

Ingrédients et ustensiles :

- 20 litres de lait cru
- 10 g de ferments
- 1 sachet de présure
- 5 ml d'eau non chlorée
- 40 à 50 g (1/4 tasse) de sel de table
- Gants jetables
- Passoire
- Planche à découper
- Couteau de cuisine (de chef)
- Sacs ou contenants pour le fromage

ÉTAPE	ACTION
Préparation	<p>1</p> <p>S'assurer de la propreté de l'appareil et de l'environnement de travail.</p> <p>1-a) Placer l'appareil à gauche ou à droite d'un évier, la sortie du tube trop plein (TP) dirigée au-dessus de l'évier.</p> <p>1-b) S'assurer que les valves (V1 et V2) sont fermées.</p> <p>1-c) Remplir la double paroi d'eau très chaude à l'aide de l'entonnoir : Verser à l'aide d'un pichet ou tenir un robinet extensible au-dessus de l'entonnoir jusqu'à ce que le surplus d'eau s'écoule du tube trop plein.</p> <p>1-d) Verser 20 litres de lait cru dans la cuve (jusqu'à la ligne de marquage 20 litres).</p> <p>1-e) Mettre dans l'ordre : le couvercle (2), le moteur/agitateur et le couvercle (1).</p> <p>1-f) Insérer les 2 (deux) sondes dans les puits de sonde respectifs.</p> <p>1-g) Connecter ensemble les connexions du moteur/agitateur et les connexions de l'élément électrique.</p> <p>1-h) Brancher l'appareil.</p> <p>1-i) Appuyer sur le bouton identifié « Remise à zéro » du boîtier de contrôle pour réinitialiser le programme.</p> <p>1-j) Appuyer et MAINTENIR ENFONCÉ PENDANT 3 SECONDES le bouton ÉTAPE SUIVANTE pour démarrer le cycle. <i>Les étapes en cours sont affichées sur l'écran du boîtier de contrôle, tout comme les données de température, la durée de l'étape en cours et le temps écoulé (tout en secondes).</i></p> <p>1-k) Verser de l'eau TRÈS CHAUDE CONTINUUELLEMENT PENDANT 10 MINUTES dans l'entonnoir : utiliser un pichet ou tenir un robinet extensible au-dessus de l'entonnoir afin de faire circuler l'eau très chaude dans la paroi double de la cuve. <i>Le trop plein d'eau s'écoulera dans l'évier. La température du lait augmentera.</i> <i>ALARME SONORE indiquant la fin d'étape et CHANGEMENT D'ÉTAPE AUTOMATIQUE. Chaque fois qu'une étape se termine, une →ALARME SONORE retentit et l'étape suivante s'enclenche automatiquement (sauf aux étapes 8-h et 10-i).</i></p>
Pasteurisation	<p>2</p> <p>2-a) Appuyer une fois sur le bouton « Étape suivante » pour faire cesser l'alarme sonore.</p> <p>2-b) Couper l'alimentation d'eau chaude. L'élément chauffant prendra automatiquement le relai et continuera de chauffer jusqu'à ce que la température du lait atteigne 63 °C (ENVIRON 45 MINUTES). Lorsque la température de 63 °C sera atteinte, elle sera automatiquement maintenue pendant 30 MINUTES SUPPLÉMENTAIRES. → <i>ALARME SONORE indiquant la fin d'étape et CHANGEMENT D'ÉTAPE AUTOMATIQUE.</i></p>
	<p>3</p> <p>3-a) Appuyer une fois sur le bouton « Étape suivante » pour faire cesser l'alarme sonore.</p> <p>3-b) Verser de l'eau TRÈS FROIDE CONTINUUELLEMENT dans l'entonnoir à l'aide d'un pichet ou un robinet extensible afin de faire circuler l'eau froide dans la double paroi de la cuve. <i>Le trop plein d'eau s'écoulera dans l'évier.</i> La température du lait doit redescendre à 34 °C. → <i>ALARME SONORE indiquant la fin d'étape et CHANGEMENT D'ÉTAPE AUTOMATIQUE.</i></p>
