

*Ci sono sapori
che il tempo non cambia.
Così veri e delicati,
così buoni per natura.
Casaro Philips
li riporta in casa tua.*

Avvertenze

- 1 I programmi di preparazione dei formaggi da 1 a 5 sono completati solo quando si spegne la spia luminosa verde e non quando si arresta la frusta.
- 2 A corredo sono fornite alcune bustine di caglio e acido citrico. Una volta esaurite potete trovare entrambi gli ingredienti in farmacia. L'acido citrico è sempre in polvere. Il caglio è disponibile liquido o in polvere. Una dose di caglio in polvere è di 0,8 grammi e corrisponde a 8 grammi di caglio liquido. Il risultato per la preparazione del formaggio è esattamente lo stesso. Il misurino graduato che avete trovato nella confezione, vi aiuterà a preparare le giuste dosi. Se avete erroneamente usato quantità di coadiuvanti (caglio o acido citrico) leggermente superiori a quelle indicate sul ricettario, il formaggio risulterà semplicemente più consistente ma i valori nutritivi non verranno pregiudicati.

Ricettario

<i>Caciotta</i>	<i>pag. 6</i>
<i>Caciotta agli aromi</i>	<i>pag. 7</i>
<i>Formaggella gustosa alle noci</i>	<i>pag. 8</i>
<i>Formaggella piccante</i>	<i>pag. 9</i>
<i>Formaggio tenero</i>	<i>pag. 10</i>
<i>Fior di latte</i>	<i>pag. 11</i>
<i>Formaggio tenero con panna e rucola</i>	<i>pag. 12</i>
<i>Formaggio tenero alle olive</i>	<i>pag. 13</i>
<i>Yogurt</i>	<i>pag. 14</i>
<i>Yogurt alla frutta</i>	<i>pag. 15</i>
<i>Formaggio tenero con fermenti</i>	<i>pag. 16</i>
<i>Ricotta</i>	<i>pag. 17</i>
<i>Ricotta al forno</i>	<i>pag. 18</i>
<i>Mascarpone</i>	<i>pag. 19</i>
<i>Burro</i>	<i>pag. 20</i>
<i>Burro alle erbe</i>	<i>pag. 21</i>
<i>Formaggio al salmone</i>	<i>pag. 22</i>
<i>Palline di formaggio</i>	<i>pag. 23</i>

Caciotta

Programma 1

Ingredienti

2,5 lt di latte fresco intero, 1 dose di caglio (0,8 g), da 5 a 10 g di sale

1

Introdurre nella pentola la frusta.

2

Versare il latte nella pentola.

3

Alloggiare il coperchio sulla pentola.

4

Accendere l'apparecchio premendo l'interruttore acceso/spento.

5

Impostare il programma 1, premendo il tasto "PROG".

6

Premere il tasto "START".

7

Dopo circa 10 minuti, avvenuto l'arresto della frusta, inizia l'emissione di un segnale acustico; al verificarsi di questa condizione, sollevare il coperchio e versare la dose di caglio.

8

Rimettere il coperchio e premere nuovamente il tasto "START"; la macchina continuerà automaticamente il suo ciclo sino alla fine. Il programma sarà ultimato quando sarà spenta la spia verde posta sul pannello comandi (15 minuti circa).

9

Spegner l'apparecchio premendo l'interruttore acceso/spento.

10

Sollevare il coperchio, estrarre la frusta, la pentola e versare il contenuto nell'apposita forma grande.

11

Sovrapporre alla stessa la forma più piccola ed esercitare una certa pressione; la pressione andrà successivamente mantenuta con l'aggiunta di un carico di 0,5 kg.

12

Dopo 15/20 minuti togliere la forma piccola, aggiungere il sale (metà della dose voluta) distribuendolo uniformemente sul formaggio, capovolgere la forma grande e fare uscire il formaggio adagiandolo su un piatto piano.

Ripetere l'operazione di salatura sul lato opposto e rimetterlo nella forma grande.

13

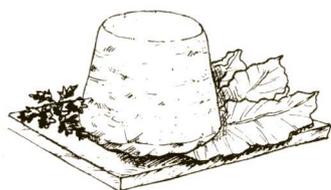
Riporre nuovamente sulla forma grande la forma più piccola, esercitare una certa pressione e mantenerla applicando un carico di 0,5 kg.

14

Trascorse 3 o 4 ore estrarre il formaggio dalla forma, appoggiarlo su un piatto e riporlo in frigorifero.

15

Il formaggio andrà lasciato maturare in frigorifero per circa 1/2 giorni prima di essere consumato.



Caciotta agli aromi

Programma 1

Ingredienti

2,5 lt di latte fresco intero, 1 dose di caglio (0,8 g), 5 g di sale, un ciuffo di prezzemolo, 5 o 6 foglie di basilico, 1/2 spicchio di aglio, 1 pizzico di pepe

1

Introdurre nella pentola la frusta.

2

Versare il latte nella pentola.

3

Alloggiare il coperchio sulla pentola.

4

Accendere l'apparecchio premendo l'interruttore acceso/spento.

5

Impostare il programma 1, premendo il tasto "PROG".

6

Premere il tasto "START".

7

Dopo circa 10 minuti, avvenuto l'arresto della frusta, inizia l'emissione di un segnale acustico; al verificarsi di questa condizione, sollevare il coperchio e versare la dose di caglio.

8

Rimettere il coperchio e premere nuovamente il pulsante "START"; la macchina continuerà automaticamente il suo ciclo sino alla fine. Il programma sarà ultimato quando sarà spenta la spia verde posta sul pannello comandi (15 minuti circa).

9

Sollevare il coperchio, estrarre la frusta, la pentola e versare il contenuto nell'apposita forma grande.

10

Trascorso il tempo necessario alla fuoriuscita dalla forma del liquido separatosi durante la cagliata, riposizionare la pentola e la frusta nelle loro sedi. Rimettere l'impasto nella pentola dell'apparecchio.

11

Aggiungere il prezzemolo, il basilico e l'aglio finemente tritati, insaporire con il pepe e il sale e alloggiare il coperchio.

12

Impostare il programma 8 e premere il tasto "START", dopo 30 secondi spegnere la macchina agendo sull'interruttore acceso/spento.

13

Sollevare il coperchio, estrarre la frusta e versare il contenuto nell'apposita forma grande.

14

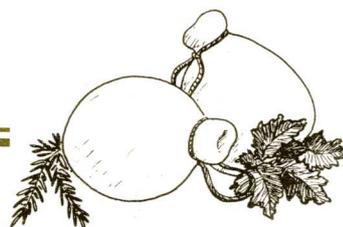
Sovrapporre alla stessa la forma più piccola ed esercitare una certa pressione, quindi sovrapporre un carico di 0,5 kg.

15

Trascorse 3 o 4 ore estrarre il formaggio dalla forma, appoggiarlo su un piatto e riporlo in frigorifero.

16

È possibile consumare il formaggio dopo 24 ore.



Formaggella gustosa alle noci

Programma 1

Ingredienti

2 lt di latte fresco intero, 0,5 lt di panna fresca, 1 dose di caglio (0,8 g), 5 g di sale, 30 g di gorgonzola piccante sminuzzato, 30 g di gherigli di noce tritati

1

Introdurre nella pentola la frusta.

