

LAGRANGE®

France — 1955

Pot POUR
SPÉCIALITÉS LAITIÈRES
Protéinées

Notice

+

Recettes

FR

NED

DEU

ENG



MADE IN FRANCE

POT POUR SPÉCIALITÉS LAITIÈRES PROTÉINÉES (TYPE 440 501)

Les spécialités laitières protéinées sont riches en protéines et pauvres en matières grasses.

Ce sont des produits consistants et rassasiants à consommer en dessert ou en encas.

Très renommées aux Etats-Unis et au Canada, ces spécialités laitières sont également populaires en France.

Avec cet accessoire et à l'aide d'une yaourtière *Lagrange*, d'une yaourtière-fromagère *Lagrange* ou de toute autre yaourtière pouvant accueillir cet accessoire, vous serez en mesure de réaliser vous-même votre spécialité laitière protéinée naturelle : yaourts plus riches en protéines et plus fermes grâce à un bon égouttage du petit-lait.

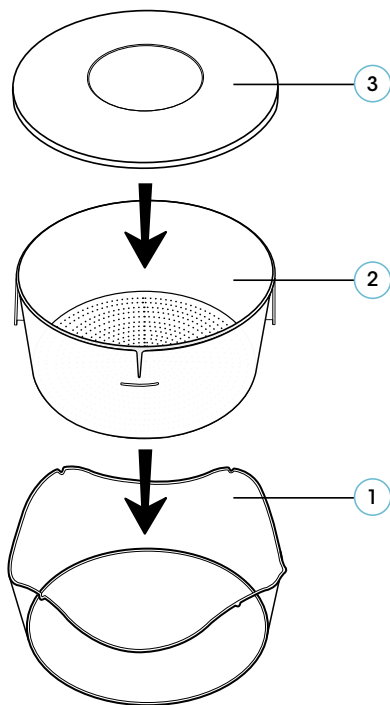
Vous pourrez également réaliser du fromage blanc, naturellement riche en protéines avec une yaourtière-fromagère.

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

- * Couvercle du pot pour spécialités laitières protéinées en polypropylène (PP).
- * Egouttoir du pot pour spécialités laitières protéinées en polypropylène (PP).
- * Bac du pot pour spécialités laitières protéinées en Styène Acrylonitrile (SAN).

DESCRIPTION DE L'ACCESSOIRE

1. Bac
2. Egouttoir
3. Couvercle



CONSEILS PRATIQUES

FONCTION YAOURT

LE LAIT

- * Choisissez de préférence un lait entier ou demi-écrémé longue-conservation (ces laits ne nécessitent pas d'ébullition).
- * Les laits crus ou pasteurisés (homogénéisé, 2% ou écrémé) doivent être portés à ébullition (il serait dangereux d'utiliser du lait cru sans le faire bouillir au préalable) puis refroidis et passés pour éliminer les peaux. Vous pouvez utiliser du lait de vache ou du lait de chèvre. Le lait de chèvre réduit beaucoup plus que le lait de vache, vous aurez donc plus de pertes de petit-lait.
- * Comptez 8 heures pour la préparation de la spécialité laitière protéinée (puis jusqu'à 4 heures d'égouttage).

LE FERMENT

Vous pouvez utiliser plusieurs types de ferment :

- * Un yaourt nature du commerce.
- * Un yaourt issu d'une fabrication précédente si vous faites des yaourts maison (remarque : n'utilisez pas plus de 5 fois un yaourt issu de votre fabrication car cela diminuera le résultat).
- * Un ferment sec lyophilisé acheté dans le commerce (dans ce cas, suivez les instructions sur l'emballage du produit).

Lagrange propose des ferments lyophilisés issus de l'agriculture biologique naturels brassés ou aromatisés sans sucres ajoutés (références type 385).

FONCTION FROMAGE BLANC BATTU

LE LAIT

- * Vous pouvez utiliser du lait de vache ou du lait de chèvre. Le lait de chèvre réduit beaucoup plus que le lait de vache et vous aurez donc plus de pertes de petit-lait.
- * Choisissez de préférence du lait entier UHT qui permet d'obtenir un résultat plus onctueux et augmente la saveur du fromage blanc.
- * Pour utiliser du lait de ferme, faites-le bouillir préalablement pour éviter toute contamination du lait (la prolifération de bactéries pourrait s'avérer dangereuse). Pour cela, faites-le monter en température jusqu'à ébullition, et ceci pendant une minute maximum, puis laissez-le refroidir à température ambiante et passez-le pour enlever les peaux.
- * Suivant le lait utilisé, vous obtiendrez des fromages blancs plus ou moins riches en matières grasses et de consistances diverses.

LE FERMENT

- * Lors de votre première utilisation, vous pouvez utiliser comme ferment du fromage blanc issu du commerce (2 cuillères à soupe).
- * Ensuite, vous pourrez simplement prélever 2 cuillères à soupe de votre fromage blanc pour réaliser la fournée suivante.
- * Pour une efficacité optimale, conservez votre ferment au frais et ne le gardez pas au-delà de 7 jours. Par ailleurs, cette « régénération » ne devra pas être opérée plus de 5 fois, à défaut de quoi, le ferment ne sera plus aussi efficace et puissant et la qualité du fromage blanc en sera amoindrie.
- * Il est également possible d'utiliser un ferment « spécial fromage blanc » sous forme lyophilisée, disponible en pharmacie ou magasins spécialisés. Ce ferment remplacera le fromage blanc du commerce ainsi que la présure lors de votre 1^{ère} fournée.

