanc à l'orientale

Pour 4 personnes: 250 g. de fromage blanc égoutté, 1 jaune d'œuf cru, 1 cuillerée d'huile d'olive, 1 jus de citron, sel et poivre

Mélangez et battez bien le tout, Gardez au frais. Servez avec une garniture d'olives noires, de rondelles de cornichons, de petits oignons au vinaigre.

Parsemez de petits morceaux de poivrons rouges crus

## Fromage blanc « Consul »

Pour 4 personnes: 250 g. de fromage blanc à peine égoutté, 1 bouquet de cerfeuil, du persil, quelques brins de ciboulette, du thym fraîchement cueilli, sel et poivre

Battez le fromage blanc pour le rendre onctueux, Salez, poivrez et mettez au frais.

Effeuillez le cerfeuil, triez persil, ciboulette et thym. Hachez le tout finement . Juste avant de servir, mélangez, à l'aide d'une fourchette, ce hachis au fromage blanc.

## Fromage blanc à la cannelle

Pour 4 personnes: 250 g. de fromage blanc bien égoutté, du paprika, de la cannelle et des graines de cumin

Démoulez le fromage blanc lorsqu'il est bien égoutté. Coupez 3 tranches égales. Saupoudrez la première tranche d'une couche épaisse de cannelle. Recouvrez de la deuxième tranche.

Garnissez d'une couche épaisse de paprika. Placez la troisième tranche et saupoudrez tout le fromage de graines de cumin

Conservez au frais pendant une semaine

Vous obtiendrez un fromage délicatement parfumé.

## Tourte

Pour 4 personnes: 240 g. de farine tamisée, 100 g. de sucre, 1/2 paquet de levure en poudre, zeste râpé d'1/2 citron, 1 pincée de sel, 2 jaunes d'œufs, 1 filet de vin blanc, 1 œuf pour dorer.

**Pour la crème:** 340 g. de fromage blanc, égoutté, 80 g. de sucre, 2 œufs, 1 sachet de sucre vanillé, 100 g. de raisins secs

Avec la farine, faire une fontaine. Mettez au centre le sucre, le beurre coupé en petits morceaux, la levure, le zeste de citron les jaunes d'œufs et le sel. Travaillez du bout des doigts jusqu'à absorption complète de la farine. Ajoutez peu à peu le vin blanc pour obtenir une pâte souple. L'étaler au rouleau et la partager en deux. Beurrez et farinez un moule à manqué, le tapisser de la première moitié de pâte.

Dans un saladier, mélanger le fromage blanc, le sucre, le sucre vanillé, les œufs, les raisins secs. Versez cette préparation dans le moule.

Humectez les bords de la pâte, recouvrez avec la 2è moitié de pâte et soudez les bords en pinçant avec les doigts

Dorez à l'œuf battu et faites cuire 40 minutes à four doux



## Gâteau

Pour 4 personnes: 75 g. de beurre, 150 g. de sucre, 300 g de fromage blanc, 50 g. d'amandes moulues, 2 œufs, Jus et zeste râpé d'1/2 citron, 50 g. de raisins secs, 2 c. à soupe de maïzena, une pincée de sel

Faites ramollir le beurre. Ajoutez le sucre et bien mélanger. Mettez ensuite le fromage blanc, les amandes, les jaunes d'œufs et le zeste et le jus de citron, les raisins secs, la Maïzena et le sel. Lorsque le mélange est bien homogène, incorporez délicatement les blancs d'œufs battus en neige ferme.

Versez la préparation dans un moule beurré et fariné. Faire cuire 45 minutes, à four moyen

## Fromage blanc à l'orange

Pour 4 personnes: 400 g de fromage blanc, le jus de 2 oranges, 100 g. de crème fraîche, 125 g. de sucre fin, 50 g. d'amandes, 100 g. de raisins secs (préalablement trempés dans du rhum), 50 g. de cerises (stérilisées, confites ou fraîches), quelques dés d'orange

Battez vigoureusement le fromage blanc. Ajoutez tous les ingrédients et mélangez bien

## Soufflé

Pour 4 personnes: 360 g. de fromage blanc, 80 g. de beurre, 3 œufs, 140 g. de sucre, 30 g. de semoule, un zeste râpé de citron

Faire ramollir le beurre. Ajouter les jaunes d'œufs et battez pour obtenir un mélange mousseux. Versez ensuite la semoule, le fromage et le zeste de citron râpé. Séparément, montez les blancs en neige. Ajouter le sucre, battez encore quelques minutes. Incorporez délicatement ces blancs d'œufs sucrés à la préparation précédente. Versez le mélange dans un moule à soufflé beurré et fariné. Faire cuire 45 minutes à four moyen

## Crème aux fraises (\*)

Pour 4 personnes: 400 g. de fromage blanc, 1 dl de lait, 100 g. de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 2 œufs, 250 g. de fraises

