



Cuisinart®

& Paul Bocuse

Vasetti di dolcezza

YOGURTIERA / FORMAGGIERA



Ricordo lo yogurt o il formaggio fresco che mia mamma ci preparava a casa; sapori e gusti diversi ogni giorno. Era un piacere immenso gustarli. Con la yogurtiera / formaggiera Cuisinart, condividerò con voi i miei ricordi d'infanzia e vi svelerò alcuni segreti per realizzare voi stessi deliziosi yogurt e formaggi. Ce ne sarà per soddisfare tutti i gusti. Grazie alla yogurtiera / formaggiera risparmierete notevolmente preparando voi stessi deliziosi latticini. Eh sì, oggi grazie a Cuisinart, con un unico apparecchio potrete preparare yogurt e formaggi freschi casalinghi. Utilizzando i vasetti in dotazione, fate anche un gesto ecologico. Basta con gli sprechi e viva il "riutilizzabile". Eccovi le ricette, è ora il vostro turno per far scoprire sapori indimenticabili alla vostra famiglia.

Philippe Lusseau, chef Cuisinart

Indice



- p. 5 Come funziona?
- p. 5 La scelta del latte
- p. 6 La scelta dei fermenti
- p. 7 Utilizzo della yogurtiera/formaggiera
- p. 7 Come fare il formaggio fresco
- p. 8 Yogurt naturale
- p. 9 Yogurt alle pere caramellate
- p. 9 Yogurt al caffè
- p. 10 Yogurt al miele
- p. 10 Yogurt alle prugne e cannella
- p. 12 Yogurt alle fragole fresche
- p. 12 Yogurt alle more
- p. 14 Yogurt di capra zuccherato
- p. 14 Yogurt alle fragoline «Tagada»
- p. 15 Yogurt ai baccelli di vaniglia
- p. 16 Yogurt tiramisù
- p. 16 Yogurt Irish coffee
- p. 17 Yogurt banana split
- p. 17 Yogurt all'infuso di tè al gelsomino
- p. 19 Yogurt al cacao e crema di cioccolato
- p. 19 Yogurt al cioccolato fondente e marmellata di arance
- p. 20 Yogurt allo zenzero candito e scorza di lime

Indice

- p. 20 Yogurt al litchi e marmellata di rosa
- p. 21 Yogurt «Tatin»
- p. 22 Yogurt e biscotti sbriciolati
- p. 22 Yogurt al latte concentrato e biscotti
- p. 23 Yogurt al torrone
- p. 23 Yogurt al latte di cocco
- p. 24 Yogurt di soia
- p. 24 Yogurt alle scorze e crema di limone
- p. 25 Yogurt al Mou
- p. 26 Yogurt allo zucchero filato
- p. 26 Yogurt con riso al latte
- p. 27 Crema di formaggio
- p. 28 Formaggio tipo ricotta
- p. 28 Formaggio fresco di capra
- p. 29 Formaggio di capra all'olio di oliva ed erbe
- p. 29 Tofu
- p. 30 Cagliata di capra alla frutta secca
- p. 30 Mascarpone
- p. 32 Petit Suisse
- p. 32 Crema di formaggio alle erbe
- p. 33 Tartufi di capra
- p. 34 Formaggio alle erbe aromatiche
- p. 34 Torta alla crema di formaggio



Come funziona?

Per controllare la preparazione di prodotti caseari, è importante conoscere il principio della trasformazione del latte in yogurt o formaggio fresco.

Lo yogurt si ottiene dalla fermentazione del latte. Per far sì che avvenga questa trasformazione, è necessario riscaldare il latte a una temperatura di circa 45°C ed aggiungere ad esso dei fermenti lattici. I fermenti hanno infatti bisogno di calore per crescere. Il tempo di preparazione di uno yogurt è compreso tra 8 e 12 ore. Il formaggio fresco o la crema di formaggio si ottengono partendo dal latte mescolato con un fermento lattico al quale si aggiunge del caglio. La temperatura di preparazione è differente. Essa non deve superare i 35°C per un periodo compreso tra 8 e 16 ore. La yogurtiera Cuisinart® è stata progettata per garantire che vengano soddisfatte le condizioni ottimali per la preparazione di prodotti lattiero-caseari. Il suo ruolo è quello di mantenere la temperatura a 45°C o a 35°C per un determinato periodo di tempo in modo che i fermenti possano svilupparsi.

La scelta del latte

Tutto il latte può essere adatto per la produzione di latticini. La yogurtiera/formaggiera li accetta tutti. La loro scelta dipenderà dunque dalle vostre preferenze personali e dal contenuto di materia grassa che influenzerà direttamente il sapore, la consistenza e il valore nutrizionale del prodotto finale. I latticini più consistenti e compatti sono quelli ottenuti dal latte intero.

Latte crudo "di fattoria": è consigliabile farlo bollire per eliminare i batteri nocivi.

Latte pastorizzato: è il latte più utilizzato e che dà i migliori risultati, indipendentemente dal suo contenuto di grassi.

Latte microfiltrato: procedimento che elimina i batteri. Il gusto è simile a quello del latte crudo. Le vitamine si conservano meglio e il tempo di conservazione al freddo è maggiore di quello del latte pastorizzato.

Latte sterilizzato UHT: permette di ottenere uno yogurt relativamente compatto, senza pelle.

Latte di capra, pecora: è più facile da digerire rispetto al latte vaccino, si ottengono latticini meno consistenti, ma più cremosi. Può essere miscelato con il latte vaccino per un sapore meno forte.

Latte di soia: assicuratevi di utilizzare del latte di soia UHT che contenga uno dei seguenti ingredienti: fruttosio, miele o malto. Almeno uno di questi ingredienti è assolutamente necessario per la fermentazione.

Latte in polvere o latte concentrato: aggiunto al latte, permette di ottenere uno yogurt compatto, più ricco di calcio e proteine.

La scelta dei fermenti

I fermenti lattici: per la produzione degli yogurt si può utilizzare uno yogurt dal sapore neutro con latte intero, uno yogurt casalingo che avete appena fatto (ripetere la procedura almeno 6 volte) o un lievito da yogurt liofilizzato (venduto in farmacia, nei negozi specializzati nel banco frigo, nei negozi biologici, nei supermercati di prodotti naturali o in erboristeria - seguire le indicazioni riportate sulla confezione). Per la produzione di crema di formaggio o formaggio tipo ricotta, utilizzare un formaggio caprino, della crema di formaggio o della ricotta in commercio. Ci sono anche delle confezioni pronte all'uso per formaggio fresco nei negozi biologici, che contengono dei fermenti lattici e del caglio in polvere. È possibile anche usare il siero delle preparazioni precedenti. Si conserva per circa 3 giorni in frigorifero.

Il caglio: si trova in farmacia in forma liquida, confezionato in flaconcini. Sono sufficienti solo poche gocce. Si conserva in frigorifero. Bisogna mescolarlo molto poco al composto (il meno possibile). È possibile usare anche il succo di limone o l'aceto d'alcool. La cagliata ottenuta è molto più abbondante e compatta. È possibile anche utilizzare il nigari che si trova nei negozi o supermercati biologici o nei negozi di alimenti giapponesi. Si tratta di fiocchi di cloruro di magnesio. Diluire 20 g di nigari in 100 ml di acqua prima dell'uso. Il cloruro di magnesio si trova anche in farmacia.