Note : Le goût et la consistance de la 1^{ère} fournée peuvent être différents des fournées suivantes effectuées avec « régénération ».

LA PRESURE

Vous pouvez trouver la présure sous forme de compte-gouttes en pharmacie ou en magasins spécialisés. Suivez les indications de l'emballage du produit quant au nombre de gouttes à la réalisation de votre spécialité laitière. En général 6 gouttes seront nécessaires.

PRÉPARATION POUR SPÉCIALITÉ LAITIÈRE PROTÉINÉE AVEC UNE YAOURTIÈRE OU YAOURTIÈRE-FROMAGÈRE LAGRANGE

- * Préparez votre mélange pour spécialité laitière protéinée en mélangeant 1 litre de lait avec un ferment (et de la présure pour la fonction fromage blanc). Pour un résultat optimal, ajoutez le lait progressivement jusqu'à obtention d'un mélange homogène et lisse.
- * Utilisez des ingrédients à température ambiante.
- * Répartissez le mélange dans l'égouttoir placé dans le bac du pot pour spécialité protéinée (Cf. Fig. 1).

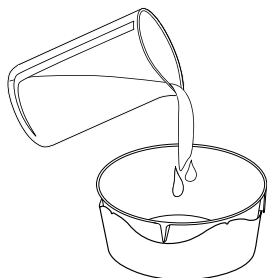


Figure 1

- * Placez le pot pour spécialité laitière protéinée, **sans son couvercle**, dans la yaourtière ou yaourtière-fromagère Lagrange (Cf. Fig. 2).

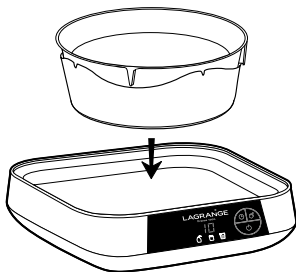


Figure 2

- * Mettez le couvercle de la yaourtière ou yaourtière-fromagère en place (Cf. Fig. 3).

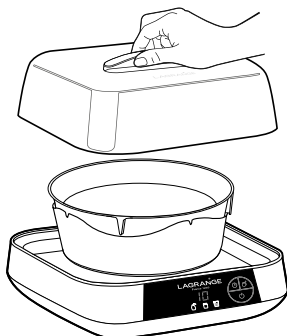


Figure 3

- * Suivez les instructions de votre yaourtière ou yaourtière-fromagère comme pour réaliser des yaourts. Au moment du choix du temps de chauffe, **indiquez 8 heures** pour réaliser un yaourt enrichi en protéines.
- * Pour réaliser du fromage blanc battu dans votre yaourtière-fromagère, indiquez **12 heures** (ajoutez jusqu'à 3 heures supplémentaires si vous utilisez du lait ½ écrémé UHT).

ÉGOUTTAGE ET RÉFRIGÉRATION DE LA SPÉCIALITÉ PROTÉINÉE

Retirez soigneusement le couvercle de la yaourtière ou de la yaourtière-fromagère. Vous pouvez alors procéder à l'égouttage de votre spécialité laitière protéinée en soulevant et en tournant votre égouttoir dans le bac sur les encoches prévues pour (Cf. Fig. 4). Placez le pot au réfrigérateur pour un égouttage entre 3 et 4 heures (ne pas mettre le couvercle pendant ce temps d'égouttage).

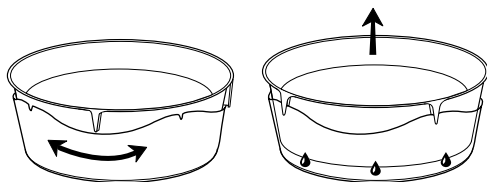


Figure 4

Une fois l'égouttage terminé, verser le petit-lait dans votre évier. Le petit bec prévu à cet effet sur le bac vous aidera. Vous pouvez également conserver le petit-lait pour d'autres usages (brioches, cakes...). Vous pouvez alors déguster.

Vous pouvez ensuite conserver votre spécialité laitière protéinée au réfrigérateur avec son couvercle hermétique.

ENTRETIEN

Après chaque utilisation et après démoulage ou consommation, faites tremper, si nécessaire, l'égouttoir et le bac quelques minutes dans de l'eau chaude additionnée de détergeant et nettoyez-les soigneusement.

Remarque : toujours bien sécher l'égouttoir, le bac et le couvercle avant de les ranger. Rangez le pot et l'égouttoir avec le couvercle.

LAGRANGE[®]

Service consommateurs

17, chemin de la Plaine

ZA Les Plattes

CS30228

69390 VOURLES

France

E-mail : conso@lagrange.fr

Recettes

YAOURTS ET FROMAGES BLANC



FONCTION YAOURT

Petit déjeuner Yaourt parfait (pour 4 personnes)

500g de yaourt enrichi en protéines (à base de 1L de lait entier ou demi écrémé UHT de vache) - 240g de myrtilles - 100g de noix ou d'amandes - 200g d'avoine ou de granola - 4 cuillères à soupe de miel ou sirop d'érable.