2

Versare il latte e la panna nella pentola.

3

Alloggiare il coperchio sulla pentola.

4

Accendere l'apparecchio premendo l'interruttore acceso/spento.

5

Impostare il programma 1, premendo il tasto "PROG".

6

Premere il tasto "START".

7

Dopo circa 10 minuti, avvenuto l'arresto della frusta, inizia l'emissione di un segnale acustico; al verificarsi di questa condizione, sollevare il coperchio e versare la dose di caglio.

8

Rimettere il coperchio e premere nuovamente il tasto "START"; la macchina continuerà automaticamente il suo ciclo sino alla fine. Il programma sarà ultimato quando sarà spenta la spia verde posta sul pannello comandi (15 minuti circa).

9

Sollevare il coperchio, estrarre la frusta, la pentola e versare il contenuto nell'apposita forma grande.

10

Trascorso il tempo necessario alla fuoriuscita dalla forma del liquido separatosi durante la cagliata, riposizionare la pentola e la frusta nelle loro sedi. Rimettere l'impasto nella pentola dell'apparecchio.

11

Aggiungere le noci, il gorgonzola, il sale e alloggiare il coperchio.

12

Impostare il programma 8 e premere il tasto "START"; dopo 1 minuto spegnere l'apparecchio agendo sull'interruttore acceso/spento.

13

Sollevare il coperchio, estrarre la frusta e versare il contenuto nell'apposita forma grande.

14

Sovrapporre alla stessa la forma più piccola ed esercitare una certa pressione, quindi sovrapporre un carico di 0,5 kg.

15

Trascorse 3 o 4 ore estrarre il formaggio dalla forma, appoggiarlo su un piatto e riporlo in frigorifero.

16

È possibile consumare il formaggio dopo 24 ore.



Formaggella piccante

Programma 1

Ingredienti

2 lt di latte fresco intero, 0,5 lt di panna fresca, 1 dose di caglio (0,8 g), 5 g di sale, 1 peperoncino piccante sbriciolato, 10 g di pepe verde in grani

1

Introdurre nella pentola la frusta.

2

Versare il latte e la panna nella pentola.

3

Alloggiare il coperchio sulla pentola.

4

Accendere l'apparecchio premendo l'interruttore acceso/spento.

5

Impostare il programma 1, premendo il tasto "PROG".

6

Premere il tasto "START".

7

Dopo circa 10 minuti, avvenuto l'arresto della frusta, inizia l'emissione di un segnale acustico; al verificarsi di questa condizione, sollevare il coperchio e versare la dose di caglio.

8

Rimettere il coperchio e premere nuovamente il pulsante "START"; la macchina continuerà automaticamente il suo ciclo sino alla fine. Il programma sarà ultimato quando sarà spenta la spia verde posta sul pannello comandi (15 minuti circa).

9

Sollevare il coperchio, estrarre la frusta, la pentola e versare il contenuto nell'apposita forma grande.

10

Trascorso il tempo necessario alla fuoriuscita dalla forma del liquido separatosi durante la cagliata, riposizionare la pentola e la frusta nelle loro sedi. Rimettere l'impasto nella pentola dell'apparecchio.

11

Aggiungere il pepe in grani, il peperoncino, il sale e alloggiare il coperchio.

12

Impostare il programma 8 e premere il tasto "START"; dopo 30 secondi spegnere l'apparecchio agendo sull'interruttore acceso/spento.

13

Sollevare il coperchio, estrarre la frusta e versare il contenuto nell'apposita forma grande.

14

Sovrapporre alla stessa la forma più piccola ed esercitare una certa pressione quindi sovrapporre un carico di 0,5 kg.

15

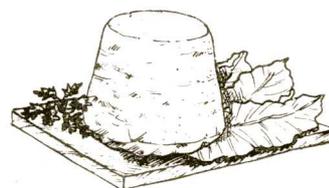
Trascorse 3 o 4 ore estrarre il formaggio dalla forma, appoggiarlo su un piatto e riporlo in frigorifero.

16

È possibile consumare il formaggio dopo 24 ore.

17

A piacere condire il formaggio con un filo di olio crudo.



Formaggio tenero

Programma 2

Ingredienti

2,5 lt di latte fresco intero, 1 dose di caglio (0,8 g), da 5 a 10 g di sale

1

Introdurre nella pentola la frusta.

2

Versare il latte nella pentola.

3

Alloggiare il coperchio sulla pentola.

4

Accendere l'apparecchio premendo l'interruttore acceso/spento.

5

Impostare il programma 2, premendo il tasto "PROG".

6

Premere il tasto "START".

7

Dopo circa 10 minuti, avvenuto l'arresto della frusta, inizia l'emissione di un segnale acustico; al verificarsi di questa condizione, sollevare il coperchio e versare la dose di caglio.

8

Rimettere il coperchio e premere nuovamente il pulsante "START", l'apparecchio continuerà automaticamente il suo ciclo sino alla fine. Il programma sarà ultimato quando sarà spenta la spia verde posta sul pannello comandi (15 minuti circa).

9

Spegnere l'apparecchio premendo l'interruttore acceso/spento.

10

Sollevare il coperchio, estrarre la frusta, la pentola e versare il contenuto, poco alla volta, nell'apposita forma grande.

11

Sovrapporre alla stessa la forma più piccola ed esercitare una leggera pressione.

12

Dopo circa 15/20 minuti togliere la forma piccola, aggiungere il sale (metà della dose voluta) distribuendolo uniformemente sul formaggio, capovolgere la forma grande e fare uscire il formaggio adagiandolo su un piatto piano. Ripetere l'operazione di salatura sul lato opposto e rimetterlo nella forma grande.

13

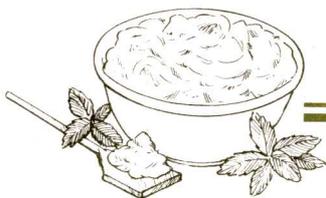
Riporre nuovamente sulla forma grande la forma più piccola ed esercitare una leggera pressione.

14

Trascorse 2 o 3 ore estrarre il formaggio dalla forma, appoggiarlo su un piatto e riporlo in frigorifero.

15

È possibile consumare il formaggio immediatamente.



Fior di latte

Programma 2

Ingredienti

1,8 lt di latte fresco intero, 0,7 lt di panna fresca, 1 dose di caglio (0,8 g), 5 g di sale

1

Introdurre nella pentola la frusta.

2

Versare il latte e la panna nella pentola.

3

Alloggiare il coperchio sulla pentola.

4

Accendere l'apparecchio premendo l'interruttore acceso/spento.

5

Impostare il programma 2, premendo il tasto "PROG".

6

Premere il tasto "START".

7

Dopo circa 10 minuti, avvenuto l'arresto della frusta, inizia l'emissione di un segnale acustico; al verificarsi di questa condizione, sollevare il coperchio e versare la dose di caglio.

8

Rimettere il coperchio e premere nuovamente il pulsante "START", la macchina continuerà automaticamente il suo ciclo sino alla fine. Il programma sarà ultimato quando sarà spenta la spia verde posta sul pannello comandi (15 minuti circa).

9

Sollevare il coperchio, estrarre la frusta, la pentola e versare il contenuto nella forma più grande, larga e bassa dopo averla foderata con una garza per filtrare meglio.

