

Frischkäsebereiter-Set

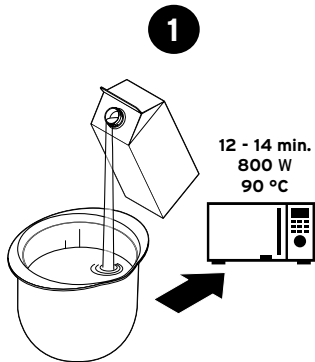
de Produktinformation und Rezepte

Cream cheese making kit

en Product information and recipes

Kit à fromage frais

fr Fiche produit et recettes



1 Ca. 1 Liter Milch in die Kunststoffschale füllen und **ohne Deckel** für ca. 12-14 Minuten in der Mikrowelle bei 800 Watt auf ca. 90 °C erhitzen (nicht aufkochen!).

Für cremige Konsistenz:

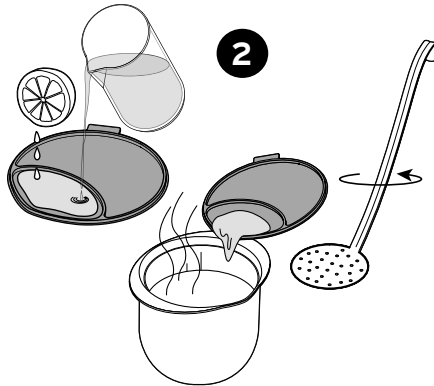
Ca. 750 ml Milch + 375 g Joghurt zusammen erhitzen und anschließend gut mit einem Schaumlöffel durchrühren, dann Schritt 2 weglassen.

2 Pour approx. 1 litre of milk into the plastic bowl and heat it up **without the lid** in the microwave at 800 W for roughly 12-14 minutes until it reaches approx. 90 °C (do not let it boil!).

For a creamy consistency:

Combine and heat up approx. 750 ml of milk + 375 g yoghurt and then mix well using a slotted spoon. Then proceed, omitting step 2.

3 Verser environ 1 litre de lait dans le bol en plastique et mettre à chauffer au micro-ondes, **sans couvercle**, à 800 watts pendant 12 à 14 minutes jusqu'à attendre une température d'env. 90 °C (ne pas porter à ébullition!). **Pour une consistance crémeuse:** mettre à chauffer environ 750 ml de lait et 375 g de yaourt, puis bien mélanger le tout avec un écumoire. Ignorer l'étape 2.



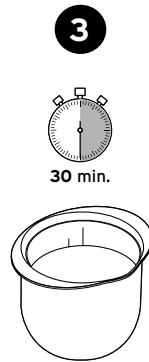
2 30 ml Zitronensaft (für feucht-weiche Konsistenz) **oder** 20 ml Essig (für körnige Konsistenz) auf dem Silikondeckel abmessen und in die heiße Milch geben. Vorsichtig mit einem Schaumlöffel durchmischen, bis die Milch anfängt zu stocken. **Falls die Milch nicht stockt:** Erhitzen Sie die Schale mit der Milch noch einmal für 1-2 Minuten bei 800 Watt in der Mikrowelle.

3 Measure out 30 ml of lemon juice (for a delicate, pourable consistency) **or** 20 ml of vinegar (for a coarse consistency) using the silicone lid before adding this to the hot milk. Carefully stir the mixture with a slotted spoon until the milk begins to curdle.

If the milk does not begin to curdle:

Heat the milk in the bowl in the microwave for a further 1-2 minutes at 800 W.

4 Préparer 30 ml de jus de citron (pour une consistance douce et humide) **ou** 20 ml de vinaigre (pour une consistance granuleuse) dans le couvercle mesureur en silicone et verser le liquide dans le lait chaud. Mélanger délicatement avec un écumoire jusqu'à ce que le lait commence à cailler. **Si le lait ne caille pas:** remettre le bol de lait à chauffer au micro-ondes à 800 watts pendant 1 à 2 minutes supplémentaires.



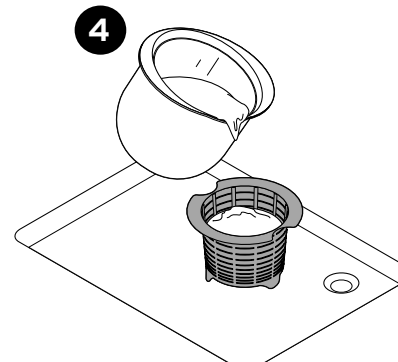
3 Ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen. **Optional:** Geben Sie Zucker (ca. 28 g) oder Salz (ca. 4 g) hinzu.