Utilizzo della yogurtiera / formaggiera

- Versare 1 litro di latte a vostra scelta in un recipiente pulito e asciutto. Il latte deve essere a temperatura ambiente per garantire uno yogurt più compatto.
- Aggiungere i fermenti di vostra scelta e mescolare delicatamente. I fermenti apporteranno al latte i batteri necessari per la fermentazione.
- Per ottenere uno yogurt più compatto, aggiungere uno o due cucchiaini di latte in polvere o 200 ml di latte concentrato non zuccherato.
- Aggiungendo del latte concentrato zuccherato, lo yogurt avrà una maggior consistenza. Aggiungendo invece lo zucchero in uno yogurt fatto in casa, la sua consistenza diminuisce.
- Versare il composto nei vasetti di vetro puliti e posizzarli senza i coperchi nella yogurtiera/formaggiera.
- Chiuderla e poi accenderla.
- Selezionare la modalità «yogurt» e impostare il tempo di fermentazione secondo la ricetta.
- Quando la fermentazione è terminata, mettere i coperchi sui vasetti e porli in frigorifero.
- Attendere almeno 5 ore prima di consumarli.
- È possibile conservare lo yogurt per 7-8 giorni in frigorifero, ma è più piacevole gustarlo entro 4 giorni dalla preparazione.

Come fare il formaggio fresco

- Versare 1 litro di latte a vostra scelta in un recipiente pulito e asciutto. Il latte deve essere a temperatura ambiente per garantire un formaggio fresco più compatto (non oltre i 35°C).
- Aggiungere i fermenti di vostra scelta e mescolare delicatamente. I fermenti apporteranno al latte i batteri necessari per la fermentazione.
- Incorporare il caglio di vostra scelta delicatamente, mescolando il meno possibile.
- Versare il composto nei cestini forati in dotazione. Essi dovranno essere lavati e asciugati in precedenza. Posizzarli senza i coperchi nella yogurtiera/formaggiera.
- Chiuderla e poi accenderla.
- Selezionare la modalità «formaggio» e impostare il tempo di fermentazione secondo la ricetta.
- Quando la fermentazione è terminata, mettere i coperchi sui vasetti e porli in frigorifero a sgocciolare.
- Scolare il formaggio fresco prima di servirlo. Seguire le ricette per le diverse preparazioni. Per alcune preparazioni vi sarà utile della garza. Più il formaggio fresco ottenuto verrà sgocciolato o pressato, più sarà asciutto.
- Attenzione: più il latte contiene materia grassa, più il formaggio sarà voluminoso. Sarà difficile preparare dei formaggi freschi da latte scremato.
- È possibile conservare la crema di formaggio o il formaggio fresco per 4 o 5 giorni in frigorifero, ma è più piacevole gustarlo entro 2 giorni dalla preparazione.

Yogurt naturale


Preparazione: 5 minuti

Per 6 vasetti

Tempo di fermentazione: 9 ore

Ingredienti

- 700 ml di latte intero pastorizzato
- 1 vasetto di yogurt naturale intero
- 30 g di latte in polvere

Far riscaldare il latte pastorizzato e poi farlo raffreddare. Versare il latte a temperatura ambiente in un recipiente. Aggiungere il latte in polvere e lo yogurt, sbattendo con una frusta o un frullino finché il composto sia perfettamente omogeneo. Versare nei vasetti individuali. Posizionare i vasetti nella yogurtiera/formaggiera. Mettere il coperchio ed accenderla premendo il tasto «yogurt» . Impostare il timer per un periodo di 9 ore.

Quando lo yogurt è pronto, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio si ferma automaticamente. Porre i coperchi sui vasetti e metterli in frigorifero. Lo yogurt si conserva nel frigorifero per una settimana.

Suggerimento: durante la miscelazione è possibile aggiungere degli estratti naturali per profumare il vostro yogurt (estratto di caffè, di vaniglia, di fragola, di fiori d'arancio).



Yogurt alle pere caramellate

Preparazione: 20 minuti


Per 12 vasetti

Tempo di fermentazione: 12 ore

Ingredienti

- 1 l di latte intero a lunga conservazione
- 1 vasetto di yogurt naturale intero
- 40 g di latte in polvere
- 3 pere
- 50 g di burro
- 2 cucchiaini di miele

Sbucciare le pere, pulirle dai torsoli e tagliarle a pezzettini. Metterle in una padella assieme al burro e farle asciugare per alcuni minuti. Aggiungere il miele e farle caramellare. Far raffreddare il tutto.

Versare il latte a temperatura ambiente in un recipiente. Aggiungere lo yogurt e il latte in polvere, sbattendo con una frusta o un frullino finché il composto sia perfettamente omogeneo. Aggiungere il composto di pere mescolando bene di nuovo. Versare nei vasetti individuali. Posizionare i vasetti nella yogurtiera/formaggiera. Mettere il coperchio ed accenderla premendo il tasto «yogurt» . Impostare il timer per un periodo di 12 ore. Quando lo yogurt è pronto, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio si ferma automaticamente. Porre i coperchi sui vasetti e metterli in frigorifero.

Yogurt al caffè


Preparazione: 5 minuti

Per 6 vasetti

Tempo di fermentazione: 10 ore

Ingredienti

- 700 ml di latte intero a lunga conservazione
- 1 vasetto di yogurt naturale intero
- 30 g di latte in polvere
- 50 g di zucchero
- 3 cucchiaini di caffè


In un recipiente versare il latte a temperatura ambiente, aggiungere il latte in polvere, lo yogurt, lo zucchero e il caffè sbattendo il tutto con una frusta o un frullino finché il composto sia perfettamente omogeneo. Versare nei vasetti individuali. Posizionare i vasetti nella yogurtiera/formaggiera. Mettere il coperchio ed accenderla premendo il tasto «yogurt» . Impostare il timer per un periodo di 10 ore. Quando lo yogurt è pronto, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio si ferma automaticamente. Porre i coperchi sui vasetti e metterli in frigorifero. Lo yogurt si conserva nel frigorifero per una settimana.

Yogurt al miele

Preparazione: 5 minuti
Per 6 vasetti
Tempo di fermentazione: 9 ore

Ingredienti

- 700 ml di latte intero pastorizzato
- 1 vasetto di yogurt naturale intero
- 30 g di latte in polvere
- 6 cucchiaini di miele


Far riscaldare il latte pastorizzato e poi farlo raffreddare. Versare il latte a temperatura ambiente in un recipiente. Aggiungere il latte in polvere e lo yogurt, sbattendo con una frusta o un frullino finché il composto sia perfettamente omogeneo. Versare nei vasetti individuali. Mettere 1 cucchiaino di miele in ogni vasetto. Posizionare i vasetti nella yogurtiera/formaggiera. Mettere il coperchio ed accenderla premendo il tasto «yogurt» . Impostare il timer per un periodo di 9 ore. Quando lo yogurt è pronto, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio si ferma automaticamente. Porre i coperchi sui vasetti e metterli in frigorifero per almeno 2 ore prima di consumarli. Lo yogurt si conserva nel frigorifero per una settimana.