10

Dopo aver lasciato filtrare per circa 1 ora strizzare leggermente il contenuto.

11

Riposizionare la pentola e la frusta nelle loro sedi, versare il formaggio, aggiungere il sale e alloggiare il coperchio.

12

Impostare il programma 8 e premere il tasto "START"; dopo 30 secondi spegnere la macchina agendo sull'interruttore acceso/spento.

13

Sollevare il coperchio e la frusta e versare il contenuto nella forma grande senza garza.

14

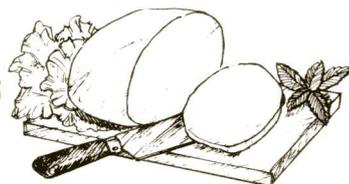
Sovrapporre alla stessa la forma più piccola ed esercitare una leggera pressione.

15

Trascorse 2 o 3 ore estrarre il formaggio dalla forma, appoggiarlo su un piatto e riporlo in frigorifero.

16

È possibile consumare il formaggio immediatamente.



Formaggio tenero con panna e rucola

Programma 2

Ingredienti

2 lt di latte fresco intero, 0,5 lt di panna fresca, 1 dose di caglio (0,8g), 5 g di sale, 30 g di rucola sminuzzata

1

Introdurre nella pentola la frusta.

2

Versare il latte e la panna nella pentola.

3

Alloggiare il coperchio sulla pentola.

4

Accendere l'apparecchio premendo l'interruttore acceso/spento.

5

Impostare il programma 2, premendo il tasto "PROG".

6

Premere il tasto "START".

7

Dopo circa 10 minuti, avvenuto l'arresto della frusta, inizia l'emissione di un segnale acustico; al verificarsi di questa condizione, sollevare il coperchio e versare la dose di caglio.

8

Rimettere il coperchio e premere nuovamente il tasto "START"; la macchina continuerà automaticamente il suo ciclo sino alla fine. Il programma sarà ultimato quando sarà spenta la spia verde posta sul pannello comandi (15 minuti circa).

9

Sollevare il coperchio, estrarre la frusta, la pentola e versare il contenuto, nella forma più grande, larga e bassa dopo averla foderata con una garza per filtrare meglio.

10

Trascorso il tempo necessario alla fuoriuscita dalla forma del liquido separatosi durante la cagliata, riposizionare la pentola e la frusta nelle loro sedi. Rimettere l'impasto nella pentola dell'apparecchio.

11

Aggiungere il sale e la rucola e alloggiare il coperchio.

12

Impostare il programma 8 e premere il tasto "START"; dopo 30 secondi spegnere la macchina agendo sull'interruttore acceso/spento.

13

Sollevare il coperchio e la frusta e versare il contenuto nella forma grande senza garza.

14

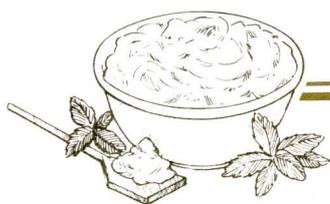
Sovrapporre alla stessa la forma più piccola ed esercitare una leggera pressione.

15

Trascorse 2 o 3 ore estrarre il formaggio dalla forma, appoggiarlo su un piatto e riporlo in frigorifero.

16

È possibile consumare il formaggio immediatamente.



Formaggio tenero alle olive

Programma 2

Ingredienti

2,5 lt di latte fresco intero, 1 dose di caglio (0,8 g), 5 g di sale, 50 g di olive verdi snocciolate e tritate

1

Introdurre nella pentola la frusta.

2

Versare il latte nella pentola.

3

Alloggiare il coperchio sulla pentola.

4

Accendere l'apparecchio premendo l'interruttore acceso/spento.

5

Impostare il programma 2, premendo il tasto "PROG".

6

Premere il tasto "START".

7

Dopo circa 10 minuti, avvenuto l'arresto della frusta, inizia l'emissione di un segnale acustico; al verificarsi di questa condizione, sollevare il coperchio e versare la dose di caglio.

8

Rimettere il coperchio e premere nuovamente il tasto "START"; la macchina continuerà automaticamente il suo ciclo sino alla fine. Il programma sarà ultimato quando sarà spenta la spia verde posta sul pannello comandi (15 minuti circa).

9

Sollevare il coperchio, estrarre la frusta, la pentola e versare il contenuto, nella forma più grande, larga e bassa dopo averla foderata con una garza per filtrare meglio.

10

Trascorso il tempo necessario alla fuoriuscita dalla forma del liquido separatosi durante la cagliata, riposizionare la pentola e la frusta nelle loro sedi. Rimettere l'impasto nella pentola dell'apparecchio.

11

Aggiungere il sale e le olive e alloggiare il coperchio.

12

Impostare il programma 8 e premere il tasto "START"; dopo 30 secondi spegnere la macchina agendo sull'interruttore acceso/spento.

13

Sollevare il coperchio, estrarre la frusta e versare il contenuto nella forma grande senza garza.

14

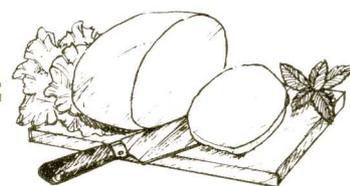
Sovrapporre alla stessa la forma più piccola ed esercitare una leggera pressione.

15

Trascorse 3 o 4 ore estrarre il formaggio dalla forma, appoggiarlo su un piatto e riporlo in frigorifero.

16

È possibile consumare il formaggio immediatamente.



Yogurt

Programma 3

Ingredienti

2 lt di latte a lunga conservazione, 2 vasetti di yogurt intero con fermenti lattici vivi (250 g)

1

Introdurre nella pentola la frusta.

2

Versare nella pentola il latte e lo yogurt.

3

Alloggiare il coperchio sulla pentola.

4

Accendere l'apparecchio premendo l'interruttore acceso/spento.

5

Impostare tramite il tasto "PROG" il programma 3.

6

Premere il tasto "START".

7

Dopo circa 2 ore e 45 minuti la macchina completerà il programma e la spia verde, posta sul pannello comandi, si spegnerà.

8

Spegner l'apparecchio premendo l'interruttore acceso/spento.

9

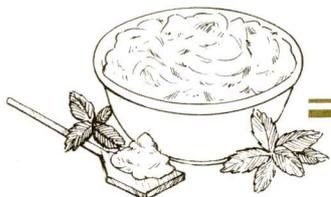
Lasciare la macchina in questa condizione per circa 6/8 ore; trascorso questo tempo, lo yogurt sarà pronto per essere consumato o riposto in frigorifero.

10

Data la durata di questo ciclo (circa 8/10 ore) si consiglia di effettuare questo programma la sera dopo cena. Così facendo, si potrà disporre il mattino successivo all'ora della prima colazione, dello yogurt pronto per essere consumato.

NOTE

Per fare lo yogurt bisogna disporre di fermenti lattici vivi. I fermenti lattici vivi sono presenti nello yogurt intero. Questo è il motivo per cui vi suggeriamo di fare il vostro yogurt acquistando, la prima volta, due vasetti di yogurt intero. Con 250 grammi di yogurt da voi realizzato sarete in grado di continuare la produzione di ulteriori quantità, perché anche quello da voi prodotto contiene fermenti vivi. Se preferite potete acquistare in farmacia fermenti lattici in polvere (disidratati). In tal caso per due litri di latte dovrete usare da 4 a 7 grammi di fermenti lattici in polvere.



