

# Fromagère



Les bons fromages SEB sont tout frais préparés, tout frais dégustés.



# SOMMAIRE

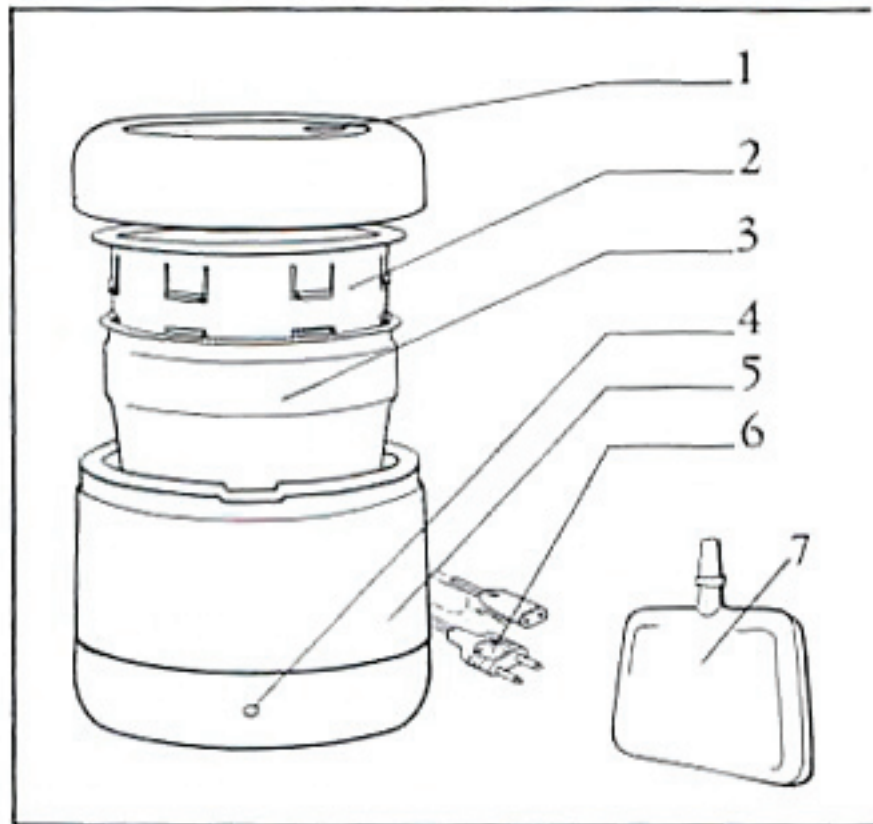
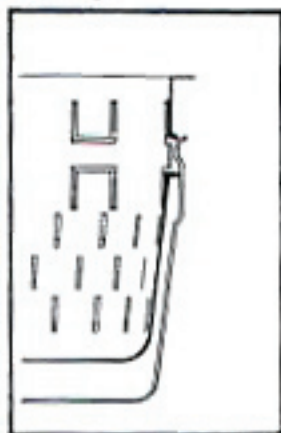
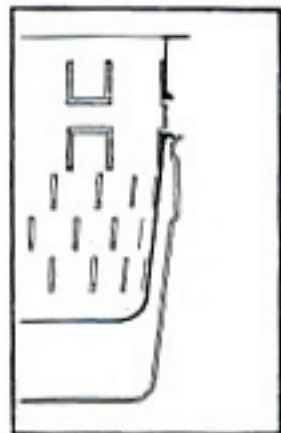
Votre fromagère	P 5
Entretien	P 5
Bien vous servir de votre fromagère	P 6
Mode d'emploi	P 7
Tous les laits, les doses et les temps de fabrication	P 8
Egouttage de vos fromages	P 10
Recettes	P 12
Incidents de fonctionnement	P 18

# TABLE DES RECETTES

Fromage blanc aux concombres	P 12
Fromage blanc à la grecque	P 12
Fromage blanc aux noix	P 12
Fromage blanc à l'orientale	P 12
Fromage blanc à la cannelle	P 13
Fromage blanc « Consul »	P 13
Croquettes	P 13
Gâteau	P 14
Fromage blanc à l'orange	P 14
Soufflé	P 14
Crème aux fraises	P 15
Beignets	P 15
Tourte	P 15
Mousse	P 16
Tarte	P 16
Diplomate	P 16



2 niveaux d'égouttage.



# 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 1<sup>re</sup> utilisation la matière grasse du lait a légèrement imprégné la faisselle qui coulisse alors parfaitement.

## 3. Récipient en verre

Destiné à recevoir la faisselle, contient 1,5 l 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 amovible.

Se débranche pour faciliter le rangement de l'appareil.

Votre fromagère est prévue pour 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.

Pour éviter que le fromage n'attache et finisse par obturer les trous de la faisselle, mettre celle-ci à tremper aussitôt après le démoulage.

# Bien vous servir de votre fromagère

Grâce à l'action conjuguée 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 cuillerée 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 kg de fromage blanc. Compte tenu du prix du lait et de celui du ferment (petits suisses ou fromage blanc du commerce), ainsi que de 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 (\*) pour celui vendu dans le commerce.

Soit une économie de l'ordre de 50 % qui peut représenter jusqu'à 400 F de gain dans une année, si vous utilisez votre fromagère 3 fois par semaine. A la longue vous ferez ainsi de réelles économies en utilisant régulièrement votre fromagère.