Yogurt alle prugne e cannella

Preparazione: 15 minuti
Per 6 vasetti
Tempo di fermentazione: 12 ore

Ingredienti

- 700 ml di latte intero
- 1 vasetto di yogurt naturale intero
- 3 cucchiaini di latte in polvere
- 200 g di prugne secche snocciolate
- ½ cucchiaino di cannella
- 2 cucchiaini di miele

Tagliare le prugne a pezzettini. Far riscaldare il latte, aggiungere le prugne e farle cuocere per 10 minuti. Far raffreddare a temperatura ambiente e travasare in un recipiente. Aggiungere il latte in polvere, lo yogurt, la cannella e il miele, sbattendo con una frusta o un frullino finché il composto sia perfettamente omogeneo. Versare nei vasetti individuali. Posizionare i vasetti nella yogurtiera/formaggiera. Mettere il coperchio ed accenderla premendo il tasto «yogurt» . Impostare il timer per un periodo di 12 ore. Quando lo yogurt è pronto, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio si ferma automaticamente. Porre i coperchi sui vasetti e metterli in frigorifero per almeno 4 ore prima di consumarli. Lo yogurt si conserva nel frigorifero per una settimana.



Yogurt alle fragole fresche

Preparazione: 15 minuti


Per 12 vasetti

Tempo di fermentazione: 11 ore

Ingredienti

- 1 l di latte intero pastorizzato
- 1 vasetto di yogurt naturale intero
- 40 g di latte in polvere
- 400 g di fragole
- 3 cucchiaini di zucchero

Lavare e pulire le fragole, tagliarle a pezzetti e mescolarle con lo zucchero. Metterle in una padella antiaderente già calda e farle cuocere per un paio di minuti mescolandole spesso per non farle attaccare. Lasciar raffreddare il tutto.

In un recipiente versare il latte a temperatura ambiente, unire il latte in polvere e lo yogurt, sbattendo con una frusta o un frullino finché il composto sia perfettamente omogeneo. Unire il composto di fragole e mescolare di nuovo. Versare nei vasetti individuali. Posizionare i vasetti nella yogurtiera/formaggiera. Mettere il coperchio ed accenderla premendo il tasto «yogurt» . Impostare il timer per un periodo di 11 ore. Quando lo yogurt è pronto, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio si ferma automaticamente. Porre i coperchi sui vasetti e metterli in frigorifero. Lo yogurt si conserva nel frigorifero per una settimana.

Suggerimento: le fragole tenderanno a posizionarsi nella parte alta del vasetto quindi mescolare bene lo yogurt prima di gustarlo.

Yogurt alle more

Preparazione: 15 minuti


Per 6 vasetti

Tempo di fermentazione: 11 ore

Ingredienti

- 1 l di latte intero pastorizzato
- 1 vasetto di yogurt naturale intero
- 40 g di latte in polvere
- 250 g di more
- 1 o 2 cucchiaini di zucchero

Lavare le more e metterle in una padella antiaderente con lo zucchero. Dopo circa 10 minuti quando lo zucchero si sarà sciolto, mettere la padella sul fuoco e far cuocere le more per 3-5 minuti mescolandole spesso per non farle attaccare e stando attenti a non romperle. Lasciar raffreddare il tutto.

In un recipiente versare il latte a temperatura ambiente (tenerne da parte un bicchiere per sciogliere il succo delle more che rimarrà nella padella), unire il latte in polvere e lo yogurt, sbattendo con una frusta o un frullino finché il composto sia perfettamente omogeneo. Unire il composto di more e mescolare di nuovo. Versare il bicchiere di latte (tenuto da parte) nella padella delle more e scaldarlo per recuperare tutto il succo, aggiungerlo poi al composto di yogurt. Versare nei vasetti individuali. Posizionare i vasetti nella yogurtiera/formaggiera. Mettere il coperchio ed accenderla premendo il tasto «yogurt» . Impostare il timer per un periodo di 11 ore. Quando lo yogurt è pronto, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio si ferma automaticamente. Porre i coperchi sui vasetti e metterli in frigorifero. Lo yogurt si conserva nel frigorifero per una settimana.




Yogurt di capra zuccherato

Preparazione: 10 minuti
Per 6 vasetti
Tempo di fermentazione: 8 ore

Ingredienti

- 700 ml di latte di capra
- 1 vasetto di yogurt di capra
- 150 g di zucchero a velo

Sciogliere lo zucchero in un po' di latte caldo. Versare il latte rimanente a temperatura ambiente in un recipiente. Aggiungere lo yogurt e il latte zuccherato, sbattendo con una frusta o un frullino finché il composto sia perfettamente omogeneo. Versare nei vasetti individuali. Posizionare i vasetti nella yogurtiera/formaggiera. Mettere il coperchio ed accenderla premendo il tasto «yogurt» . Impostare il timer per un periodo di 8 ore. Quando lo yogurt è pronto, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio si ferma automaticamente. Porre i coperchi sui vasetti e metterli in frigorifero. Lo yogurt si conserva nel frigorifero per una settimana.


Suggerimento: il latte di capra è più digeribile rispetto al latte vaccino, è dunque consigliato per i bambini e coloro che non tollerano quest'ultimo.

Yogurt alle fragoline «Tagada»

Preparazione: 10 minuti
Per 6 vasetti
Tempo di fermentazione: 8 ore

Ingredienti

- 1 l di latte parzialmente scremato
- 1 vasetto di yogurt naturale intero
- 30 g di latte in polvere
- 150 g di caramelle fragoline Tagada della Haribo
- 12 biscotti savoiardi

Far intiepidire 200 ml di latte, immergere i savoiardi e porli nel fondo dei vasetti. Conservare in frigorifero. Far intiepidire 400 ml di latte in una casseruola (circa 40°C) poi miscelare le fragoline Tagada e il latte tiepido. Passare al colino ed aggiungere il latte rimanente. Aggiungere il latte in polvere e lo yogurt, sbattendo con una frusta o un frullino finché il composto sia perfettamente omogeneo. Versare delicatamente nei vasetti di vetro. Posizionare i vasetti nella yogurtiera/formaggiera. Mettere il coperchio ed accenderla premendo il tasto «yogurt» . Impostare il timer per un periodo di 8 ore. Quando lo yogurt è pronto, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio si ferma automaticamente. Porre i coperchi sui vasetti e metterli in frigorifero. Lo yogurt «charlotte» si conserva nel frigorifero per qualche giorno.

Suggerimento: servire con una macedonia di frutti rossi e qualche goccia di aceto balsamico.

Yogurt ai baccelli di vaniglia


Preparazione: 25 minuti

Per 6 vasetti

Tempo di fermentazione: 9 ore

Ingredienti

- 600 ml di latte parzialmente scremato pastorizzato
- 1 vasetto di yogurt naturale intero
- 150 g di latte concentrato zuccherato
- 3 baccelli di vaniglia

Far intiepidire il latte in una casseruola (circa 45°C) e poi aggiungere i baccelli di vaniglia aperti a metà longitudinalmente. Lasciare in infusione per 15 minuti poi filtrare. Aggiungere il latte concentrato e lo yogurt, mescolando fino a quando non sia perfettamente omogeneo. Versare il composto nei vasetti individuali. Metterli nella yogurtiera/formaggiera senza i coperchi. Posizionare il coperchio ed accenderla premendo il tasto «yogurt» . Impostare il timer per un periodo di 9 ore. Quando lo yogurt è pronto, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio si ferma automaticamente. Porre i coperchi sui vasetti e metterli in frigorifero. Lo yogurt si conserva nel frigorifero per una settimana.