4 Leave the mixture to rest at room temperature for approx. 30 minutes. **Optional:** add sugar (approx. 28 g) or salt (approx. 4 g).

5 Laisser reposer environ 30 minutes à température ambiante. **En option:** ajouter du sucre (28 g env.) ou du sel (4 g)

de Zutaten und Lagerung

- Verwenden Sie am besten **pasteurisierte Frischmilch** (je höher der Fettgehalt, desto cremiger das Ergebnis). Rohmilch, ESL- und H-Milch eignen sich nicht für die Frischkäseherstellung.
- Erhitzte Frischmilch benötigt ein Säuerungsmittel, um sich zu Frischkäse zu verdicken. Mit dem jeweiligen Säuerungsmittel lässt sich die Konsistenz Ihres Frischkäses beeinflussen: Verwenden Sie Essig für eine kompakte, körnige Konsistenz, Zitronen- oder Limettensaft für eine feucht-weiche Konsistenz oder Joghurt für eine cremige Konsistenz.
- Der fertige Frischkäse lässt sich beliebig mit frischen Zutaten wie Gurke, Paprika oder Kräutern verfeinern. Sie können ihn auch süß (mit Obst) oder herzhaft (mit Lachs) kombinieren.
- Lagern Sie den fertigen Frischkäse im Kühlschrank (2-4 °C) und verbrauchen Sie ihn innerhalb von max. 3 Tagen. Achten Sie darauf, dass das Haltbarkeitsdatum der verwendeten Milch nicht überschritten wird!



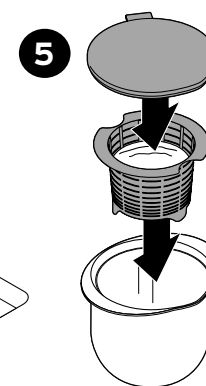
4 Die gestockte Frischkäse-Masse über einem Spülbecken oder einem geeigneten Auffangbehälter für die Molke in das Sieb gießen und gut abtropfen lassen. Ggf. mit einem Löffel Restflüssigkeit herausdrücken.

5 Pour the solidified cream cheese mixture into the sieve over a sink or a container suitable for collecting the whey and leave the curds to drain well. If necessary, use a spoon to press any residual fluid out of the solid curds.

6 Verser le mélange à fromage frais caillée dans la passoire au-dessus d'un évier ou d'un récipient adapté pour récupérer le petit-lait, et bien égoutter. Si nécessaire, appuyer sur le fromage avec une cuillère pour en faire sortir le surplus de liquide.

en Ingredients and storage

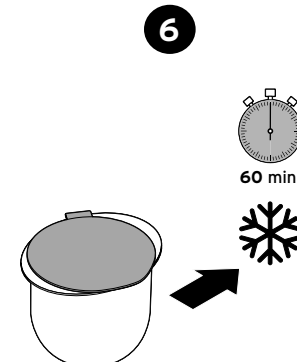
- It is best to use **pasteurised fresh milk** (the higher the fat content, the creamier the result will be). Raw milk, milk with an extended shelf life (ESL) and UHT milk are not suitable for making cream cheese.
- An acidic ingredient is required to turn warmed fresh milk into cream cheese. Various kinds of acids can be used to give your cream cheese a specific consistency: use vinegar for a dense, coarse texture, go for lemon or lime juice if you want a more delicate, pourable consistency, or use yoghurt to achieve a creamy consistency.
- You can season the prepared cream cheese with fresh ingredients of your choice, such as cucumber, pepper or herbs. You can also have your cream cheese sweet (with fruit) or savoury (with salmon).
- Store the prepared cream cheese in the fridge (2-4 °C) and use it within max. 3 days. Ensure that the milk you use does not pass its expiry date!