Yogurt alla frutta

Programma 3

Ingredienti

2 lt di latte a lunga conservazione, 2 vasetti di yogurt intero con fermenti lattici vivi (250g), 300 g di polpa di frutta (fragole, pesche, o frutti di bosco), 30 g di zucchero o miele

1

Introdurre nella pentola la frusta.

2

Versare nella pentola il latte e lo yogurt.

3

Alloggiare il coperchio sulla pentola.

4

Accendere l'apparecchio premendo l'interruttore acceso/spento.

5

Impostare tramite il tasto "PROG" il programma 3.

6

Premere il tasto "START".

7

Dopo circa 2 ore e 45 minuti la macchina completerà il programma e la spia verde, posta sul pannello comandi, si spegnerà.

8

Spegner l'apparecchio premendo l'interruttore acceso/spento.

9

Lasciare la macchina in questa condizione per circa 6/8 ore; trascorso questo tempo, lo yogurt sarà pronto.

10

Accendere l'apparecchio premendo l'interruttore acceso/spento.

11

Sollever il coperchio, versare le fragole o altra frutta sminuzzata, lo zucchero o il miele e rialloggiare il coperchio.

12

Impostare il ciclo 8 e premere il tasto "START", dopo 30 secondi spegnere la macchina agendo sull'interruttore acceso/spento.

13

Lo yogurt è pronto per essere consumato o riposto in frigorifero.

NOTE: vedi pag. 14



Formaggio tenero con fermenti

Programma 3 - Programma 2

Ingredienti

2,5 lt di latte fresco e intero, 2 vasetti di yogurt intero con fermenti lattici vivi (250 g), 1 dose di caglio (0,8 g), da 5 a 10 g di sale

1

Introdurre nella pentola la frusta.

2

Versare il latte e lo yogurt nella pentola.

3

Alloggiare il coperchio sulla pentola.

4

Accendere l'apparecchio premendo l'interruttore acceso/spento.

5

Impostare il programma 3, premendo il tasto "PROG".

6

Premere il tasto "START".

7

A fine programma, dopo 2 ore e 45 minuti circa (spia verde posta sul pannello comandi spenta), riprogrammare l'apparecchio sul programma 2 e premere il tasto "START".

8

Dopo circa 10 minuti, avvenuto l'arresto della frusta, inizia l'emissione di un segnale acustico; al verificarsi di questa condizione, sollevare il coperchio e versare la dose di caglio.

9

Rimettere il coperchio e premere nuovamente il tasto "START", l'apparecchio continuerà automaticamente il suo ciclo sino alla fine. Il programma sarà ultimato quando sarà spenta la spia verde posta sul pannello comandi (15 minuti circa).

10

Spegnere l'apparecchio premendo l'interruttore acceso/spento.

11

Sollevare il coperchio, estrarre la frusta, la pentola e versare il contenuto, poco alla volta, nell'apposita forma grande dopo averla foderata con una garza per filtrare meglio.

12

Sovrapporre alla stessa la forma più piccola ed esercitare una leggera pressione.

13

Dopo 15/20 minuti togliere la forma piccola, aggiungere il sale (metà della dose voluta) distribuendolo uniformemente sul formaggio, capovolgere la forma grande e fare uscire il formaggio adagiandolo su un piatto piano, ripetere l'operazione di salatura sul lato opposto e rimetterlo nella forma grande.

14

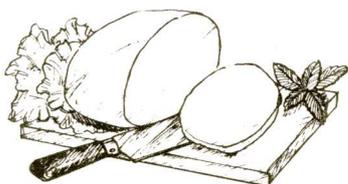
Posare nuovamente sulla forma grande la forma più piccola ed esercitare una leggera pressione.

15

Trascorse 2 o 3 ore estrarre il formaggio dalla forma, appoggiarlo su un piatto e riporlo in frigorifero.

16

È possibile consumare il formaggio immediatamente.



Ricotta

Programma 4

Ingredienti

2 lt di latte fresco intero, 2 dosi di acido citrico (4 g)

1

Introdurre nella pentola la frusta.

2

Versare il latte nella pentola.

3

Alloggiare il coperchio sulla pentola.

4

Accendere l'apparecchio premendo l'interruttore acceso/spento.

5

Impostare il programma 4, premendo il tasto "PROG".

6

Premere il tasto "START".

7

Dopo circa 40 minuti, avvenuto l'arresto della frusta, inizia l'emissione di un segnale acustico; al verificarsi di questa condizione, sollevare il coperchio e versare le dosi di acido citrico.

8

Rimettere il coperchio e premere nuovamente il tasto "START", la macchina continuerà automaticamente il suo ciclo sino alla fine. Il programma sarà ultimato quando sarà spenta la spia verde posta sul pannello comandi (2 minuti circa).

9

Spegnere l'apparecchio premendo l'interruttore acceso/spento.

10

Attendere 10/12 minuti circa quindi sollevare il coperchio, estrarre la frusta, la pentola e versare il contenuto nell'apposita forma.

11

Lasciare riposare la ricotta nella sua forma per 3/4 ore, successivamente capovolgere la forma e adagiare la ricotta su un piatto.

12

Può essere consumata subito.



Ricotta al forno

Ingredienti

1 forma di ricotta (preparata con il programma 4), 50 g di olio extra vergine di oliva, 1 g di sale, 1 cucchiaino di origano

1

Sistemare la ricotta in una pirofila e metterla in forno preriscaldato a 200° per 30 minuti, quindi accendere il grill e far grigliare per 5 minuti o finché la superficie risulti dorata.

2

Levare la ricotta dal forno, insaporirla con il sale e l'origano, condirla con l'olio e lasciar raffreddare il tutto.

3

Servire la ricotta con il suo condimento.

4

Il prodotto così trattato si conserva per 2 o 3 giorni in frigorifero.



Mascarpone

Programma 5

Ingredienti

1 lt di panna fresca, 1 dose di acido citrico (2 g)

1

Introdurre nella pentola la frusta.

2

Versare la panna nella pentola.

3

Alloggiare il coperchio sulla pentola.

4

Accendere l'apparecchio premendo l'interruttore acceso/spento.

5

Impostare il programma 5, premendo il tasto "PROG".

6

Premere il tasto "START".

7

Dopo circa 20 minuti, avvenuto l'arresto della frusta, inizia l'emissione di un segnale acustico; al verificarsi di questa condizione, sollevare il coperchio e versare la dose di acido citrico.

8

Rimettere il coperchio e premere nuovamente il tasto "START"; la macchina continuerà automaticamente il suo ciclo sino alla fine.

Il programma sarà ultimato quando sarà spenta la spia verde posta sul pannello comandi (2 minuti circa).

9

Spegnere l'apparecchio premendo l'interruttore acceso/spento.

10

Attendere 10/15 minuti circa, quindi sollevare il coperchio, estrarre la frusta, la pentola e versare il contenuto sull'apposito telo preventivamente alloggiato sulla forma più grande, larga e bassa.

11

Distribuito il contenuto della pentola in modo uniforme su tutta la superficie del telo, lasciarlo drenare in questa condizione per circa 3 ore.