Suggerimento: è possibile sostituire il latte concentrato zuccherato con del latte concentrato non zuccherato e aggiungere 10 g di aspartame per uno yogurt meno calorico.




Yogurt tiramisù

Preparazione: 25 minuti
Per 6 vasetti
Tempo di fermentazione: 9 ore

Ingredienti

- 500 ml di latte parzialmente scremato
- 1 vasetto di yogurt naturale intero
- 100 g di mascarpone
- 1 baccello di vaniglia
- 4 cucchiaini di latte concentrato zuccherato
- 12 biscotti savoiardi
- 100 ml di caffè espresso

Mescolare il mascarpone con i semi del baccello di vaniglia. Aggiungere il latte concentrato, il latte in polvere e lo yogurt e sbattere con una frusta o un frullino fino a quando il composto sia perfettamente omogeneo. Versare il latte e mescolare ancora. Bagnare i savoiardi nel caffè e metterli nei vasetti. Versare delicatamente il composto sui biscotti. Mettere i vasetti nella yogurtiera/formaggiera. Posizionare il coperchio ed accenderla premendo il tasto «yogurt» . Impostare il timer per un periodo di 9 ore. Quando lo yogurt è pronto, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio si ferma automaticamente. Porre i coperchi sui vasetti e metterli in frigorifero. Lo yogurt si conserva nel frigorifero per 5 giorni.


Guarnizione: montare della panna, incorporare un po' di estratto di caffè. Versare qualche goccia di amaretto sullo yogurt poi mettere un cucchiaino di panna montata al caffè. Cospargere con cacao.

Yogurt Irish coffee

Preparazione: 40 minuti
Per 6 vasetti
Tempo di fermentazione: 9 ore

Ingredienti

- 500 ml di latte parzialmente scremato
- 1 vasetto di yogurt naturale intero
- 20 g di latte in polvere
- 100 g di latte concentrato zuccherato
- 150 g di caffè in chicchi
- 150 ml di whisky
- 125 g di zucchero

Preparare uno sciroppo con il whisky e lo zucchero. Mettere da parte. Versare 250 ml di latte in una casseruola e farlo intiepidire. Macinare i chicchi di caffè e versarli nel latte tiepido. Coprire la casseruola e lasciare in infusione per 10 minuti. Filtrare ed aggiungere il latte rimanente a temperatura ambiente nel recipiente. Aggiungere il latte in polvere, il latte concentrato e lo yogurt sbattendo con una frusta o un frullino finché il composto sia perfettamente omogeneo. Versare nei vasetti individuali. Posizionare i vasetti nella yogurtiera/formaggiera. Posizionare il coperchio ed accenderla premendo il tasto «yogurt» . Impostare il timer per un periodo di 9 ore. Quando lo yogurt è pronto, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio si ferma automaticamente. Porre i coperchi sui vasetti e metterli in frigorifero. Prima di degustare guarnire con panna montata e spruzzare con lo sciroppo di whisky. Spolverare con un po' di cacao in polvere.

Suggerimento: è possibile sostituire i chicchi di caffè con 5 cucchiaini di caffè solubile per una preparazione più veloce.

Yogurt banana split


Preparazione: 45 minuti

Per 6 vasetti

Tempo di fermentazione: 9 ore

Ingredienti

- 400 ml di latte parzialmente scremato
- 1 vasetto di yogurt naturale intero
- 3 cucchiai di latte in polvere
- 250 ml di panna
- 1 bustina di vanillina
- 2 cucchiai di zucchero a velo
- 2 banane
- 150 ml di latte
- 3 cucchiai di cioccolato spalmabile
- 150 g di lamponi freschi

Sbucciare e tagliare le banane a dadini. Versare 150 ml di latte in una casseruola, aggiungere le banane, lo zucchero e 1 cucchiaino di latte in polvere. Far intiepidire e schiacciare le banane. Versare un po' di questo composto nella parte inferiore dei vasetti di yogurt e conservare in frigorifero. Aggiungere al latte la panna, la vanillina, il latte in polvere e lo yogurt, sbattendo con una frusta o un frullino fino ad ottenere un composto omogeneo. Utilizzando una tasca da pasticciere, incorporare un po' di crema di cioccolato nel composto di banane. Versare il composto nei vasetti individuali. Posizionare i vasetti nella yogurtiera/formaggiera. Mettere il coperchio ed accenderla premendo il tasto «yogurt» . Impostare il timer per un periodo di 9 ore. Quando lo yogurt è pronto, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio si ferma automaticamente. Porre i coperchi sui vasetti e metterli in frigorifero. Prima di servire, schiacciare i lamponi e metterne un po' su ciascuno yogurt.

Suggerimento: se si utilizza il latte intero, aggiungere solo 2 cucchiaini di latte in polvere per avere una consistenza cremosa simile alla ricetta.

Yogurt all'infuso di tè al gelsomino


Preparazione: 35 minuti

Per 6 vasetti

Tempo di fermentazione: 9 ore

Ingredienti

- 600 ml di latte intero pastorizzato
- 1 vasetto di yogurt naturale intero
- 30 g di latte in polvere
- 50 g di latte concentrato zuccherato
- 100 g di tè al gelsomino

Versare il latte in una casseruola e farlo intiepidire. Versare il tè al gelsomino nel latte tiepido. Coprire la casseruola e lasciare in infusione per 10 minuti. Filtrare ed aggiungere il latte in polvere, il latte concentrato e lo yogurt, sbattere con una frusta o un frullino finché il composto sia perfettamente omogeneo. Versare nei vasetti. Posizionare i vasetti nella yogurtiera/formaggiera. Mettere il coperchio ed accenderla premendo il tasto «yogurt» . Impostare il timer per un periodo di 9 ore. Quando lo yogurt è pronto, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio si ferma automaticamente. Porre i coperchi sui vasetti e metterli in frigorifero. Lo yogurt si conserva nel frigorifero per alcuni giorni.

Variante: è possibile sostituire il tè al gelsomino con altri tè aromatizzati o con erbe essiccate come la verbena o la camomilla.



Yogurt al cacao e crema di cioccolato


Preparazione: 15 minuti

Per 6 vasetti

Tempo di fermentazione: 8 ore

Ingredienti

- 1 l di latte parzialmente scremato
- 1 vasetto di yogurt naturale intero
- 6 cucchiaini di cacao in polvere
- 50 g di zucchero a velo
- 4 cucchiaini di crema spalmabile al cioccolato

Versare metà del latte in una casseruola e riscaldarlo a 40°C. Aggiungere il cacao e lo zucchero e mescolare. Far raffreddare in un recipiente. Aggiungere il latte rimanente a temperatura ambiente, la crema spalmabile e lo yogurt. Sbattere con una frusta o un frullino fino a quando il composto sia perfettamente omogeneo. Versare nei vasetti. Posizionare i vasetti nella yogurtiera/formaggiera. Mettere il coperchio ed accenderla premendo il tasto «yogurt» . Impostare il timer per un periodo di 8 ore. Quando lo yogurt è pronto, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio si ferma automaticamente. Porre i coperchi sui vasetti e metterli in frigorifero. Lo yogurt si conserva nel frigorifero per una settimana.