5 Das Sieb mit dem Frischkäse zurück in die Kunststoffschale setzen und mit dem Deckel verschließen.

6 Place the sieve with the cream cheese curds back into the plastic bowl and use the lid to seal it shut.

7 Remettre la passoire et le fromage frais dans le bol en plastique, puis refermer le tout à l'aide du couvercle.



6 Mindestens 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

7 Leave it to rest in the fridge for at least 60 minutes.

8 Laisser reposer au moins 60 minutes au réfrigérateur.

6 Fertigen Frischkäse aus dem Sieb stürzen, je nach Rezept ggf. verfeinern und genießen!

7 Tip the finished cream cheese out of the sieve, top or prepare it to your liking and enjoy!

8 Renverser le fromage frais pour le faire sortir de la passoire, assaisonner selon la recette voulue et déguster!

fr Ingrédients et conservation

- Il est préférable d'utiliser du lait **frais pasteurisé** (plus la teneur en matières grasses est élevée, plus le résultat est crémeux). Le lait cru, le lait pasteurisé à longue durée de conservation (ESL) et le lait UHT ne conviennent pas à la production de fromage frais.
- Le lait frais chauffé a besoin d'un acidifiant pour épaissir et se transformer en fromage frais. La consistance de votre fromage frais dépend de l'acidifiant choisi: utilisez du vinaigre pour une consistance grumeleuse et compacte, du jus de citron jaune ou vert pour une consistance douce et humide, ou bien du yaourt pour une consistance crémeuse.
- Une fois fabriqué, le fromage frais pourra être affiné selon les goûts avec des ingrédients frais tels que le concombre, le poivron ou les fines herbes. Mais il pourra tout aussi bien être combiné avec du sucré (fruits) ou du salé (saumon).
- Conservez le fromage frais au réfrigérateur (entre 2 et 4 °C) et consommez-le au plus tard dans les trois jours. Veillez à ne pas dépasser la date limite de consommation de lait que vous utilisez!

Artikelnummer | Product number | Référence: 626 645

Made for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.de • www.tchibo.ch

www.tchibo.de/anleitungen
www.tchibo.de/instructions
www.fr.tchibo.ch/notices

de Wichtige Hinweise

- Der Artikel ist für die Zubereitung von Frischkäse aus tierischer oder pflanzlicher Milch vorgesehen.
- Der Artikel ist für die im privaten Haushalt anfallenden Mengen konzipiert und für gewerbliche Zwecke nicht geeignet.
- Der Artikel ist für den Gebrauch in der Mikrowelle und im Kühlschrank geeignet. Verwenden Sie ihn nicht auf dem Herd, im Backofen oder im Gefriergerät!
- Verwenden Sie den Artikel nicht über offenen Flammen oder anderen Wärmequellen.
- Durch Fette kann es nach einiger Zeit zu dunklen Verfärbungen auf der Oberfläche des Silikondeckels kommen. Diese sind weder gesundheitsschädlich noch beeinträchtigen sie die Qualität oder Funktion des Deckels.

Reinigen

- Reinigen Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie insbesondere für den Silikondeckel keine scharfen Reinigungsmittel und keine harten Bürsten, spitzen Gegenstände oder Scheuerschwämme. Trocknen Sie alle Teile anschließend gut ab.
- Alle Teile sind spülmaschinengeeignet.

Verwendung in der Mikrowelle

- Der Artikel ist für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet, verwenden Sie jedoch nicht die Grillfunktion. Beachten Sie auch die Bedienungsanleitung Ihres Mikrowellengerätes.
- Verbrennungsgefahr! Verwenden Sie zum Entnehmen der erhitzten Schüssel aus der Mikrowelle Backhandschuhe o.Ä.
- Verbrühungsgefahr! Um ein explosionsartiges Überkochen der Milch (Siedeverzug) beim Herausnehmen der Kunststoffschale zu vermeiden, rühren Sie die Milch vor dem Erhitzen etwas durch. Erhitzen Sie die Milch nicht länger als jeweils im Rezept angegeben. Stellen Sie ggf. einen mikrowellene geeigneten Löffel o.Ä. mit in die Milch. Lassen Sie die erhitzte Milch ca. 20-30 Sekunden ruhen, bevor Sie die Schale aus der Mikrowelle herausnehmen. Vorsicht beim anschließenden Umrühren.

de Rezepte

Tzatziki (ca. 200-250 g)

750 ml Frischmilch, 375 g Naturjoghurt, 1/2 Salatgurke, 2 TL Oregano, 2 Knoblauchzehen, Olivenöl

1. Milch und Joghurt in der Kunststoffschale zusammen ca. 12-14 Minuten bei 800 W in der Mikrowelle erhitzen.
2. Nach dem Herausnehmen mit einem Schaumlöffel durchmischen.
3. Ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
4. Die Frischkäse-Masse in das Sieb abgießen.
5. Sieb in die Kunststoffschale setzen, mit dem Deckel verschließen und 1 Stunde im Kühlschrank kaltstellen.
6. Währenddessen Knoblauch und Salatgurke fein hacken. Zusammen mit Oregano und Olivenöl vermengen.
7. Gurken-Gewürz-Mischung unter die gekühlte Frischkäse-Masse mischen und servieren.