- Mélanger le yaourt jusqu'à obtenir une crème homogène.
- Ajouter les fruits et fruits secs.
- Verser le miel ou sirop d'érable délicatement sur le tout.

Yaourt grec à la crème (pour 4 personnes)

(ou « straggisto »)



300g de yaourt enrichi en protéines - 100g de lait concentré sucré - 15cl de crème entière liquide.

- Mélanger le yaourt et le lait concentré jusqu'à obtenir une crème homogène.
- Monter la crème en chantilly puis l'incorporer délicatement au yaourt.
- Conserver au réfrigérateur avant de servir.

Poulet roti à la grecque (pour 6 personnes)

500g de yaourt enrichi en protéines (à base de 1L de lait entier ou demi écrémé UHT de vache) - 1kg de morceaux de poulet rôti - 3 gousses d'ail pelées et hachées - 1 cuillère à soupe de sel - 1 cuillère à soupe de sucre - 1 cuillère à café de poudre de curry - 1 cuillère à café de coriandre - 1 cuillère à café de cumin - grains de poivre noir.

- Mélanger le yaourt avec l'ail, le sel, le sucre, la poudre de curry, la coriandre, le cumin et du poivre noir fraîchement moulu dans un bol.
- Placer ce mélange dans un sac congélation et insérer les morceaux de poulet dans ce sac.
- Mélanger bien et laisser réfrigérer au moins 2 heures (de préférence 24 à 48 heures).

Tzatziki (pour 8 personnes)

500g de yaourt enrichi en protéines (à base de 1L de lait entier ou demi écrémé UHT de vache) - 1 concombre (pelé et finement coupé) - 2 cuillères à soupe d'huile d'olive - Le jus d'1/2 citron jaune - 2 cuillères à soupe d'aneth - 1 cuillère à café de poudre d'ail - sel et poivre.

- Hacher finement le concombre et l'aneth. Mélanger dans un plat l'huile d'olive, le jus de citron, le sel, le poivre et la poudre d'ail.
- Ajouter enfin le concombre et l'aneth au mélange qui doit être assez épais et composé de généreux morceaux.

Cheesecake au yaourt protéiné

250g de biscuits émiettés - 125g de beurre doux fondu - 500g de yaourt enrichi en protéines - 3 œufs - 100g de sucre - 1 sachet de sucre vanillé - 1 cuillère à soupe de fécule de maïs - de la muscade - sel.

- Préchauffer le four à 180 degrés (thermostat 6).
- Tapisser de papier sulfurisé un moule préalablement beurré de 23 cm de diamètre. Idéalement, le fond du moule doit être amovible, sinon, laisser bien dépasser le papier pour démouler facilement le gâteau en tirant dessus.
- Mélanger les biscuits, la muscade et le beurre fondu.
- Mélanger le yaourt, les œufs, le sucre et le sucre vanillé à la main ou dans un mixeur.
- Ajouter la fécule de maïs et le sel puis mélanger énergiquement.
- Verser cette préparation sur les biscuits émiettés et cuire au four de 50 à 55 minutes jusqu'à ce que la préparation au fromage soit ferme au toucher.

*Laisser refroidir, démouler et servir frais
avec le topping de votre choix.*



Recette de Skyr

(pour 8 personnes)

Temps de préparation : 10min

Temps de cuisson : 14h

Temps d'attente : 3h

100g de skyr (acheté dans le commerce)

25g de lait en poudre écrémé

(bio ou non) de la marque Régilait®

1 litre de lait écrémé

Avec ces quantités, vous obtiendrez
entre 700 et 750g de skyr.



- Dans un saladier, mélanger le skyr et le lait en poudre.
- Faire légèrement tiédir un verre de lait.
- L'ajouter progressivement au yaourt tout en mélangeant.
- Ajouter le restant de lait froid toujours en remuant.
- Insérer l'égouttoir dans le bac, en position basse. Verser le mélange. Placer le bac dans la yaourtière et programmer pour 14 heures de chauffe.
- Lorsque le programme est terminé, mettre le panier en position haute. Laisser égoutter pendant 1 heure à température ambiante, puis mettre le couvercle et laisser le yaourt s'égoutter pendant environ 2 heures au frais. Plus le yaourt s'égouttera et plus il sera ferme. Ne pas remuer pendant l'égouttage.
- Une fois la bonne consistance obtenue, vider le petit-lait, et remettre le panier en position basse. Remuer pour lisser le skyr.
- Conserver au frais avec le couvercle.

Servir avec de la confiture et du granola par exemple.

Recette et photographie réalisées pour Régilait® par Carine Chic Chic Chocolat

FONCTION FROMAGE BLANC

Fromage blanc battu aux fraises (pour 4 personnes)

1 grand fromage blanc battu à base de 1L de lait entier ou demi écrémé UHT de vache - 500g de fraises (400g à mixer / 100g à couper en morceaux) - 100g de sucre en poudre.