Fermentation	<p>4</p> <p>4-a) Appuyer une fois sur le bouton « Étape suivante » pour faire cesser l'alarme sonore.</p> <p>4-b) Arrêter l'alimentation en eau froide. La température du lait continuera de s'abaisser jusqu'à atteindre 32 °C. → <i>ALARME SONORE indiquant la fin d'étape et CHANGEMENT D'ÉTAPE AUTOMATIQUE.</i></p>
	<p>5</p> <p>5-a) Appuyer une fois sur le bouton « Étape suivante » pour faire cesser l'alarme sonore.</p> <p>5-b) Enlever le couvercle (1).</p> <p>5-c) Saupoudrer délicatement les ferments (10 g pour 20 litres de lait) dans la cuve.</p> <p>5-d) Remettre le couvercle (1). Laisser brasser pendant 60 MINUTES.</p> <p>5-e) Entre temps, préparer le mélange de pressure pour l'étape 6 : Dans un verre, mélanger le sachet de pressure (coagulant) à 5 ml (1 c. à thé) d'eau non chlorée. METTRE DE CÔTÉ. → <i>ALARME SONORE indiquant la fin d'étape et CHANGEMENT D'ÉTAPE AUTOMATIQUE.</i></p>
	<p>6</p> <p>6-a) Appuyer une fois sur le bouton « Étape suivante » pour faire cesser l'alarme sonore.</p> <p>6-b) Enlever le couvercle (1).</p> <p>6-c) Verser lentement le mélange de présure (coagulant) pendant l'agitation d'une durée de 100 SECONDES. → <i>ALARME SONORE indiquant la fin d'étape et CHANGEMENT D'ÉTAPE AUTOMATIQUE.</i></p>

Cuisson	7	<p>7-a) Appuyer une fois sur le bouton « Étape suivante » pour faire cesser l'alarme sonore.</p> <p>7-b) Retirer le moteur/agitateur de la cuve et débrancher du boîtier de contrôle.</p> <p>7-c) Remettre le couvercle (1) et laisser reposer 30 MINUTES.</p> <p>→ ALARME SONORE indiquant la fin d'étape et CHANGEMENT D'ÉTAPE AUTOMATIQUE.</p>
	8	<p>8-a) Appuyer une fois sur le bouton « Étape suivante » pour faire cesser l'alarme sonore.</p> <p>8-b) Enlever les couvercles (1) et (2). Vérifier la densité du produit : il devrait presque avoir la consistance du Jell-o. S'il semble trop liquide, donnez-lui un temps de prise supplémentaire, jusqu'à 10 minutes si nécessaire. Défaire le lait caillé à l'aide du Couteau à caillé fourni :</p> <p>8-c) Orienter les lames à l'horizontal, insérer le couteau jusqu'au fond de la cuve et suivre le long de la paroi de la cuve en coupant par petit coup.</p> <p>8-d) Répéter l'étape (1) avec les lames orientées à la verticale.</p> <p>8-e) Terminer la coupe avec un mouvement montant : le couteau est inséré en dessous du lait caillé, et coupe dans un mouvement vers le haut.</p> <p>8-f) Répéter 1-2-3 jusqu'à ce que les morceaux aient une grosseur égale pour une cuisson uniforme.</p> <p>8-g) Réinstaller le couvercle (2) et le moteur/agitateur. Reconnecter les connexions du moteur / agitateur.</p> <p>8-h) CHANGEMENT D'ÉTAPE MANUEL : MAINTENIR LE BOUTON "ÉTAPE SUIVANTE" TROIS (3) SECONDES.</p>
	9	<p>Cuisson du fromage : progressive et uniforme. La température du lait est à 32 °C à cette étape. L'élément chauffant s'active automatiquement et fera augmenter la température du lait à 39 °C. (ENVIRON 30 MINUTES)</p> <p>9-a) S'assurer que les morceaux de fromage se défont avec l'agitation et au besoin utiliser une grosse cuillère de bois pour défaire les gros morceaux.</p> <p>→ ALARME SONORE indiquant la fin d'étape et CHANGEMENT D'ÉTAPE AUTOMATIQUE.</p>