Pfirsich-Frischkäse-Spieße

1 l Frischmilch, 2 EL Limettensaft, 2 EL Zucker, 1 großer Pfirsich, brauner Zucker nach Belieben, etwas Limettenabrieb

1. Milch in der Kunststoffschale ca. 12-14 Minuten bei 800 W in der Mikrowelle erhitzen.
2. Nach dem Herausnehmen Limettensaft hinzufügen und mit einem Schaumlöffel durchmischen.
3. Ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
4. Die Frischkäse-Masse in das Sieb abgießen.
5. Sieb in die Kunststoffschale setzen, mit dem Deckel verschließen und 1 Stunde im Kühlschrank kaltstellen.
6. Fertigen Frischkäse und Pfirsich in Würfel schneiden und abwechselnd auf die Spieße stecken.
7. Nach Belieben mit braunem Zucker und Limettenabrieb bestreuen.

Rezepte:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH
© 2022 Lékué, Barcelona
Alle Rechte vorbehalten

en Important information

- The product is intended for making cream cheese from animal or plant-based milk.
- The product is designed for the quantities usual in private households and is not suitable for commercial purposes.
- The product is suitable for use in the microwave and in the fridge. Do not use it on the hob, in the oven or in the freezer!
- Do not use the product over naked flames or other sources of heat.
- In the course of time, grease may discolour the surface of the silicone lid. This is neither harmful to your health nor does it impair the quality or function of the lid.

Cleaning

- Clean all parts thoroughly with warm water and a little washing-up liquid before using them for the first time. Do not use caustic cleaning products, hard brushes, pointed objects or abrasive sponges, especially on the silicone lid. Then dry all parts thoroughly.
- All parts are dishwasher-safe.

Use in the microwave

- The product is suitable for use in the microwave, but do not use the grill function. Observe your microwave's instructions for use.
- Risk of burns! Use oven gloves or similar protection when removing the heated bowl from the microwave.
- Risk of burns! To avoid the milk boiling over explosively (boiling delay) when the plastic bowl is taken out of the microwave, stir the milk a little before heating it. Do not heat the milk for any longer than is stated in the recipe. Place a microwave-safe spoon or similar into the milk if necessary. Leave the heated milk to stand for approx. 20-30 seconds before taking the bowl out of the microwave. Take care when stirring it afterwards.

en Recipes

Tzatziki (approx. 200-250 g)

750 ml fresh milk, 375 g natural yoghurt, 1/2 cucumber, 2 tsp oregano, 2 cloves of garlic, olive oil

1. Combine the milk and yoghurt in the plastic bowl and heat it up in the microwave at 800 watts for approx. 12-14 minutes.
2. After taking it out of the microwave, stir it with a slotted spoon
3. Leave it to stand at room temperature for approx. 30 minutes.
4. Drain the cream cheese mixture in the sieve.
5. Put the sieve into the plastic bowl, seal the lid and then leave it in the fridge for 1 hour to cool.
6. In the meantime, finely chop the garlic and cucumber. Mix with the oregano and olive oil.
7. Stir the cucumber-herb mixture into the cooled cream cheese mixture and serve.

Peach and cheese skewers

1 l fresh milk, 2 tbsp lime juice, 2 tbsp sugar, 1 large peach, brown sugar to taste, a little lime zest

1. Put the milk into a plastic bowl and heat it up in the microwave at 800 watts for approx. 12-14 minutes.
2. After taking it out of the microwave, add the lime juice and stir it with a slotted spoon.
3. Leave it to stand at room temperature for approx. 30 minutes.
4. Drain the cream cheese mixture in the sieve.
5. Put the sieve into the plastic bowl, seal the lid and then leave it in the fridge for 1 hour to cool.
6. Cut the prepared cream cheese and peach into cubes and put them onto the skewers, alternating between the two.
7. Sprinkle with brown sugar and lime juice to taste.