- Préparer votre fromage blanc 24 heures à l'avance en suivant les instructions de la notice.
- Battre le fromage blanc à l'aide d'un pied mixeur.
- Mixer 400g de fraises avec 100g de sucre en poudre.
- Mettre le mélange dans une casserole à feu doux avec les 100g de fraises restantes, coupées en morceaux.
- Laisser compoter sans porter à ébullition. Quand le coulis nappe la cuillère, laisser refroidir.
- L'ajouter au fromage blanc et bien mélanger.
- Servir bien frais dans des verrines.

Bon appétit !



POTJE VOOR EIWITRIJKE ZUIVELSPECIALITEITEN (TYPE 440 501)

Eiwitrijke zuivelspecialiteiten bezitten veel eiwitten en weinig vetten.

Zij zijn ideaal als dessert of als voedzaam en goed vullend tussendoortje.

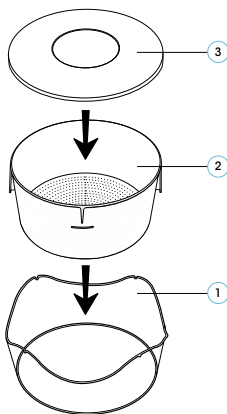
Deze in de Verenigde Staten en Canada zeer vermaarde eiwitrijke zuivelspecialiteiten zijn ook in Frankrijk zeer populair. Met dit accessoire en met behulp van een *Lagrange* yoghurtmaker, een *Langrange* yoghurt-verse kaasmaker of een andere yoghurtmaker waar dit accessoire in past, kunt u zelf uw eiwitrijke zuivelspecialiteit maken: extra eiwitrijke yoghurt of gladgeroerde verse kaas. Voor het maken van verse kaas heeft u een yoghurt-verse kaasmaker nodig.

EIGENSCHAPPEN VAN HET PRODUCT

- * Deksel van het potje van de eiwitrijke zuivelspecialiteit van polypropyleen (PP).
- * Druppelplaat van het potje van de eiwitrijke zuivelspecialiteit van polypropyleen (PP).
- * Bak van de eiwitrijke zuivelspecialiteit van Styreenacrylnitril (SAN).

BESCHRIJVING VAN HET ACCESSOIRE

1. Bak
2. Druppelplaat
3. Deksel



PRAKTISCHE ADVIEZEN

YOGHURTFUNCTIE

DE MELK

- * Kies bij voorkeur volle of halfvolle houdbare melk (deze melksoorten hoeven niet gekookt te worden).
- * Rauwe of gepasteuriseerde melk (gehomogeniseerd, 2% of magere melk) moeten aan de kook gebracht worden (het zou gevaarlijk zijn om rauwe melk te gebruiken zonder deze vooraf te koken) en daarna afkoelen en gezeefd worden om de vellen te verwijderen.
- * Reken 8 uur voor de bereiding van de eiwitrijke zuivelspecialiteit (en daarna tot 4 uur voor het uitlekken).

DE GIST

U kunt verschillende soorten gist gebruiken:

- * Naturel yoghurt uit de winkel.
- * Yoghurt van een vorige bereiding, als u zelf uw yoghurt maakt (opmerking: gebruik niet meer dan 5 keer zelfgemaakte yoghurt, omdat het resultaat daarna minder goed zal zijn).
- * In de winkel gekochte gedroogde gist (volg in dat geval de instructies op de verpakking van het product).

Bij Lagrange is geroerde of gearomatiseerde gedroogde natuurlijke gist uit de biologische landbouw zonder toegevoegde suikers verkrijgbaar (referenties type 385).

GLADGEROERDE VERSE KAASFUNCTIE

DE MELK

- * U kunt koemelk of geitenmelk gebruiken. Geitenmelk kookt veel meer in dan koemelk en u zult dus meer verlies van wei hebben.
- * Kies bij voorkeur volle UHT melk, voor een voller resultaat en een meer uitgesproken gladgeroerde verse kaassmaak.
- * Bij het gebruik van boerderijmelk moet deze vooraf gekookt worden om besmetting van de melk te voorkomen (de verspreiding van bacteriën zou gevaarlijk kunnen zijn). Breng daarvoor de temperatuur tot het kookpunt gedurende maximaal een minuut, laat de melk daarna afkoelen tot kamertemperatuur en zeef hem om de vellen te verwijderen.
- * Afhankelijk van de gebruikte melk zal uw verse kaas meer of minder vetten bevatten en een bepaalde dikte hebben.

DE GIST

- * Tijdens het eerste gebruik kunt u als gist verse kaas uit de winkel gebruiken (2 eetlepels).
- * Vervolgens kunt u 2 eetlepels van uw zelfgemaakte verse kaas gebruiken voor de volgende bereiding van verse kaas.
- * Voor een optimale werkzaamheid moet u de gist maximaal 7 dagen koel bewaren. Deze "regeneratie" mag trouwens niet vaker dan 5 keer uitgevoerd worden, omdat daarna de gist niet meer zo werkzaam en krachtig zal zijn en de verse kaas daarom van mindere kwaliteit zal zijn.
- * Er is ook gist "speciaal voor verse kaas" te gebruiken in gedroogde vorm, verkrijgbaar bij de apotheek of de speciaalzaak. Deze gist vervangt tijdens uw 1e bereiding de verse kaas uit de winkel, alsook het stremsel.

N.B.: De smaak en de dikte van de 1e bereiding kunnen verschillen van de volgende, met de "regeneratie" vervaardigde bereidingen.