12

Prendendo i quattro lembi del telo formare un sacchetto e, tramite le fettucce, appenderlo ad una griglia del frigorifero ponendo sotto lo stesso un piatto per raccogliere gli eventuali residui di liquido.

13

Dopo 10/12 ore di permanenza nel frigorifero, togliere il sacchetto, slegarlo e adagiare in un idoneo contenitore il mascarpone che nel frattempo si sarà ben consolidato.

14

Il mascarpone così ottenuto è pronto per essere consumato.



Burro

Programma 6

Ingredienti

0.5/0.6 lt di panna fresca, 1/4 di lt di acqua ben ghiacciata

1

Introdurre nella pentola la frusta.

2

Versare la panna nella pentola.

3

Alloggiare il coperchio sulla pentola.

4

Accendere l'apparecchio premendo l'interruttore acceso/spento.

5

Impostare il programma 6, premendo il tasto "PROG".

6

Premere il tasto "START".

7

Dopo 6 minuti avverrà l'arresto della frusta e la simultanea emissione di un segnale acustico. Controllare il contenuto e qualora non si fosse verificata la separazione tra burro e latticello, premere nuovamente il pulsante START. La macchina continuerà il ciclo di lavorazione ancora per 1 minuto.

8

Sollevarlo il coperchio, estrarre la frusta, la pentola e versare il contenuto nella forma più grande, larga e bassa. Posizionare la pentola e la frusta nelle loro sedi.

9

Separatosi il latticello dal burro, raccogliere quest'ultimo ed introdurlo nuovamente nella pentola dell'apparecchio.

10

Versare nella pentola il quarto di litro di acqua ghiacciata e alloggiare il coperchio.

11

Impostare, premendo l'apposito tasto, il programma 7.

12

Premere il tasto "START".

13

Dopo 10 secondi di funzionamento, spegnere l'apparecchio agendo sull'interruttore acceso/spento.

14

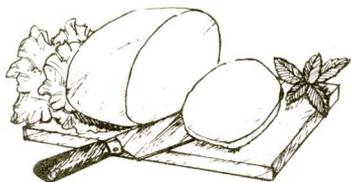
Sollevarlo il coperchio, la frusta e la pentola. Versare il contenuto nella forma più grande, larga e bassa. Strizzare con le mani il burro e comporlo in uno stampo.

15

Il burro è pronto per essere consumato.

NOTE

La qualità della panna subisce variazioni stagionali. Il programma consente di realizzare burro nella maggior parte dei casi. Tuttavia quando la panna è eccellente, può verificarsi il caso che il burro sia pronto prima della fine del programma. In questo caso è opportuno interrompere il programma premendo l'interruttore acceso/spento, altrimenti si rischia di far tornare il burro panna senza possibilità di ripetere il programma. Alcune volte la panna impiega più tempo a trasformarsi in burro. In questo caso dopo il minuto aggiuntivo suggeriamo di ripetere il programma spegnendo la macchina quando il burro è pronto.



Burro alle erbe

Programma 6

Ingredienti

0.5/0.6 lt di panna fresca, 1/4 di lt di acqua ben ghiacciata, 1 g di sale, 1 ciuffo tritato di prezzemolo, 20 fili tritati di erba cipollina

1

Introdurre nella pentola la frusta.

2

Versare la panna nella pentola.

3

Alloggiare il coperchio sulla pentola.

4

Accendere l'apparecchio premendo l'interruttore acceso/spento.

5

Impostare il programma 6, premendo il tasto "PROG".

6

Premere il tasto "START".

7

Dopo 6 minuti avverrà l'arresto della frusta e la simultanea emissione di un segnale acustico. Controllare il contenuto e qualora non si fosse verificata la separazione tra burro e latticello, premere nuovamente il pulsante START. La macchina continuerà il ciclo di lavorazione ancora per 1 minuto.

8

Sollevarlo il coperchio, estrarre la frusta, la pentola e versare il contenuto nella forma più grande, larga e bassa. Posizionare la pentola e la frusta nelle loro sedi.

9

Separatosi il latticello dal burro, raccogliere quest'ultimo ed introdurlo nuovamente nella pentola dell'apparecchio.

10

Versare nella pentola il quarto di litro di acqua ghiacciata, il sale, le erbe tritate e alloggiare il coperchio.

11

Impostare, premendo l'apposito tasto, il programma 7.

12

Premere il tasto "START".

13

Dopo 10 secondi di funzionamento, spegnere l'apparecchio agendo sull'interruttore acceso/spento.

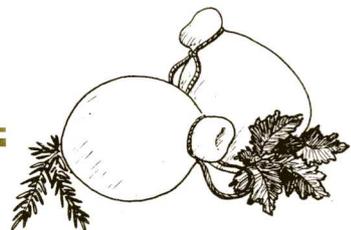
14

Sollevarlo il coperchio, la frusta e la pentola. Versare il contenuto nella forma più grande, larga e bassa. Strizzare con le mani il burro e comporlo in uno stampo.

15

Il burro è pronto per essere consumato.

NOTE: vedi note pag. 20



Formaggio al salmone

Ingredienti

1 forma di fior di latte preparata con il programma 2,
200 g di mascarpone, 80 g di salmone affumicato

1

Tagliare 2 volte in senso orizzontale la forma di fior di latte in modo da ottenere 3 dischi.

2

Tritare 30 g di salmone e impastarlo con il mascarpone.

3

Sistemare un disco di fior di latte su un piatto, spolverarvi sopra poco mascarpone quindi adagiarvi metà del salmone rimasto.

4

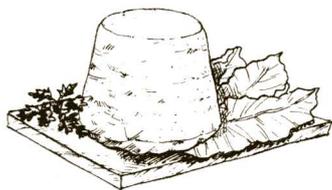
Posizionare sopra un secondo disco di fior di latte, spolverare con altro mascarpone, adagiare il salmone rimasto e chiudere il tutto con l'ultimo disco di formaggio.

5

Spalmare il mascarpone rimasto sui fianchi del formaggio e sulla superficie muovendo il composto con i rebbi di una forchetta in modo da ottenere una decorazione.

6

Tenere in frigorifero 2 ore prima di servire e consumare entro 24 ore.



Palline di formaggio

Ingredienti

3 cucchiaini di panna, 300 g di ricotta, 150 g di mascarpone,
1 ciuffo di prezzemolo tritato, 50 g di noci tritate,
1 cucchiaino di paprika dolce

1

Mettere la ricotta spezzettata e la panna in una terrina e lavorarla con una forchetta sino ad ottenere un composto soffice.

2

Incorporare delicatamente il mascarpone e dividere il composto in 3 parti uguali.

3

Unire ad una parte metà delle noci, all'altra parte metà prezzemolo e alla terza parte metà paprika.

4

Formare con i 3 composti delle palline grosse come nocchie e passarle velocemente e rispettivamente nelle noci nel prezzemolo e nella paprika rimasti.