Recipes:

Reproduction authorised for Tchibo GmbH
© 2022 Lékué, Barcelona
All rights reserved

fr Remarques importantes

- Cet article est prévu préparer du fromage frais à partir de lait d'origine animale ou végétale.
- Cet article est conçu pour des quantités courantes dans un environnement domestique et ne convient pas à un usage commercial.
- Cet article est prévu pour être utilisé au micro-ondes et au réfrigérateur. Ne l'utilisez pas sur une plaque de cuisson, au four ou encore au congélateur!
- N'utilisez pas l'article au-dessus de flammes nues ou d'autres sources de chaleur.
- Au fil du temps, les matières grasses peuvent provoquer une coloration sombre de la surface du couvercle en silicone. Ces colorations ne sont pas nocives pour la santé, elles n'altèrent pas non plus la qualité ou le fonctionnement du couvercle.

Nettoyage

- Avant la première utilisation, lavez soigneusement toutes les pièces à l'eau chaude en ajoutant un peu de liquide vaisselle. N'utilisez jamais, notamment pour le couvercle en silicone, de détergents agressifs, de brosses dures, d'objets pointus ou d'éponges à récurer. Ensuite, essayez soigneusement toutes les pièces.
- Toutes les pièces peuvent être lavées au lave-vaisselle.

Utilisation au micro-ondes

- Cet article peut être utilisé au micro-ondes, mais n'utilisez pas la fonction grill. Tenez également compte du mode d'emploi de votre micro-ondes.
- Risque de brûlure! Utilisez des gants de cuisine ou autres protections similaires pour retirer le bol chaud du micro-ondes.
- Risque de brûlure! Pour éviter un débordement explosif du lait (ébullition à retardement) lors du retrait du bol en plastique, remuez légèrement le lait avant de le chauffer. Ne chauffez jamais le lait plus longtemps qu'indiqué dans la recette choisie. Le cas échéant, mettez dans le lait une cuillère ou autre objet spécialement conçu(e) pour les micro-ondes. Une fois chauffé, laissez le lait reposer 20 à 30 secondes environ avant de le sortir du micro-ondes. Ensuite, remuez-le avec prudence.

fr Recettes

Tzatziki (env. 200-250 g)

750 ml de lait frais, 375 g de yaourt nature, 1/2 concombre, 2 c.c. d'origan, 2 gousses d'ail, huile d'olive

1. Verser le lait et le yaourt dans le bol en plastique et mettre à chauffer au micro-ondes à 800 watts pendant 12 à 14 minutes.
2. Sortir le bol et remuer le contenu avec un écumoire.
3. Laisser reposer environ 30 minutes à température ambiante.
4. Verser le mélange à fromage frais dans la passoire.
5. Placer la passoire dans le bol en plastique, refermer le tout à l'aide du couvercle et laisser refroidir 1 heure au réfrigérateur.
6. Pendant ce temps, hacher finement l'ail et le concombre. Ajouter l'origan et l'huile d'olive, puis mélanger.
7. Incorporer le mélange à base de concombre et d'épices au mélange à fromage frais refroidi, puis servir.

Brochettes de fromage frais et pêche

1 l de lait frais, 2 c.s. de jus de citron vert, 2 c.s. de sucre, 1 grosse pêche, sucre roux à volonté, un peu de zeste de citron vert

1. Verser le lait dans le bol en plastique et mettre à chauffer au micro-ondes à 800 watts pendant 12 à 14 minutes.
2. Sortir le bol, ajouter le jus de citron vert et remuer le contenu avec un écumoire.
3. Laisser reposer environ 30 minutes à température ambiante.
4. Verser le mélange à fromage frais dans la passoire.
5. Placer la passoire dans le bol en plastique, refermer le tout à l'aide du couvercle et laisser refroidir 1 heure au réfrigérateur.
6. Découper le fromage frais et la pêche en dés, puis enfiler les dés sur les brochettes en alternant.
7. Saupoudrer de sucre roux et de zeste de citron vert à volonté.

Recettes:

Droit d'impression accordé à Tchibo GmbH
© 2022 Lékué, Barcelone
Tous droits réservés