HET STREMSEL

U kunt stremsel vinden in de vorm van een druppelteller bij de apotheek of in de speciaalzaak. Volg de aanwijzingen op de verpakking van het product voor het aantal druppels dat u aan uw zuivelspecialiteit moet toevoegen. In het algemeen zijn 6 druppels nodig.

BEREIDING VAN DE EIWITRIJKE ZUIVELSPECIALITEIT MET EEN YOGHURTMAKER OF EEN YOGHURT-VERSE KAASMAKER VAN LAGRANGE

- * Bereid uw mengsel voor eiwitrijke zuivelspecialiteit door 1 liter melk te mengen met gist (en stremsel voor de verse kaasfunctie). Voeg voor een optimaal resultaat de melk geleidelijk aan toe totdat u een homogeen, glad mengsel verkregen heeft.
- * Gebruik ingrediënten op kamertemperatuur.

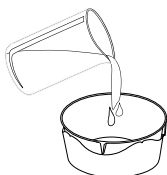


Fig. 1



Fig. 2

- * Verdeel het mengsel over de in de bak van de eiwitrijke specialiteit geplaatste druppelplaat.

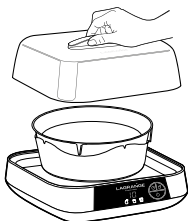


Fig. 3

- * Plaats het potje met de eiwitrijke specialiteit, zonder het deksel, in de yoghurtmaker of de yoghurt-verse kaasmaker van Lagrange.
- * Volg de instructies van uw yoghurtmaker of yoghurt-verse kaasmaker voor het maken van yoghurt. Op het moment van het kiezen van de verwarmingstijd kiest u 8 uur voor het vervaardigen van extra eiwitrijke yoghurt.
- * Kies voor het in uw yoghurt-verse kaasmaker vervaardigen van gladgeroerde verse kaas 12 uur (voeg tot 3 uur extra toe als u halfvolle UHT melk gebruikt).

- * Zet het deksel van de yoghurtmaker of yoghurt-verse kaasmaker op zijn plaats.

UITLEKKEN EN KOELEN VAN DE EIWITRIJKE SPECIALITEIT

Verwijder voorzichtig het deksel van de yoghurtmaker of de yoghurt-verse kaasmaker. U kunt vervolgens uw eiwitrijke zuivelspecialiteit laten uitlekken, door uw druppelplaat in de bak op de hiervoor bestemde inkepingen te plaatsen (zie fig. 4). Zet het potje in de koelkast en laat het 3 of 4 uur uitlekken (plaats tijdens het uitlekken het deksel niet op het potje).



Fig. 4

Giet de wei in uw gootsteen als het aftappen voltooid is. Het kleine tuitje dat voor dit doel op de tank is aangebracht, zal u hierbij helpen. U kunt de wei ook bewaren voor ander gebruik (cakes etc.).

Daarna kunt u smullen.

U kunt vervolgens uw eiwitrijke zuivelspecialiteit bewaren in de koelkast in de bak en met het deksel hermetisch gesloten.

ONDERHOUD

Na ieder gebruik en na het uit de vorm halen of nuttigen kunt u, indien nodig, de druppelplaat en de bak enkele minuten in warm zeepwater laten weken en deze daarna zorgvuldig reinigen.

Opmerking: Droog de druppelplaat, de bak en het deksel altijd goed af, alvorens ze op te bergen. Berg het potje voor de eiwitrijke specialiteit op met het gesloten deksel.

Recepten

YOGHURTFUNCTIE

Perfect yoghurtontbijt (voor 4 personen)

500g yoghurt (op basis van 1 liter volle of halfvolle UHT koemelk) - 240g bosbessen - 100g walnoten of amandelen - 200g haver of granola - 4 eetlepels honing of ahornstroop.

Tot de yoghurt een homogene room mengen.

Fruit en gedroogd fruit toevoegen.

Voorzichtig de honing of de ahornstroop over het geheel schenken.



Gebraden kip op Griekse wijze (voor 6 personen)

500g yoghurt (op basis van 1 liter volle of halfvolle UHT koemelk) - 1kg geroosterde stukjes kip - 3 teentjes gepelde en fijngehakte knoflook - 1 eetlepel zout - 1 eetlepel suiker - 1 theelepel kerriepoeder - 1 theelepel koriander - 1 theelepel komijn - zwarte peperkorrels.

In een kom de yoghurt mengen met de knoflook, het zout, de suiker, de kerriepoeder, de koriander, de komijn en veel versgemalen zwarte peper. Dit mengsel samen met de stukken kip in een diepvrieszak doen. Goed mengen en minstens 2 uur, maar bij voorkeur 24 tot 48 uur koel wegzetten.



Tzatziki (voor 8 personen)

500g yoghurt (op basis van 1 liter volle of halfvolle UHT koemelk) - 1 komkommer (geschild en fijngesneden) - 2 eetlepels olijfolie - het sap van 1/2 citroen - 2 eetlepels dille - 1 theelepel knoflookpoeder - zout en peper.

De komkommer samen met de dille fijnhakken. In een schaal de olijfolie, het citroensap, het zout, de peper en de knoflookpoeder met elkaar mengen. Tot slot de komkommer en de dille toevoegen aan het mengsel, dat vrij dik moet zijn en grote stukken moet bevatten.

