

Használati utasítás

Leírás

1. Fedő
2. Rugó
3. Sajtoló tekercs
4. Szűrő
5. Tartály / Fedő
6. Tálca
7. Vászon, 5 db

Friss sajt

Hozzávalók

2 l zsíros tej (min. 3 %os zsírtartalommal), tejjoltó: 80 ml frissen facsart citromlé vagy 50 ml ecet.

Eljárás

Forralja fel a tejet lábasban 92 °C-ra, és kapcsolja le. Adjon hozzá tejjoltót, könnyedén keverje meg, és hagyja 30 percet pihenni (1. ábra).

Jó ötlet: Rostos állagú sajtához tejjoltónak használjon citromlevet, sűrűbb állagú sajtához ecetet.

Szűrje át a lábas tartalmát kis lyukú szitán (pl. Tescoma CHEF), a szitán fennakadt sajtállagot hagyja lecsepegni, és egy kiskanál sóval ízesítse (2. ábra), a savót hagyja meg.

Jó ötlet: Friss ízes sajt elkészítéséhez adjon a sajtállaghoz felvagdalt fűszernövényeket vagy fűszert, mogorót stb. Az átszűrt savót használja fel savanyú öntet készítéséhez a friss sajtához. A savót hozzávalónak is alkalmazhatja kenyértésztához, vagy mint egészséges italt.

A szűrőt tönnye ki vászonnal, helyezze a tartályba (3. ábra), a sajtállagot helyezze át a vászonra, és simítsa ki préselő tekerccsel (4. ábra).

Helyezze a préselő tekercs közébe a rugót, és helyezze rá a fedőt (5. ábra). Nyomja be, és zárja le az edényt – a szövetnek az edényen belül kell maradnia (6. ábra)

Jó ötlet: Minden kézbesített vásznat ismételten használhat, szokásos eljárással és megőrző karbantartással a vásznat akár 5 alkalommal is használhatja. Szükség esetén kérvényezzen külön pót **DELLA CASA Vásznat sajt készítéséhez, 5 db** (kód 643128) a saját Tescoma termék eladójánál.

A sajtot kb. 1 órát préselje szobahőmérsékleten, majd hagyja kihűlni lezárva a hűtőben legalább 2 órán át (7. ábra).

Jó ötlet: A lehető legjobb ízért és állagért hagyja a sajtot zárt edényben a hűtőben egészen 24 órán keresztül.

Így el tud készíteni kb. 300 g friss sajtot, a kész sajtot tárolja hűtőben, 48 órán belül el kell fogyasztani.

A sajt tálalása és tárolása

Csavarozza le a fedelet, távolítsa el a rugót és a préselő tekercsset. Vegye ki a szűrőből préselt sajtot a vászonnal együtt, és a sajtot óvatosan helyezze át a tálcára (8. ábra).

Öntse le a savót, mossa el az edényt, szárítsa meg és használja fedőnek (9. ábra).

Jó ötlet: Tálalás előtt a friss sajtra csepegtessen olíva olajat, és szórja meg vagdalt fűszernövényvel.

Friss sajt savanyú öntetben

A friss sajt savanyú öntetben való elkészítésénél a sajtállagot a préselés előtt ne sózza. (10. ábra)

Helyezze a friss préselt sajtot a savanyú öntetbe, fedje le az edényt a tálcával, melyet fedőnek is használhat (11. ábra)

A kész sajtot tárolja a savanyú öntetben hűtőben, 48 órán belül el kell fogyasztani.

Karbantartás

A DELLA CASA Friss sajt készítő készlet a rozsdamentes acélból készült rugóval együtt alkalmasak mosogatóban való tisztításra.

A vásznat tisztítsa minden használat után folyó víz alatt tisztítószer hozzáadásával, alaposan öblítse le, és hagyja megszáradni. A vásznat ne tisztítsa mosogatógépben, ne mossa mosógépben.