	10	<p>10-a) Appuyer une fois sur le bouton « Étape suivante » pour faire cesser l'alarme sonore.</p> <p>10-b) Enlever le moteur / agitateur en déconnectant les connexions du boîtier de contrôle et enlever le couvercle(2).</p> <p>10-c) Installer le filtre à fromage à l'intérieur de la cuve vis-à-vis l'ouverture de la valve (V1).</p> <p>10-d) Tenir une passoire à la sortie de la valve (V1) pour recueillir les premiers morceaux de fromages qui pourraient être logés dans celle-ci et pouvoir les remettre dans la cuve (après l'ouverture de la valve).</p> <p>10-e) Ouvrir la valve (V1) pour vidanger le petit lait (lactosérum) de la cuve dans votre évier.</p> <p>10-f) Soulever l'appareil et glisser dans l'encoche les barrures des deux (2) pattes ajustables pour surélever le derrière et égoutter tout le petit lait.</p> <p>10-g) S'assurer que le filtre vis-à-vis la valve (V1) n'est pas obstrué par le fromage.</p> <p>10-h) Presser à plusieurs reprises le fromage vers le côté opposé de la valve (V1) pour forcer le liquide à s'écouler.</p> <p>10-i) Lorsqu'il n'y a plus de petit lait, FAIRE UN CHANGEMENT D'ÉTAPE MANUEL : MAINTENIR LE BOUTON ÉTAPE SUIVANTE TROIS (3) SECONDES.</p>
	11	<p>11-a) Remettre les couvercles (1) et (2) et laisser reposer le fromage pendant 15 MINUTES.</p> <p>→ ALARME SONORE indiquant la fin d'étape et CHANGEMENT D'ÉTAPE AUTOMATIQUE.</p>
Finalisation	12	<p>12-a) Appuyer une fois sur le bouton « Étape suivante » pour faire cesser l'alarme sonore.</p> <p>12-b) Directement dans la cuve, diviser la meule en deux morceaux, les empiler et retourner le tout.</p> <p>Laisser reposer 15 MINUTES.</p> <p>→ ALARME SONORE indiquant la fin d'étape et CHANGEMENT D'ÉTAPE AUTOMATIQUE.</p>
	13	<p>13-a) Appuyer une fois sur le bouton « Étape suivante » pour faire cesser l'alarme sonore.</p> <p>13-b) Directement dans la cuve, diviser à nouveau la meule en deux morceaux, empiler et retourner.</p> <p>Laisser reposer 15 MINUTES.</p> <p>→ ALARME SONORE indiquant la fin d'étape et CHANGEMENT D'ÉTAPE AUTOMATIQUE.</p>
	14	<p>14-a) Appuyer une fois sur le bouton « Étape suivante » pour faire cesser l'alarme sonore.</p> <p>14-b) Sortir la meule de fromage et sur une planche à découper, la couper avec un couteau en petits morceaux. Notre préférence : cubes d'une grosseur de 3/4" par 3/4" (2 cm carrés).</p> <p>14-c) Remettre les morceaux dans la cuve.</p> <p>14-d) Saupoudrer de sel, au goût (entre 40 à 50 grammes (1/4 de tasse) de sel de table. Laisser macérer 10 MINUTES et DÉGUSTER !</p> <p><i>Après une quinzaine de minutes l'appareil cesse automatiquement de fonctionner.</i></p>
Nettoyage	<p>DÉBRANCHER L'APPAREIL. Démontez et nettoyez en utilisant un savon doux à vaisselle. NE JAMAIS UTILISER de nettoyant abrasif ou tampon récurant abrasif. NE JAMAIS IMMERGER L'APPAREIL OU LE MOTEUR/AGITATEUR DANS L'EAU OU DU LIQUIDE.</p>	