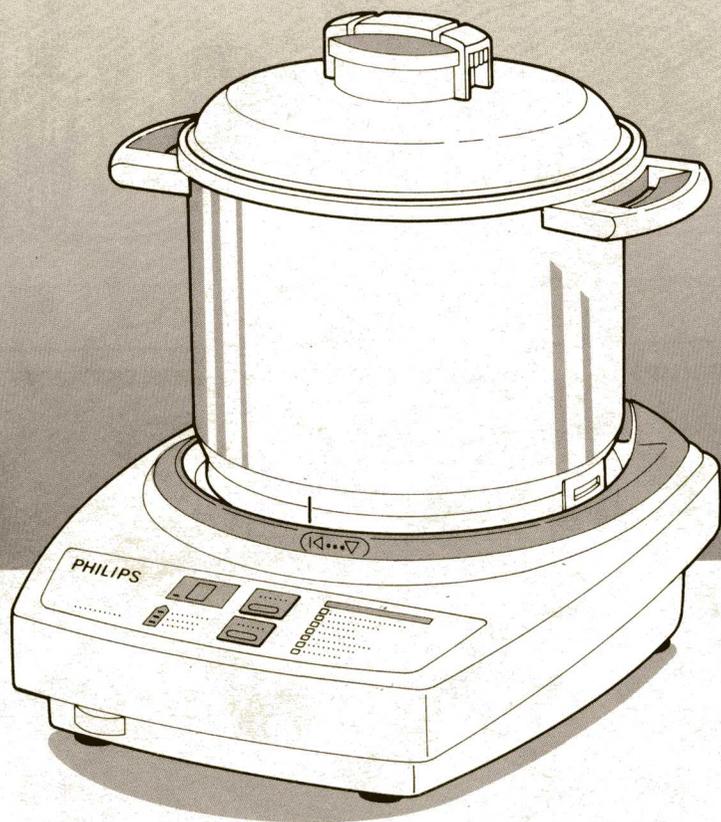
5

Riporre le palline in frigorifero per 1 ora e consumarle entro 24 ore.



PHILIPS

HL 5123



PHILIPS



Il coperchio (E) dell'apparecchio è in vetro trasparente, per consentire la visione delle fasi della preparazione, che si svolgono comunque in modo automatico e non necessitano di interventi: è resistente alle altissime temperature, ma è comunque fragile in caso di cadute accidentali. Maneggetelo con cura.

Sul coperchio è posto un tappo (F), con una speciale presa per la frusta. Utilizzatelo quando estraete la frusta, procedendo come segue: per staccare la presa dal tappo, premetene le due estremità (fig. 5 pag. 3), poi applicatela esercitando una leggera pressione sulla frusta (fig. 6 pag. 3). Estraete ora la frusta dall'apparecchio (fig. 7 pag. 3).

Accendete l'apparecchio premendo l'interruttore acceso/spento (G); l'accensione della spia relativa (H) indicherà che l'apparecchio è ben collegato.

Per iniziare la lavorazione, selezionate un programma (suggerito nel ricettario o nella tabella di pag. 7) premendo il tasto PROG (K). Premetelo più volte fino a quando il display (M) indicherà il numero corrispondente al programma scelto. Prima di avviare il ciclo, inserite gli ingredienti nella pentola, mettete il coperchio e premete il tasto START (L).

La spia (I) indica le diverse fasi della preparazione. Quando la spia è accesa, l'apparecchio sta funzionando secondo il programma scelto ed autonomamente. Se la spia lampeggia, accompagnata da un segnale acustico, Casaro vi sta avvertendo che dovete aggiungere i coadiuvanti necessari alla produzione del formaggio, cioè caglio o acido citrico. Consultate il ricettario o la tabella di pag. 7 per le dosi. Inserire i coadiuvanti è semplice: alzate il coperchio e versateli nella pentola (fig. 8 pag. 3). A questo punto premete di nuovo il tasto START per proseguire la lavorazione. A programma concluso la spia (I) si spegnerà e Casaro smetterà automaticamente di riscaldare e lavorare gli ingredienti. Se durante le fasi di lavorazione, la rotazione della frusta dovesse arrestarsi (caduta di utensili all'interno della pentola e/o eccessive dosi di ingredienti in lavorazione) procedete come segue: spegnete l'apparecchio e rimuovete le cause dell'arresto della rotazione. In tale caso è necessario ripetere totalmente il programma partendo dall'inizio.

Questo vuol dire che nel caso le operazioni di lavorazione si trovino in fase avanzata, si renderà necessario sostituire tutti gli ingredienti.

Tali operazioni si renderanno necessarie anche qualora si verificasse l'interruzione della corrente (black-out). Seguite ora la tabella di pag. 7 o il ricettario per eseguire correttamente le ultime operazioni (far prendere forma al formaggio, consumo).

Attenzione: la piastra inizierà a riscaldare solo se la pentola è correttamente inserita e bloccata. L'apparecchio non funziona con pentole diverse da quelle in dotazione.

Il caglio e l'acido citrico sono acquistabili presso le farmacie. È consentito l'uso di caglio in polvere o liquido. Una dose di caglio in polvere: 0,8 g, è equivalente a 8 g di caglio liquido. Preparare la dose con il misurino a corredo.

Pulizia

Prima di pulire la base con il motore, togliete sempre la spina dalla presa di alimentazione. Pulitela con un panno umido e non versatevi sopra liquidi.

Pulite frusta, coperchio e pentola subito dopo l'uso. Utilizzate comune detersivo per piatti e non utilizzate detersivi abrasivi per le parti rivestite in antiaderente: potreste danneggiarle.

Pulite delicatamente anche il sensore delle temperature, per consentire una lettura più precisa delle gradazioni raggiunte all'interno della pentola.

Importante: frusta, coperchio e pentola sono lavabili anche in lavastoviglie.