Délayez le fromage avec le lait. Ajoutez le sucre, le sucre vanillé, les jaunes d'œufs. Battez bien pour obtenir une crème mousseuse. Incorporez les blancs d'œufs battus en neige ferme. Versez dans une coupe contenant les fraises coupées en morceaux. Garnissez avec quelques fraises entières et servez très frais

## Beignets

Pour 4 personnes: 200 g. de fromage blanc, 2 œufs, 4 c. à soupe de farine, 3 c. à soupe de sucre, 1 pincée de sel

Battez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le fromage blanc, la farine, le sel et mélangez bien. Incorporez les blancs battus en neige ferme. Avec une cuillère à soupe, jetez cette préparation par petites quantités dans une friture très chaude. Laissez dorer et égouttez. Saupoudrez de sucre fin et servez immédiatement

## Croquettes

Pour 4 personnes: 250 g. de fromage blanc, 2 œufs, 4 c. à soupe de farine, ciboulette et crème fraîche

Mélangez le fromage blanc avec les jaunes d'œufs et la farine. Incorporez 1 blanc d'œuf battu en neige ferme. Formez des croquettes aplaties. Farinez. Faites dorer dans une poêle. Servez chaud, nappé de crème fraîche et de ciboulette finement ciselée

(\*) ce mode d'emploi a été édité en 1978. A cette date, il n'y avait pas de problèmes de salmonelloses. Veuillez éviter de consommer des œufs crus

## Mousse

Pour 4 personnes: 200 g de fromage blanc, 150 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 2 œufs, 100 g. de crème fouettée

Mélangez bien le fromage blanc, le sucre, le sucre vanillé, les jaunes d'œufs.

Ajoutez délicatement la crème fouettée et les blancs d'œufs battus en neige ferme. Versez la préparation dans une jatte.

Saupoudrez de chocolat râpé ou granulé. Mettez au frais

## Tarte

Pour 4 personnes: 250 g de fromage blanc égoutté, 100 g. de sucre fin, 2 œufs battus, 2 c. à soupe de farine, 1 pincée de sel, 1 c. à café de cannelle, Pâte brisée

Mélangez bien tous les ingrédients. Foncez un moule à tarte de pâte brisée.

Versez-y la préparation au fromage blanc. Saupoudrez de sucre.

Parsemez de 25 g. de beurre en parcelles. Faites cuire à four moyen, 40 minutes

## Diplomate

Pour 4 personnes: 250 g. de fromage blanc très sec, 2 jaunes d'œufs, 175 g. de sucre en poudre, 100 g. de beurre ramolli, 200 g. de framboises, 250 g. de fraises, 1 peu de kirsch, 125 g. de crème fraîche, des boudoirs

Travaillez les jaunes d'œufs avec 100 g. de sucre. Ajoutez le beurre ramolli, puis le fromage blanc. Mélangez bien pour obtenir une pâte homogène. Laissez reposer.

Mettez les framboises et les fraises dans une coupe et saupoudrez-les avec le reste du sucre. Remuez. Faites macérer 2 heures, puis égouttez en récoltant le jus. Ajoutez le kirsch au jus obtenu et trempez-y les boudoirs.

Dans un moule à charlotte, disposez une couche de préparation au fromage blanc, recouvrez de biscuits puis d'une nouvelle couche de fromage blanc.

Alternez ainsi jusqu'à épuisement des éléments. Tassez bien. Posez dessus une assiette et un poids et mettez au réfrigérateur.

Démoulez sur un plat de service. Garnissez avec des fraises. Servez en présentant la coupe de fruits macérés et la crème fraîche dans une jatte.

# Incidents de fonctionnement

Pour obtenir toute satisfaction avec votre fromagère, nous vous recommandons de lire attentivement le mode d'emploi. Si vous rencontrez des problèmes, consultez le tableau ci-dessous.

Dans les cas où les remèdes sont inopérants, sachez que la qualité des laits varie d'une saison à l'autre et que l'efficacité du ferment est déterminante. Le meilleur ferment est, dans tous les cas, le fromage blanc obtenu dans votre fromagère, et ceci pendant 5 fabrications successives au maximum.

<b>LES EFFETS</b>	<b>LES CAUSES</b>	<b>LES REMEDES</b>
Fromage non formé	Présure trop vieille Ferment inactif  Le lait	Changer de présure Utiliser une autre marque de fromage blanc ou de petits suisses Changer de marque de lait Utiliser de préférence du lait U.H.T entier
Fromage de consistance un peu fluide	Perte d'efficacité du ferment Qualité du lait	Réutiliser le fromage blanc déjà préparé en augmentant les doses de ferment Ajouter au lait une c. à soupe de lait en poudre
Fromage de consistance granuleuse	Temps de fabrication Dépassé Vous avez dépassé 5 générations	Battre le fromage avec un mixer Bien battre le fromage pour éliminer les grumeaux. La fois suivante, renouveler le ferment « petit suisse » ou ferment du commerce.