Suggerimento: utilizzando i due ingredienti al cioccolato, si ottiene uno yogurt omogeneo nella sua composizione. Accade spesso che il cioccolato si depositi sul fondo del vasetto quando si prepara uno yogurt fatto in casa.

Yogurt al cioccolato fondente e marmellata di arance


Preparazione: 25 minuti

Per 6 vasetti

Tempo di fermentazione: 8 ore

Ingredienti

- 600 ml di latte intero pastorizzato
- 1 vasetto di yogurt naturale intero
- 20 g di latte in polvere
- 120 g di cioccolato fondente
- 100 g di zucchero
- 6 cucchiaini di marmellata di arance

Versare il latte in una casseruola e riscaldarlo a 70°C. Aggiungere il cioccolato e lo zucchero e mescolare. Far raffreddare. Aggiungere il latte in polvere e lo yogurt. Sbattere con una frusta o un frullino fino a quando il composto sia perfettamente omogeneo. Mettere un cucchiaino di marmellata in ogni singolo vasetto poi versare il composto. Posizionare i vasetti nella yogurtiera/formaggiera. Mettere il coperchio ed accenderla premendo il tasto «yogurt» . Impostare il timer per un periodo di 8 ore. Quando lo yogurt è pronto, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio si ferma automaticamente. Porre i coperchi sui vasetti e metterli in frigorifero. Lo yogurt si conserva nel frigorifero per qualche giorno.


Suggerimento: se non avete della marmellata, sbollentare in acqua la scorza di due arance, tagliarle e incorporarle al latte caldo per profumare il cioccolato.

Yogurt allo zenzero candito e scorza di lime

Preparazione: 25 minuti
Per 6 vasetti
Tempo di fermentazione: 9 ore

Ingredienti

- 700 ml di latte intero
- 1 vasetto di yogurt naturale intero
- 100 g di zenzero candito
- 30 g di latte in polvere
- Scorza grattugiata di 2 lime

Miscelare nel frullatore la metà del latte con i pezzetti di zenzero candito. Lasciare in infusione per 5 minuti. Passare al colino ed aggiungere il latte rimanente. Aggiungere lo yogurt, il latte in polvere e la scorza grattugiata dei lime, sbattendo con una frusta o un frullino finché il composto sia perfettamente omogeneo. Versare il composto nei vasetti individuali. Posizionare i vasetti nella yogurtiera/formaggiera. Mettere il coperchio ed accenderla premendo il tasto «yogurt» . Impostare il timer per un periodo di 9 ore. Quando lo yogurt è pronto, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio si ferma automaticamente. Porre i coperchi sui vasetti e metterli in frigorifero. Lo yogurt si conserva nel frigorifero per qualche giorno.


Guarnizione: ricoprire ogni vasetto con una panna montata al cacao e decorare con due o tre bastoncini Mikado al cioccolato.

Yogurt al litchi e marmellata di rosa

Preparazione: 25 minuti
Per 6 vasetti
Tempo di fermentazione: 9 ore

Ingredienti

- 700 ml di latte parzialmente scremato pastorizzato
- 1 vasetto di yogurt naturale intero
- 100 g di latte concentrato zuccherato
- 250 g di litchi sciroppati
- 30 g di latte in polvere
- 1 vasetto di marmellata di rose

Scolare e mescolare i litchi con il latte in polvere, il latte concentrato e lo yogurt. Far intiepidire il latte in una casseruola (circa 45°C) e poi versarlo sopra il composto. Sbattere il tutto con una frusta o un frullino finché sia ben amalgamato. Passare al colino e versare nei vasetti individuali precedentemente guarniti con la marmellata di rose. Posizionare i vasetti nella yogurtiera/formaggiera. Mettere il coperchio ed accenderla premendo il tasto «yogurt» . Impostare il timer per un periodo di 9 ore. Quando lo yogurt è pronto, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio si ferma automaticamente. Porre i coperchi sui vasetti e metterli in frigorifero. Lo yogurt si conserva nel frigorifero per una settimana.

Suggerimento: per preparare i litchi sciroppati, prelevare la polpa di 400 g di litchi e farli cuocere in uno sciroppo (200 ml di acqua, 200 g di zucchero) per 10 minuti.

Yogurt «Tatin»


Preparazione: 45 minuti

Per 6 vasetti

Tempo di fermentazione: 9 ore

Ingredienti

- 400 ml di latte parzialmente scremato
- 1 vasetto di yogurt naturale intero
- 3 cucchiaini di latte in polvere
- 250 ml di panna
- 1 bustina di vanillina
- 3 cucchiaini di zucchero a velo
- 3 mele

Sbucciare e tagliare le mele a dadini. Fare un caramello a secco con lo zucchero. Versare le mele a dadini e cuocere 5 minuti, mescolando di tanto in tanto. Versare un po' del composto tiepido nel fondo dei vasetti e conservare in frigorifero. Aggiungere al latte la panna, la vanillina, il latte in polvere e lo yogurt sbattendo con una frusta o un frullino finché il composto sia perfettamente omogeneo. Versare nei vasetti. Posizionare i vasetti nella yogurtiera/formaggiera. Mettere il coperchio ed accenderla premendo il tasto «yogurt» . Impostare il timer per un periodo di 9 ore. Quando lo yogurt è pronto, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio si ferma automaticamente. Porre i coperchi sui vasetti e metterli in frigorifero. Lo yogurt si conserva nel frigorifero per 5 giorni.

Variante: è possibile realizzare una composta con altri frutti come le pesche o le albicocche.




Yogurt e biscotti sbriciolati

Preparazione: 20 minuti
Per 6 vasetti
Tempo di fermentazione: 9 ore

Ingredienti

- 700 ml di latte parzialmente scremato
- 1 vasetto di yogurt naturale intero
- 100 g di latte concentrato zuccherato
- 1 baccello di vaniglia
- 12 biscotti secchi sbriciolati


Far intiepidire 250 ml di latte in una casseruola (circa 45°C) poi aggiungere il baccello di vaniglia aperto a metà longitudinalmente. Lasciare in infusione per 15 minuti. Passare al colino e aggiungere il latte rimanente. Aggiungere il latte concentrato e lo yogurt sbattendo con una frusta o un frullino finché il composto sia perfettamente omogeneo. Versare il composto nei vasetti individuali mettendo di tanto in tanto i biscotti sbriciolati. Posizionare i vasetti nella yogurtiera/formaggiera. Mettere il coperchio ed accenderla premendo il tasto «yogurt» . Impostare il timer per un periodo di 9 ore. Quando lo yogurt è pronto, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio si ferma automaticamente. Porre i coperchi sui vasetti e metterli in frigorifero. Lo yogurt si conserva nel frigorifero per una settimana.