Griekse yoghurt met room (« straggisto ») (voor 4 personen)

300g extra eiwitrijke yoghurt - 100g gezoete gecondenseerde melk - 15cl volle vloeibare room.

De yoghurt en de gecondenseerde melk tot een homogene room mengen. De room stijf kloppen en voorzichtig door de yoghurt roeren. In de koelkast bewaren tot het moment van opdienen.

Skyr Lagrange / Régilait® (voor 8 personen)

Vorbereidingstijd: 10 min

Bereidingstijd: 14u

Wachtijd: 3u

100g skyr (winkel gekocht)

25g magere melkpoeder (biologische of niet)

van het merk Régilait®

1 liter magere melk



Meng in een kom de skyr en de melkpoeder.

Maak een glas melk lauwwarm. Voeg het geleidelijk al roerend toe aan het yoghurtmengsel. Voeg de rest van de koude melk al roerend toe.

Plaats de uitlekmand in de bak in de lage stand. Giet het mengsel erin. Plaats de bak in de yoghurtmaker en stel een programma van 14 uur verwarmen in.

Zet na deze tijd de mand in de hoge stand. Laat gedurende 1 uur bij omgevingstemperatuur uitlekken, doe daarna het deksel er op en laat de yoghurt nog circa 2 uur gekoeld uitlekken. Hoe langer de yoghurt uitlekt hoe steviger ze zal zijn. Niet doorroeren tijdens het uitlekken.

Als de juiste consistentie bereikt is, het uitlekvocht afgieten en de mand terugzetten in de laagste stand. Doorroeren om de skyr glad te roeren.

Koel bewaren met het deksel er op. Serveren met bijvoorbeeld jam en granola.

Opmerking: Deze hoeveelheden leveren tussen 700 en 750g skyr op.

Recept en fotografie gerealiseerd voor Régilait® door Carine Chic Chic Chocolat

Cheesecake met eiwitrijke yoghurt

250g koekkrumels
125g gesmolten ongezoeten boter
500g extra eiwitrijke yoghurt
3 eieren
100g suiker
1 zakje vanillesuiker
1 eetlepel maïszetmeel
Nootmuskaat - Zout



De oven voorverwarmen op 180 graden (thermostaat 6).

Een bakvorm met een diameter van 23cm beboteren en daarna met bakpapier bedekken. Bij voorkeur een springvorm gebruiken, zo niet, het papier flink uit de vorm laten uitsteken, zodat het gebak eenvoudig uit de vorm gehaald kan worden door het papier naar boven te trekken.

De koekkrumels mengen met de nootmuskaat en de gesmolten boter.

De yoghurt met de hand of een mixer mengen met de eieren, de suiker en de vanillesuiker.

Het maïszetmeel en het zout toevoegen en goed mengen.

Deze bereiding over de korst van koekkrumels schenken en in de oven in 50 tot 55 minuten gaar bakken, totdat de kaasbereiding stevig aanvoelt.

Laten afkoelen, uit de bakvorm halen en koel serveren.

VERSE KAASFUNCTIE

Gladgeroerde verse kaas met aardbeien (voor 4 personen)

1 grote portie gladgeroerde verse kaas op basis van 1 liter volle of halfvolle UHT koemelk - 500g aardbeien (400g om te mixen / 100g in stukjes gesneden) - 100g basterdsuiker.



Bereid uw verse kaas 24 uur van tevoren volgens de instructies van de handleiding. Roer de verse kaas glad met behulp van een staafmixer. Mix 400g aardbeien met 100g basterdsuiker. Doe het mengsel in een steelpan en zet deze op een zacht vuur met de resterende 100g in stukjes gesneden aardbeien.

Laat het mengsel langzaam tot een moes verwarmen, zonder het te koken. Wanneer de saus aan de lepel blijft hangen, kunt u deze laten afkoelen. Voeg de saus toe aan de verse kaas en meng ze goed door elkaar. Goed koud in verrines opdienen.

LAGRANGE®

Service consommateurs
17, chemin de la Plaine
ZA Les Plattes
CS30228

69390 VOURLES

Frankrijk

E-mail: conso@lagrange.fr

BEHÄLTER FÜR PROTEINANGEREICHTE MILCHPRODUKTE (TYP 440 501)

Proteinangereicherte Milchprodukte sind eiweißreich und fettarm. Es handelt sich um Produkte, die als Dessert oder als herzhafter und sättigender Snack verzehrt werden können.

Die proteinangereicherten Milchprodukte sind in den Vereinigten Staaten und Kanada sehr bekannt und erfreuen sich auch in Frankreich zunehmender Beliebtheit. Mit diesem Zubehör und mit Hilfe eines *Lagrange*-Joghurtbereiters, eines *Lagrange*-Joghurt/Käsebereiters oder eines anderen Joghurtbereiters, der dieses Zubehör aufnehmen kann, können Sie Ihr eigenes proteinangereichertes Milchprodukt herstellen: proteinangereicherten Joghurt oder Quark. Für die Herstellung von Quark benötigen Sie einen Joghurt/Käsebereiter.