(\*) Prix courants avril 1978.



## Préparez présure, ferment et lait

La présure livrée avec l'appareil est concentrée à 1/10.000<sup>e</sup>. 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.

Pendant toute la durée de fonctionnement, évitez de déplacer votre fromagère et mettez-la à l'abri des chocs ou des vibrations. Ne pas la poser sur un réfrigérateur.

## 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 h 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 page 8 et 9.

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. 8 et 9 deux tableaux qui vous indiquent 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 du 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> 1 <sup>re</sup> utilisation - Ferment : fromage blanc ou petit suisse du commerce.			
Pour 1 l de lait	2 gouttes	1 cuillère à soupe ou 1 petit suisse	10 heures
Pour 1,5 l de lait	2 gouttes	2 cuillères à soupe ou 2 petits suisses	10 heures
<b>II</b> Régénération - 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 cuillères à soupe de fromage ou 1 verre (12 cl) de petit lait	8 heures



**Nous vous recommandons l'emploi du 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 certains, comme meilleur.

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

<b>Lait U.H.T. ou lait de ferme bouilli</b>	<b>Présure</b>	<b>Ferment</b>	<b>Temps de fabrication</b>
<b>I</b> 1ère utilisation - Ferment : Fromage blanc ou petit suisse du commerce.			
Pour 1 L. de lait	6 gouttes	1 cuillère à soupe ou 1 petit suisse	12 heures
Pour 1.5 L. de lait	8 gouttes	2 cuillères à soupe ou 2 petits suisse	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 1L. ou 1.5L. de lait	6 gouttes	2 cuillères à soupe de fromage ou 1 verre (12cl 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 au 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 le fromage avec un couteau.

Le volume de fromage obtenu est inférieur au volume du 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.

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 g de crème fraîche, le jus d'1/2 citron, sel, poivre.*

Mélangez le tout et battez bien au mixer. Versez dans un plat dont vous garnissez le tout 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.*

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, 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, poivre.*

Battez le fromage blanc pour le rendre onctueux. Salez, poivrez. 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, des graines de cumin.*

Démoulez le fromage blanc lorsqu'il est bien égoutté. Coupez 3 tranches égales. Saupoudrez la première d'une couche épaisse de cannelle. Recouvrez de la 2<sup>e</sup> tranche. Garnissez d'une couche épaisse de paprika. Placez la 3<sup>e</sup> tranche et saupoudrez tout le fromage de graines de cumin. Conservez au frais pendant une semaine. Vous obtiendrez un fromage délicatement parfumé.

## Croquettes

*Pour 4 personnes : 300 g de fromage blanc, 2 œufs, 4 cuillerées 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 hachée.

## Gâteau

*Pour 4 personnes : 75 g de beurre, 150 g de sucre, 300 g de fromage blanc, 50 g d'amandes moulues, 2 œufs, le jus et le zeste râpé d'1/2 citron, 50 g de raisins secs, 2 cuillerées à soupe de Maizena, 1 pincée de sel.*

Faites ramollir le beurre. Ajoutez le sucre et bien mélanger. Mettez ensuite le fromage blanc, les amandes, les jaunes d'œufs, le jus et le zeste de citron, les raisins secs, la Maizena, le sel. Lorsque le mélange est bien homogène, incorporez soigneusement les blancs d'œufs battus en neige ferme. Versez la préparation dans un moule beurré et fariné. Faites cuire 45 mn 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 (conlites, stérilisées 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.*

Faites ramollir le beurre. Ajoutez 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 d'œufs en neige. Ajoutez le sucre, battez encore quelques minutes. Incorporez ces blancs d'œufs sucrés à la préparation précédente. Versez le mélange dans un moule à soufflé beurré et fariné. Faites cuire 45 mn 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.*

## Beignets

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

## Tourte

*Pour 4 personnes : 240 g de farine tamisée,  
100 g de sucre, 120 g de beurre, 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.*

Délayez le fromage blanc 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.

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 d'œufs montés en neige ferme. Avec une cuillère à soupe, jetez cette préparation, par petites quantités dans la friture très chaude. Laissez dorer. Egouttez. Saupoudrez de sucre fin et servez immédiatement.

Avec la farine faites une fontaine. Mettez au centre le sucre, le beurre coupé en petits morceaux, la levure, le zeste de citron, les jaunes d'œufs, 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 2. Beurrez et farinez un moule à manqué. Le tapisser de la 1<sup>re</sup> moitié de pâte. Dans un saladier, mélangez 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 2<sup>e</sup> moitié de pâte et soudez les bords en pinçant avec les doigts. Dorez à l'œuf battu et faites cuire 40 mn à four doux.

# Incidents de fonctionnement

Pour obtenir toute satisfaction avec votre fromagère, nous vous recommandons de lire très attentivement le mode d'emploi. Si vous rencontrez des difficultés, 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.

LES EFFETS	LES CAUSES	LES REMÈDES
Fromage non formé	Présure trop vieille Ferment inactif  Le lait	Changer de présure Utiliser une autre marque de fromage blanc ou de « petit suisse » 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 cuillerée à soupe de lait en poudre
Fromage de consistance granuleuse	Temps de fabrication dépassé Vous avez dépassé 5 régénérations	Battre le fromage avec un mixer Bien battre le fromage pour éliminer les grumeaux. La fois suivante renouveler le ferment : « petit suisse » ou fromage blanc du commerce