Yogurt al latte concentrato e biscotti

Preparazione: 10 minuti
Per 6 vasetti
Tempo di fermentazione: 8 ore

Ingredienti

- 600 ml di latte concentrato non zuccherato
- 1 vasetto di yogurt naturale intero
- 2 cucchiaini di latte in polvere
- 50 g di zucchero o 20 g di aspartame o fruttosio (facoltativo)

Versare il latte concentrato a temperatura ambiente in un recipiente. Aggiungere il latte in polvere, lo yogurt, sbattendo con una frusta o un frullino finché il composto sia perfettamente omogeneo. Aggiungere lo zucchero a vostra scelta (facoltativo). Porre delle briciole di biscotti sul fondo di ogni vasetto e versare il composto. Posizionare i vasetti nella yogurtiera/formaggiera. Mettere il coperchio ed accenderla premendo il tasto «yogurt» . Impostare il timer per un periodo di 8 ore. Quando lo yogurt è pronto, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio si ferma automaticamente. Porre i coperchi sui vasetti e metterli in frigorifero. Lo yogurt si conserva nel frigorifero per una settimana.


Suggerimento: è possibile utilizzare delle bustine di latte concentrato zuccherato aromatizzato per profumare il vostro yogurt. In questo caso, sostituire i 400 ml di latte concentrato con il latte concentrato aromatizzato.

Yogurt al torrone

Preparazione: 10 minuti
Per 6 vasetti
Tempo di fermentazione:
8 ore

Ingredienti

- 500 ml di latte parzialmente scremato pastorizzato
- 1 vasetto di yogurt naturale intero
- 30 g di latte in polvere
- 30 g di latte concentrato zuccherato
- 300 g di torrone

Versare la metà del latte in una casseruola e riscaldare a 70°C. Aggiungere il torrone tritato e mescolare. Passare al colino e far raffreddare in un recipiente. Aggiungere il latte rimanente, il latte in polvere, il latte concentrato e lo yogurt. Sbattere con una frusta o un frullino fino a quando il composto sia perfettamente omogeneo. Versare nei vasetti individuali. Posizionare i vasetti nella yogurtiera/formaggiaria. Mettere il coperchio ed accenderla premendo il tasto «yogurt» . Impostare il timer per un periodo di 8 ore. Quando lo yogurt è pronto, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio si ferma automaticamente. Porre i coperchi sui vasetti e metterli in frigorifero. Lo yogurt si conserva nel frigorifero per qualche giorno.


Suggerimento: mescolare il torrone tritato con un po' di latte caldo per mantenere nello yogurt il gusto della frutta secca.

Yogurt al latte di cocco

Preparazione: 20 minuti
Per 6 vasetti
Tempo di fermentazione:
9 ore

Ingredienti

- 500 ml di latte parzialmente scremato
- 1 vasetto di yogurt naturale intero
- 20 g di latte in polvere
- 200 ml di latte di cocco
- 100 g di latte concentrato zuccherato

Versare in un recipiente il latte parzialmente scremato e il latte di cocco. Aggiungere il latte in polvere, il latte concentrato e lo yogurt sbattendo con una frusta o un frullino finché il composto sia perfettamente omogeneo. Versare nei vasetti individuali. Posizionare i vasetti nella yogurtiera/formaggiaria. Mettere il coperchio ed accenderla premendo il tasto «yogurt» . Impostare il timer per un periodo di 9 ore. Quando lo yogurt è pronto, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio si ferma automaticamente. Porre i coperchi sui vasetti e metterli in frigorifero. Lo yogurt si conserva nel frigorifero per una settimana.

Suggerimento: è possibile aggiungere al vostro yogurt della noce di cocco grattugiata che lo renderà un po' croccante.




Yogurt di soia

Preparazione: 10 minuti
Per 6 vasetti
Tempo di fermentazione: 9 ore

Ingredienti

- 700 ml di latte di soia
- 1 vasetto di yogurt di soia al naturale o alla vaniglia

Versare il latte a temperatura ambiente in un recipiente. Aggiungere lo yogurt sbattendo con una frusta o un frullino finché il composto sia perfettamente omogeneo. Versare nei vasetti individuali. Posizionare i vasetti nella yogurtiera/formaggiera. Mettere il coperchio ed accenderla premendo il tasto «yogurt» . Impostare il timer per un periodo di 9 ore. Quando lo yogurt è pronto, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio si ferma automaticamente. Porre i coperchi sui vasetti e metterli in frigorifero. Lo yogurt si conserva nel frigorifero per una settimana. È possibile utilizzare yogurt di soia aromatizzati alla frutta.


Suggerimento: il latte di soia è consigliato alle persone con problemi cardiovascolari. È anche conosciuto per le sue proprietà antiossidanti.

Yogurt alle scorze e crema di limone

Preparazione: 20 minuti
Per 6 vasetti
Tempo di fermentazione: 9 ore

Ingredienti

- 700 ml di latte intero
- 1 vasetto di yogurt naturale intero
- 2 cucchiaini di latte in polvere
- La scorza grattugiata di 3 limoni
- 1 vasetto di crema di limone (tipo Lemon Curd)

Unire il latte a temperatura ambiente con lo yogurt e il latte in polvere. Sbattere con una frusta o un frullino fino a quando il composto sia perfettamente omogeneo. Aggiungere la scorza dei limoni. Mettere un po' di crema di limone in ogni vasetto e versare il composto. Posizionare i vasetti nella yogurtiera/formaggiera. Mettere il coperchio ed accenderla premendo il tasto «yogurt» . Impostare il timer per un periodo di 9 ore. Quando lo yogurt è pronto, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio si ferma automaticamente. Porre i coperchi sui vasetti e metterli in frigorifero. Lo yogurt si conserva nel frigorifero per una settimana.

Guarnizione: fare una meringa con 3 albumi d'uovo e 120 g di zucchero. Utilizzando una tasca da pasticceria coprire ogni yogurt con un po' di meringa e farla dorare con un caramellatore. Ricoprire il tutto con meringhe cotte sbriciolate.

Yogurt al Mou


Preparazione: 15 minuti

Per 6 vasetti

Tempo di fermentazione: 9 ore

Ingredienti

- 750 ml di latte parzialmente scremato
- 140 g di yogurt naturale intero
- 150 g di latte in polvere
- 12 caramelle Carambar (barrette di caramelle mou tipiche francesi) oppure in alternativa 100 g di caramelle mou

Far intiepidire la metà del latte in una casseruola (circa 45°C) e farci fondere le caramelle mou. Passare al colino ed aggiungere il rimanente latte freddo. Aggiungere il latte in polvere e lo yogurt, sbattendo con una frusta o un frullino finché il composto sia perfettamente omogeneo. Versare nei vasetti individuali. Posizionare i vasetti nella yogurtiera/formaggiera. Mettere il coperchio ed accenderla premendo il tasto «yogurt» . Impostare il timer per un periodo di 9 ore. Quando lo yogurt è pronto, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio si ferma automaticamente. Porre i coperchi sui vasetti e metterli in frigorifero. Lo yogurt si conserva nel frigorifero per una settimana.