BESCHREIBUNG DES ZUBEHÖRS

- * Deckel des Behälters für die proteinangereicherten Milchprodukte aus Polypropylen (PP).
- * Abtropfkorb für die proteinangereicherten Milchprodukte aus Polypropylen (PP).
- * Behälter für proteinangereicherte Milchprodukte aus Styrol-acrylnitril (SAN).

BESCHRIJVING VAN HET ACCESSOIRE

1. Behälter
2. Abtropfkorb
3. Deckel

PRAKTISCHE HINWEISE

JOGHURT-FUNKTION

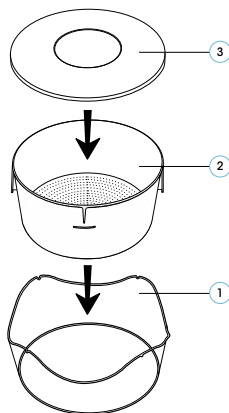
MILCH

- * Nehmen Sie vorzugsweise volle oder teilentrahmte Langzeitmilch (diese Milch braucht nicht aufgekocht zu werden).
- * Rohmilch oder pasteurisierte Milch (homogenisiert, 2% oder entrahmt) muss dagegen vorher aufgekocht werden (es wäre gefährlich, Rohmilch zu benutzen, ohne sie vorher gekocht zu haben), sie muss dann abgekühlt und durchgesiebt werden, um die Haut zu entfernen.
- * Rechnen Sie mit 8 Stunden für die Zubereitung der proteinangereicherten Milchprodukte (bis zu 4 Stunden für das Abtropfen).

FERMENT (STARTERKULTUR)

Sie können mehrere Arten von Fermenten (auch Joghurtkulturen oder Starterkulturen genannt) verwenden:

- * Einen handelsüblichen Naturjoghurt.



- * Ein Joghurt aus einer früheren Produktion, wenn Sie hausgemachte Joghurts herstellen (Hinweis: Verwenden Sie nicht mehr als 5 Mal einen Joghurt aus Ihrer eigenen Produktion, da dies das Ergebnis beeinträchtigt).
- * Ein gefriergetrocknetes Ferment aus dem Handel (in diesem Fall sind die Anweisungen auf der Produktverpackung zu befolgen).

Lagrange bietet gefriergetrocknete Fermente aus biologischem Anbau, natürlich hergestellt oder aromatisiert ohne Zuckerzusatz (Art.-Nr. Typ 385).

QUARK-FUNKTION

MILCH

- * Sie können Kuh- oder Ziegenmilch verwenden. Ziegenmilch verliert viel mehr Konsistenz als Kuhmilch, so dass Sie mehr Verlust an Molke haben.
- * Bevorzugen Sie H-Vollmilch, die ein sahnigeres Ergebnis liefert und den Quark schmackhafter macht.
- * Wenn Sie Milch vom Bauernhof benutzen, kochen Sie sie vorher auf, um jede Verunreinigung zu vermeiden (die Vermehrung von Bakterien kann gefährlich sein). Erwärmen Sie die Milch, bis sie maximal eine Minute lang kocht, und lassen Sie sie dann auf Zimmertemperatur abkühlen. Gießen Sie sie dann durch ein Sieb, um die Haut zu entfernen.
- * E nach verwendeter Milch erhalten Sie mehr oder weniger fettreichen Quark von unterschiedlicher Konsistenz.

FERMENT (STRARTERKULTUR)

- * Für Ihren ersten Ansatz können Sie handelsüblichen Quark (2 Esslöffel) verwenden.
- * Anschließend brauchen Sie nur 2 gute Esslöffel von Ihrem selbst angefertigten Quark für die nächste Zubereitung abzunehmen.
- * Damit Ihr Ferment optimal wirkt, bewahren Sie es kühl und nicht länger als 7 Tage auf. Diese „Regenerierung“ sollte außerdem nicht mehr als 5mal durchgeführt werden, da das Ferment dann nicht mehr wirksam und stark genug ist, und die Qualität des Quarks nachlässt.
- * Es kann auch ein Ferment in gefriergetrockneter Form „speziell für Quark“ benutzt werden, das in Apotheken oder Spezialgeschäften erhältlich ist. Dieses Ferment ersetzt dann den handelsüblichen Quark bzw. das Lab bei Ihrer Erstzubereitung.
- * Hinweis: Geschmack und Konsistenz der Erstzubereitung können von den durch „Regenerierung“ erhaltenen nachfolgenden Zubereitungen abweichen.

LAB

Lab ist in Form von Labtropfen in Apotheken oder Fachgeschäften erhältlich. Folgen Sie den Anweisungen auf der Produktverpackung bezüglich der Anzahl der Tropfen, die in Ihr Milchprodukt gegeben werden müssen. Normalerweise werden 6 Tropfen benötigt.

ZUBEREITUNG DES PROTEINANGEREICHERTEN MILCHPRODUKTS MIT IHREM JOGHURT- ODER JOGHURT/KÄSEBEREITER VON LAGRANGE

- * Bereiten Sie Ihre proteinangereicherten Milchprodukte vor, indem Sie 1 Liter Milch mit dem Ferment (und Lab für die Quark-Funktion) mischen. Für ein optimales Ergebnis die Milch nach und nach zugeben, bis eine homogene, glatte Masse entsteht.
- * Verwenden Sie Zutaten mit Zimmertemperatur.