Consigli

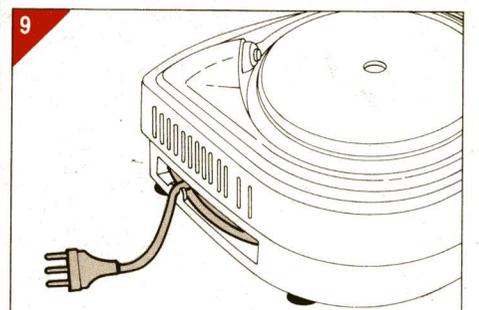
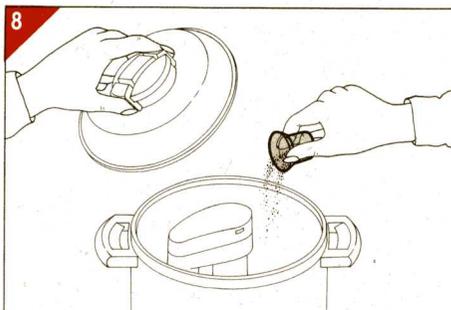
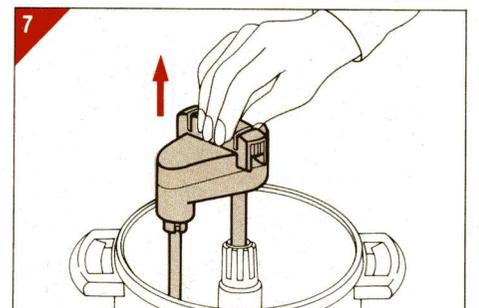
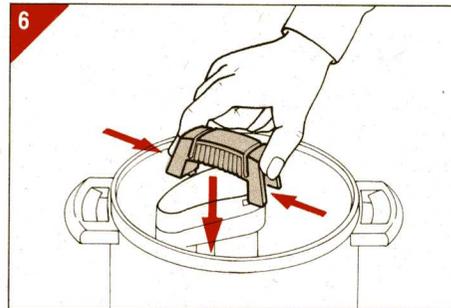
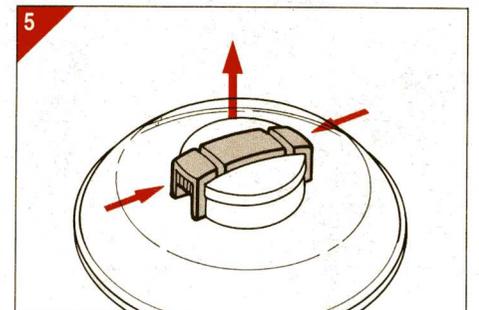
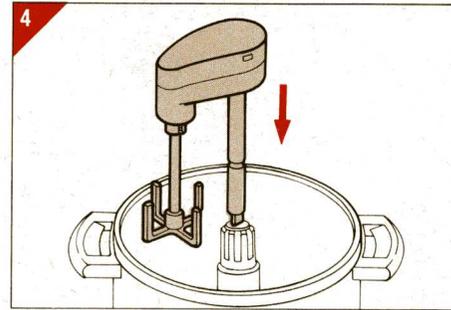
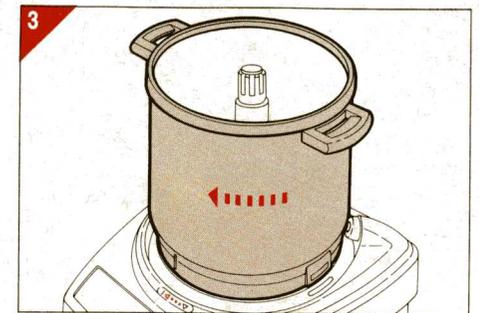
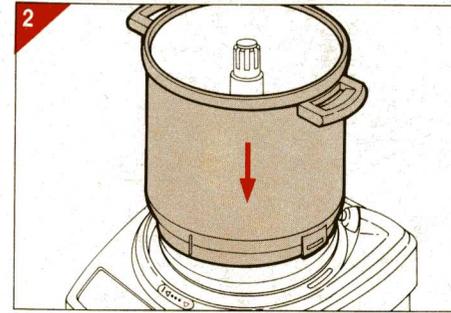
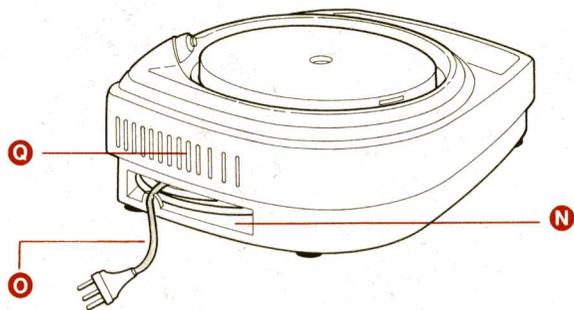
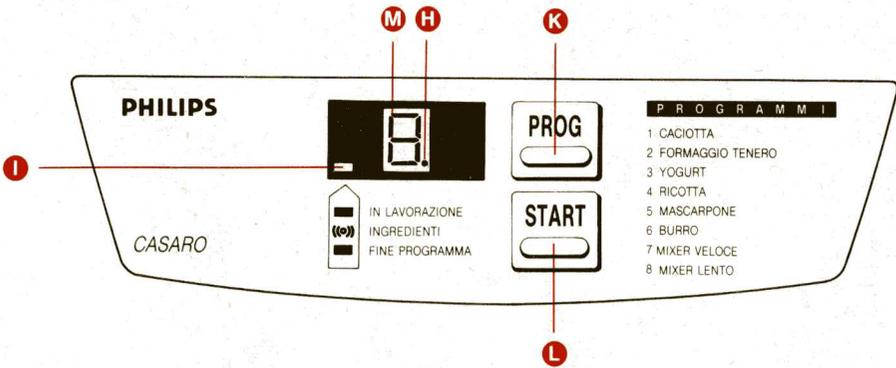
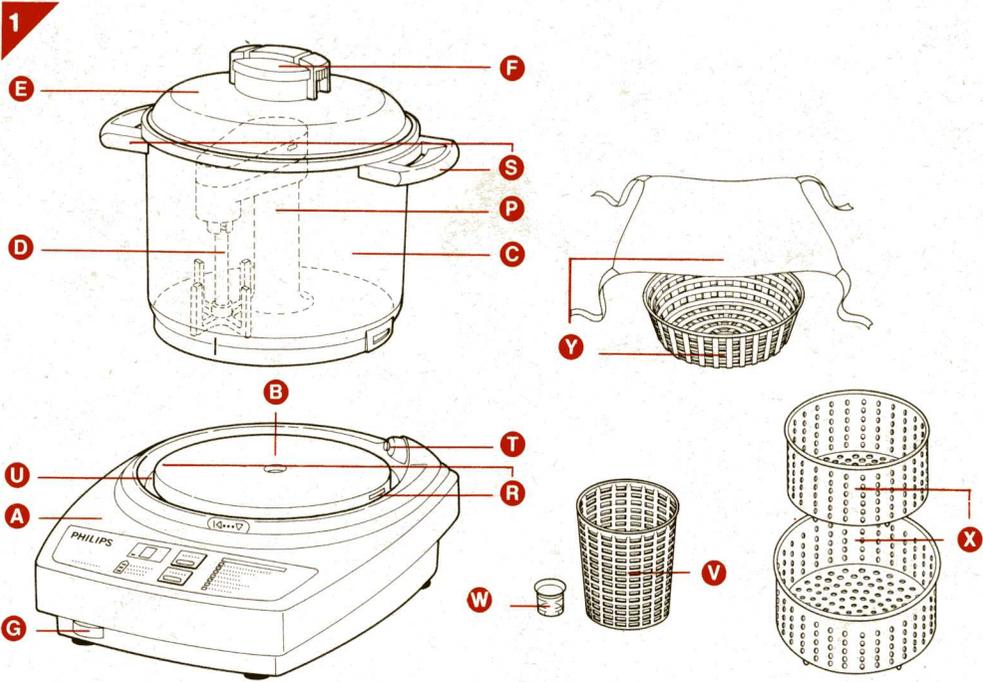
Raccogliete il cavo di alimentazione eccedente nell'apposito vano (N), provvisto di un fermacavo (fig. 9 pag. 3). Evitate però di attorcigliarlo o riporlo disordinatamente.

Durante la lavorazione la frusta, così come la pentola ed il coperchio, possono raggiungere temperature anche elevate. Fate attenzione a rimuoverle.

Quando togliete la pentola dall'apparecchio, ricordatevi di appoggiarla su una superficie termoresistente o su un'appoggiapentola. Per tutti i programmi ad eccezione del burro si consiglia di versare il latte o la panna nella pentola, ed attendere 5 min circa prima di avviare l'apparecchio.

Programma burro: usare panna fresca di centrale. Attenzione: la qualità della panna è soggetta a variazioni dovute alla differente alimentazione stagionale delle mucche.

Può essere necessario ripetere il programma più di una volta (vedi ricettario).