Yogurt allo zucchero filato

Preparazione: 25 minuti
Per 6 vasetti
Tempo di fermentazione: 9 ore

Ingredienti

- 700 ml di latte parzialmente scremato
- 1 vasetto di yogurt naturale intero
- 4 cucchiaini di latte in polvere
- 40 g di zucchero filato

Far sciogliere lo zucchero filato in metà del latte tiepido. Aggiungere il restante latte, il latte in polvere e lo yogurt, sbattendo con una frusta o un frullino fino a quando il composto sia omogeneo. Versare nei vasetti individuali. Posizionare i vasetti nella yogurtiera/formaggiera. Mettere il coperchio ed accenderla premendo il tasto «yogurt» . Impostare il timer per un periodo di 9 ore. Quando lo yogurt è pronto, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio si ferma automaticamente. Porre i coperchi sui vasetti e metterli in frigorifero.


Suggerimento: se si utilizza il latte intero, aggiungere solo 2 cucchiaini di latte in polvere per una consistenza cremosa simile alla ricetta.

Yogurt con riso al latte

Preparazione: 5 minuti
Per 6 vasetti
Tempo di fermentazione: 8 ore

Ingredienti

- 500 ml di latte intero pastorizzato
- 500 ml di latte di riso
- 1 vasetto di yogurt naturale intero
- 5 cucchiaini di latte in polvere
- 80 g di riso schiacciato
- 80 g di miele d'acacia

Cuocere il riso con il miele e 500 ml di latte di riso. Mettere da parte e far raffreddare. Versare il latte rimanente a temperatura ambiente in un recipiente. Aggiungere il latte in polvere e lo yogurt, sbattendo con una frusta o un frullino fino a quando il composto sia perfettamente omogeneo. Mescolare con il riso al latte e versare il composto nei vasetti individuali. Posizionare i vasetti nella yogurtiera/formaggiera. Mettere il coperchio ed accenderla premendo il tasto «yogurt» . Impostare il timer per un periodo di 8 ore. Quando lo yogurt è pronto, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio si ferma automaticamente. Porre i coperchi sui vasetti e metterli in frigorifero. Servire lo yogurt dopo 6 ore in frigorifero.


Suggerimento: è possibile aggiungere qualche goccia di fiori d'arancio durante la cottura del riso oppure la scorza di un'arancia.

Crema di formaggio

Preparazione: 5 minuti
Per 4 vasetti da 250 ml
Tempo di fermentazione: 14 ore
Sgocciolamento: 30 minuti
Tempo di refrigerazione: 1 ora

Ingredienti

- 1 l di latte intero
- 6 gocce di caglio
- 1 formaggio caprino (tipo Petit Suisse)

In un grande recipiente mescolare energicamente il latte a temperatura ambiente con il caprino. Aggiungere il caglio, mescolando delicatamente con una spatola. Meno il composto viene mescolato e più il caglio sarà efficace. Versare il composto nei 4 vasetti dotati dei loro cestini forati. Posizionare i vasetti nella yogurtiera/formaggiera. Mettere il coperchio ed accenderla premendo il tasto «formaggio» . Impostare il timer per un periodo di 14 ore. Quando il formaggio è pronto, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio si ferma automaticamente. Rimuovere i vasetti dalla yogurtiera/formaggiera e ruotare i cestini forati di un quarto di giro per far sgocciolare il siero. Lasciare il formaggio per 30 minuti all'aria aperta. Eliminare il siero e porre i coperchi sui vasetti. Metterli nel frigorifero per 1 ora prima di servire.

Suggerimento: per le 6 preparazioni successive, al posto del caprino utilizzare 100 g di crema di formaggio fatta con la prima preparazione.




Formaggio tipo ricotta

Preparazione: 5 minuti
Per 4 vasetti da 250 ml
Tempo di fermentazione: 16 ore
Sgocciolamento: 30 minuti
Tempo di refrigerazione: 2 ore

Ingredienti

- 1 l di latte intero
- 5 gocce di caglio
- 1 ricotta biologica

Mescolare la ricotta e il latte. Far intiepidire a 30°C e aggiungere il caglio mescolando il meno possibile. Versare il composto nei vasetti dotati dei loro cestini forati. Posizionare i vasetti nella yogurtiera/formaggiera. Mettere il coperchio ed accenderla premendo il tasto «formaggio» . Impostare il timer per un periodo di 16 ore. Quando il formaggio è pronto, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio si ferma automaticamente. Mettere i cestini forati in un piatto e farli sgocciolare per 30 minuti all'aria aperta, poi metterli nel frigorifero per 2 ore prima di servire. Conservare il siero per le successive preparazioni.


Suggerimento: per le preparazioni successive utilizzare 100 g di ricotta ottenuta con la prima preparazione oppure 120 ml di siero.

Formaggio fresco di capra

Preparazione: 5 minuti
Per 4 vasetti da 250 ml
Tempo di fermentazione: 16 ore
Sgocciolamento: 24 ore
Tempo di refrigerazione: 12 ore

Ingredienti

- 1 l di latte di capra
- 6 gocce di caglio
- 1 cucchiaino di sale

In un grande recipiente mescolare delicatamente il latte a temperatura ambiente e il caglio. Meno il composto viene mescolato e più il caglio sarà efficace. Versare il composto nei vasetti dotati dei loro cestini forati. Posizionare i vasetti nella yogurtiera/formaggiera. Mettere il coperchio ed accenderla premendo il tasto «formaggio» . Impostare il timer per un periodo di 16 ore. Quando la preparazione è pronta, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio si ferma automaticamente. Rimuovere i vasetti dalla yogurtiera/formaggiera. Porre i cestini forati in un piatto e metterli nel frigorifero per 24 ore. Svuotare di tanto in tanto il siero sul fondo del piatto. Dopo 24 ore mettere la cagliata in un recipiente e aggiungere il sale mescolando delicatamente. Versare nuovamente dentro i cestini forati compattando un po' il composto. Lasciare per 12 ore nel frigorifero prima di servire.

Formaggio di capra all'olio di oliva ed erbe

Preparazione: 15 minuti

Per 4 formaggi

Tempo di asciugatura: da 5 a 6 giorni

Ingredienti

- 4 formaggi di capra
- ½ litro di olio d'oliva
- 3 spicchi d'aglio pelati
- 2 foglie di alloro
- 3 rametti di timo fresco
- 4 scorze di limone
- 1 rametto di rosmarino
- 10 bacche di ginepro schiacciate

Procedere come per la ricetta del formaggio fresco di capra. Far asciugare il formaggio fresco di capra su un panno pulito in luogo fresco e ventilato per qualche giorno. Una volta asciutto, preparare la marinata: mescolare l'olio di oliva, i condimenti e le erbe aromatiche. Versare il composto in una ciotola e aggiungere il formaggio di capra. Conservare in luogo fresco per 1 settimana e degustare.

Suggerimento: la marinata permette di conservare il formaggio più a lungo e può essere utilizzata più volte.

Tofu

Preparazione: 5 minuti

Per 4 vasetti da 250 ml


Tempo di fermentazione: 18 ore

Sgocciolamento: 30 minuti

Tempo di refrigerazione: 1 ora

Ingredienti

- 1 l di latte di soia naturale
- 2 cucchiaini di nigari
- 40 ml d'acqua
- 1 garza

Mescolare il nigari e l'acqua. Far intiepidire a 30°C il latte di soia e aggiungere il nigari mescolando delicatamente. Versare la preparazione nei vasetti dotati dei loro cestini forati. Posizionare i vasetti nella yogurtiera/formaggiera. Mettere il coperchio ed accenderla premendo il tasto «formaggio» . Impostare il timer per un periodo di 18 ore. Quando il tofu è pronto, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio si ferma automaticamente. Porre i cestini forati in un piatto e lasciarli sgocciolare per 30 minuti all'aria aperta. Versare la cagliata in un colino ricoperto di garza. Chiudere la garza e spremere energicamente l'impasto per drenare il siero. Per ottenere un tofu compatto, mettere un peso sulla garza e lasciare il tutto in un piatto in frigorifero per 1 ora. Il tofu si conserva in frigorifero ricoperto di acqua fresca.