IMPORTANTE

- Prima di usare l'apparecchio, leggete attentamente le istruzioni ed osservate le relative illustrazioni (pag. 2 e 3).
- Prima di collegare l'apparecchio alla rete di alimentazione controllate che:
 - la tensione indicata sulla parte inferiore dell'apparecchio corrisponda a quella di rete locale
 - l'interruttore generale sia spento.
- Collegare sempre l'apparecchio ad una presa con messa a terra.
- Assicuratevi dell'integrità dell'apparecchio prima di ogni uso e, in caso di dubbio, rivolgetevi a personale qualificato.
- Osservate alcune regole fondamentali di sicurezza, valide per qualsiasi apparecchio elettrodomestico:
 - non toccate l'apparecchio con mani o piedi bagnati
 - non utilizzatelo a piedi nudi
 - non lasciatelo esposto ad agenti atmosferici
 - non lasciatelo incustodito mentre è in funzione
 - non permettetene l'uso da parte dei bambini
- L'uso di adattatori o prolunghie è in genere sconsigliato.
- Togliete sempre la spina dalla presa di alimentazione dopo ogni uso.
- Non sostituite da soli il cavo di alimentazione. Se dovesse danneggiarsi, rivolgetevi al vostro rivenditore oppure all'organizzazione Philips del vostro Paese.
- Se decidete di non utilizzare più l'apparecchio, rendetelo inoperante tagliando il cavo di alimentazione, dopo averlo staccato dalla presa di corrente.
- **Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, lavate accuratamente ed asciugate tutte quelle parti che andranno a contatto con gli alimenti.**
- **Non immergete mai la base dell'apparecchio in acqua ed evitate di versarvi liquidi. Pulitela con un panno umido, dopo averla staccata dalla presa di corrente.**
- **L'apparecchio deve funzionare solo con la propria pentola inserita in modo corretto.**
- **Quando l'apparecchio è in funzione con la frusta in rotazione:**
 - non rimuovete la pentola e/o la frusta
 - non inserite nella pentola oggetti e/o utensili (es. forchette, spatole, cucchiai ecc.).
 - non introducete le mani nella pentola
- **Non superate mai le quantità massime indicate nella tabella a pag. 7 e nel ricettario in dotazione.**
- **Non toccate la piastra di riscaldamento se non dopo aver atteso il suo completo raffreddamento (circa 30 minuti).**
- **Non utilizzate utensili metallici per pulire la pentola: il materiale antiaderente di cui è rivestita potrebbero danneggiarsi.**
- **Non utilizzate la pentola su altre sorgenti di calore.**
- **Asciugate bene la pentola prima di appoggiarla sulla piastra riscaldante.**

Descrizione dell'apparecchio (fig. 1 pag. 2)

- A** Base con motore
- B** Piastra di riscaldamento
- C** Pentola
- D** Frusta
- E** Coperchio
- F** Tappo con presa per frusta
- G** Interruttore acceso / spento
- H** Spia apparecchio acceso / spento
- I** Spia fasi di lavorazione
- K** Tasto PROG per selezione programmi
- L** Tasto START per avvio programmi
- M** Display programma prescelto
- N** Vano avvolgicavo
- O** Cavo alimentazione
- P** Innesto frusta
- Q** Aperture di aerazione
- R** Agganci di sicurezza per la pentola
- S** Manici isolanti
- T** Sensore per la rilevazione delle temperature
- U** Vaschetta raccogliocce
- V** Forma per ricotta
- X** Forme sovrapponibili per formaggi (2)
- Y** Telo e forma per mascarpone
- W** Misurino per coadiuvanti

Simbologie riportate sull'apparecchio

Base:

- apparecchio spento
- apparecchio acceso
- inserimento pentola
- posizionamento della pentola durante l'uso

Pentola

- linee di riferimento per inserimento pentola
- estrazione presa per frusta

Introduzione

Casaro è un apparecchio dedicato alla preparazione di burro, formaggi e yogurt. Permette di utilizzare ingredienti naturali con cui personalizzare e creare una grande varietà di «delicatezze».

Casaro è semplicissimo da usare: basta programmare uno dei programmi indicati sulla mascherina ed avviarlo. Lavorerà in perfetta autonomia per mescolare e riscaldare alla giusta temperatura gli ingredienti e vi avvertirà solo quando necessiterà di nuove aggiunte.

Casaro è elettronico, ma serve la vostra fantasia. Per aiutarla, troverete un ricettario incluso nell'imballo.

Utilizzo dell'apparecchio

Prima di collegare l'apparecchio alla presa di alimentazione, montate la pentola (C) e la frusta (D), procedendo come segue: afferrate la pentola per i due manici isolanti (S) ed appoggiatela sulla piastra di riscaldamento (B) facendo combaciare le linee di riferimento poste sulla base con motore (A) e sulla pentola. Per bloccare la pentola, ruotatela leggermente in senso orario fino ad arresto (fig. 2 e 3 pag. 3). Per toglierla, procedete in senso contrario.

Inserite la frusta nell'innesto centrale della pentola premendola a fondo e ruotandola leggermente nei due sensi per bloccarla (fig. 4 pag. 3).

Assicuratevi che la frusta sia completamente inserita nella propria sede.

Casaro ora è pronto per l'uso: potete collegare la spina ad una presa di alimentazione con messa a terra, scegliere una ricetta e procedere nella preparazione.

PROGRAMMI BASE

Nr.	Programma	Ingredienti	Tempo totale funzionamento (indicativo)	Maturazione
1	Caciotta	2,5 l. Latte fresco intero 1 Dose Caglio (0,8 g) 5-10 g Sale	30 min.	1-2 giorni
2	Formaggio tenero	2,5 l Latte fresco intero 1 Dose Caglio (0,8 g) 5-10 g Sale	30 min.	2-3 ore
3	Yogurt	2 l Latte lunga conservazione 2 Vasetti (250 g.) Yogurt intero	2.45 ore	6-8 ore
4	Ricotta	2 l Latte fresco intero 2 Dosi Acido citrico (4 g)	30 min.	3-4 ore
5	Mascarpone	1 l Panna fresca 1 Dose Acido citrico (2 g)	30 min.	15 ore
6	Burro	0,5-0,6 l Panna fresca 0,25 l Acqua ben ghiacciata	7 min.	No

Garanzia

Questo apparecchio è garantito da Philips per la durata di **un anno**. La garanzia copre l'apparecchio contro i difetti di materiali e di fabbricazione e comprende sia i pezzi di ricambio quanto la mano d'opera. Le eventuali spese di trasporto dell'apparecchio sono a carico dell'utente. In caso di difetto rivolgetevi — con il certificato di garanzia (vedi lato esterno imballo) debitamente compilato — al vostro rivenditore Philips oppure all'organizzazione Philips del vostro Paese.

La garanzia non è valida se l'apparecchio è stato usato erroneamente oppure se è stato manomesso da persone non autorizzate.

Questo apparecchio è conforme al D.M. 13.4.1989 (Direttiva CEE/87/308) sulla soppressione dei radiodisturbi.

Dati tecnici

Alimentazione	: 220-230 V-50 Hz
Assorbimento	: 750 W
Capacità utile	: 2,5 l
Dimensione d'ingombro	: 34 × 27 × 31,4 cm
Peso	: 7 kg