Suggerimento: è possibile trovare il nigari nei negozi o supermercati biologici o nei negozi di alimenti giapponesi.

Cagliata di capra alla frutta secca

Preparazione: 5 minuti
Per 4 vasetti da 250 ml
Tempo di fermentazione: 15 ore
Sgocciolamento: 30 minuti
Tempo di refrigerazione: 3 ore

Ingredienti

- 1 litro di latte di capra
- 40 ml di aceto di sidro di mele
- 100 g di miele liquido
- 1 cucchiaino di nocciole pelate
- 1 cucchiaino di mandorle pelate
- 1 cucchiaino di noci
- 1 cucchiaino di uvetta sultanina

Mescolare il latte tiepido e l'aceto rimestando il meno possibile. Versare la preparazione nei vasetti dotati dei loro cestini forati. Posizionare i vasetti nella yogurtiera/formaggiera. Mettere il coperchio ed accenderla premendo il tasto «formaggio» . Impostare il timer per un periodo di 15 ore. Quando la preparazione è pronta, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio si ferma automaticamente. Porre i cestini forati in un piatto e lasciar sgocciolare per 30 minuti all'aria aperta. Versare il composto in un colino ricoperto di garza. Mettere in frigorifero per 3 ore prima di servire.


Degustazione: mescolare la frutta secca e aggiungere il miele caldo. Versare sulla cagliata prima di servire.

Mascarpone

Preparazione: 5 minuti
Per 4 vasetti da 250 ml
Tempo di fermentazione: 12 ore
Sgocciolamento: 12 ore
Tempo di refrigerazione: 12 ore

Ingredienti

- 1 l di panna
- 50 ml di succo di limone

Unire la panna al succo di limone mescolando il meno possibile. Versare la preparazione nei vasetti dotati dei loro cestini forati. Posizionare i vasetti nella yogurtiera/formaggiera. Mettere il coperchio ed accenderla premendo il tasto «formaggio» . Impostare il timer per un periodo di 12 ore. Quando la preparazione è pronta, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio si ferma automaticamente. Porre i cestini forati in un piatto e lasciar sgocciolare per 30 minuti all'aria aperta. Versare il composto in un colino ricoperto di garza. Mettere in frigorifero per 12 ore prima di servire.

Degustazione: bagnare dei biscotti savoiardi nel caffè espresso. Metterli sul fondo di una tazza e ricoprire con mascarpone leggermente zuccherato. Cospargere con cacao.



Petit Suisse

Preparazione: 15 minuti
Tempo di refrigerazione: 1 ora

Ingredienti

- 4 ricotte sgocciolate per 2 giorni
- 150 g di panna

In una ciotola, mescolare le ricotte sgocciolate quindi aggiungere un terzo del loro peso di panna. Sbattere il tutto fino ad ottenere un composto molto liscio. Riempire dei piccoli bicchieri da degustazione oppure dei piccoli stampi in acciaio inox da 4 cm di diametro che avrete precedentemente foderato con carta da forno. Coprire con pellicola trasparente. Conservare in frigorifero per almeno 1 ora prima di servire.

Suggerimento: è possibile incorporare dei frutti rossi freschi tagliati a pezzetti ai Petit Suisse prima di servirli.

Crema di formaggio alle erbe

Preparazione: 15 minuti
Tempo di refrigerazione: 1 ora

Ingredienti

- 4 formaggi tipo ricotta fatti sgocciolare per 1 giorno
- 100 g di panna
- 1 scalogno tritato
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- 1 cucchiaino di cerfoglio tritato
- 1 cucchiaino di erba cipollina tritata
- 40 ml di olio
- Sale e pepe

In una ciotola mescolare le ricotte sgocciolate ed aggiungere la panna. Sbattere il tutto fino ad ottenere un composto molto liscio. Incorporare gli ingredienti rimanenti e condire a piacere. Conservare in frigorifero prima di servire.

Suggerimento: servire questa crema di formaggio con grosse fette di pane casereccio tostato.

Tartufi di capra

Preparazione: 20 minuti

Tempo di refrigerazione: 1 ora

Per 4 persone

Ingredienti

- 4 formaggi freschi di capra
- 1 cucchiaio di paprika
- 1 cucchiaio di curry
- 1 cucchiaio di noci macinate
- 1 cucchiaio di cumino

Procedere come per la ricetta del formaggio fresco di capra.

Far asciugare il formaggio fresco di capra su un panno pulito per 1 giorno in più in frigorifero. Lavorare il formaggio formando 12 palline. Rotolare le palline nei differenti mix e conservare 1 ora in frigorifero prima di servire.

Suggerimento: per ottenere delle varianti, si possono usare dei semi di sesamo nero, delle erbe aromatiche fresche tritate, delle briciole di pan di zenzero o pane speziato, della pancetta essiccata tritata.



Formaggio alle erbe aromatiche

Preparazione: 15 minuti

Tempo di refrigerazione: 1 giornata

Ingredienti

- 4 ricotte sgocciolate per 1 giorno
- 4 spicchi d'aglio
- 1 scalogno tritato
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- 1 cucchiaino di timo fresco tritato
- 1 cucchiaino di dragoncello tritato
- 1 cucchiaino di erba cipollina tritata
- Sale e pepe

Sbucciare e scottare in acqua bollente gli spicchi d'aglio. Farli raffreddare. In una ciotola, mescolare le ricotte sgocciolate con le erbe fresche tritate. Aggiungere l'aglio schiacciato e lo scalogno tritato. Salare e pepare a piacere. Formare dei formaggi di piccole dimensioni o uno unico grande. Avvolgere in carta oleata e tenerlo un giorno in frigorifero prima di servire.

Suggerimento: rotolare il formaggio in erbe aromatiche tritate al momento prima di servire.

Torta alla crema di formaggio

Preparazione: 20 minuti

Cottura: 25 minuti

Ingredienti

- 500 g di crema di formaggio
- 50 g di farina
- 40 g di zucchero a velo
- 3 uova
- Scorza grattugiata di un limone
- 1 bustina di vanillina
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 1 pizzico di sale

In una ciotola mescolare la farina con il lievito.

In un'altra ciotola sbattere i tuorli d'uovo con lo zucchero.

Aggiungere la scorza di limone, l'estratto di vaniglia e la crema di formaggio. Mescolare e mettere in frigorifero. Preriscaldare il forno a 180°C. Montare gli albumi a neve con un pizzico di sale.

Incorporare la farina e il lievito al composto e poi aggiungere delicatamente gli albumi montati. Versare l'impasto in uno stampo antiaderente leggermente imburrito. Cuocere in forno per circa 25 minuti a 180°C.

Suggerimento: è possibile profumare la torta aggiungendo un po' di estratto di fiori d'arancio.