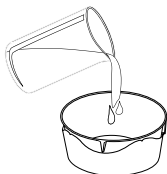


Abb. 1

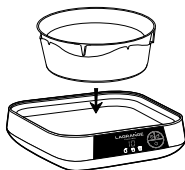


Abb. 2

- * Verteilen Sie die Mischung in der Abtropfschale im Behälter für proteinangereicherte Milchprodukte.
- * Stellen Sie den Behälter für proteinangereicherte Milchprodukte ohne Deckel in den Lagrange-Joghurt- oder Joghurt/Käse-Bereiter.

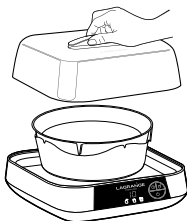


Abb. 3

- * Setzen Sie den Deckel auf den Joghurt- oder Joghurt/Käsebereiter.

- * Befolgen Sie die Anweisungen auf Ihrem Joghurt oder Joghurt/Käsebereiter wie bei der Herstellung von Joghurt. Bei der Wahl der Erhitzungszeit müssen Sie 8 Stunden für die Herstellung von proteinangereichertem Joghurt einplanen.
- * Für die Herstellung von Quark in Ihrem Joghurtbereiter sollten Sie 12 Stunden einplanen (bis zu 3 Stunden mehr, wenn Sie halbentrahmte H-Milch verwenden).

ABTROPFEN UND KÜHLEN DES PROTEINANGEREICHERTEN MILCHPRODUKTS

Entfernen Sie vorsichtig den Deckel des Joghurt- oder Joghurt/Käse-Bereiters. Anschließend können Sie Ihr proteinangereichertes Milchprodukt abtropfen lassen, indem Sie Ihre Abtropfschale im Behälter über die dafür vorgesehenen Kerben anheben und drehen (siehe Abb. 4). Stellen Sie die Schale zum Abtropfen zwischen 3 oder 4 Stunden in den Kühlschrank (Deckel während dieser Abtropfzeit nicht aufsetzen).



Abb. 4

Wenn das Abtropfen abgeschlossen ist, gießen Sie die Molke in Ihr Waschbecken. Der kleine Auslauf am Tank hilft Ihnen dabei. Sie können die Molke auch für andere Zwecke (Brioche, Kuchen usw.) aufbewahren.

Dann können Sie Ihr fertiges Produkt genießen.

Sie können Ihr proteinangereichertes Milchprodukt dann im Kühlschrank in seinem Behälter mit hermetisch verschlossenem Deckel aufbewahren.

PFLEGE

Nach jedem Gebrauch und nach der Entformung oder dem Verzehr geben Sie Tropfschale und Behälter falls nötig einige Minuten lang in heißes Wasser mit Reinigungsmittel, um sie gründlich zu reinigen.

Hinweis: Trocknen Sie Tropfschale, Behälter und Deckel immer gründlich ab, bevor sie weggeräumt werden. Bewahren Sie den Behälter für proteinangereicherte Milchprodukte mit geschlossenem Deckel auf.

Rezepte

JOGHURT-FUNKTION

Perfektes Joghurt-Frühstück (für 4 personen)

500g Joghurt (auf der Basis von 1 L voller oder teilentrahmter H-Kuhmilch) - 240g Heidelbeeren - 100g Walnüsse oder Mandeln - 200g Haferflocken oder Müsli - 4 Esslöffel Honig oder Ahornsirup.

Mischen Sie den Joghurt, bis eine homogene Creme entstanden ist.

Früchte und Trockenfrüchte hinzufügen.

Den Honig oder Ahornsirup vorsichtig über die Mischung geben.



Griechisches Brathähnchen (für 6 personen)

500g Joghurt (auf der Basis von 1L voller oder teilentrahmter H-Kuhmilch) - 1kg Brathähnchenstücke - 3 geschälte und gehackte Knoblauchzehen - 1 Esslöffel Salz - 1 Esslöffel Zucker - 1 Teelöffel Currypulver - 1 Teelöffel Koriander - 1 Teelöffel Kreuzkümmel - schwarze Pfefferkörner.

Den Joghurt mit Knoblauch, Salz, Zucker, Currypulver, Koriander, Kreuzkümmel und viel frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer in einer Schüssel verrühren. Diese Mischung zusammen mit den Hühnerteilen in einen Gefrierbeutel geben.

Gut mischen und mindestens 2 Stunden, vorzugsweise jedoch

24 bis 48 Stunden, im Kühlschrank aufbewahren.



Skyr Lagrange / Régilait® (für 8 personen)

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Heizzeit: 14 Stunden

Wartezeit: 3 Stunden

100g Skyr (Laden gekauft)

25g Magermilchpulver (bio oder nicht bio)

der Marke Régilait®

1 Liter Magermilch



Meng in een kom de skyr en de melkpoeder.

Maak een glas melk lauwwarm. Voeg het geleidelijk al roerend toe aan het yoghurt-mengsel. Voeg de rest van de koude melk al roerend toe.

Plaats de uitlekmand in de bak in de lage stand. Giet het mengsel erin.

Plaats de bak in de yoghurtmaker en stel een programma van 14 uur verwarmen in.

Zet na deze tijd de mand in de hoge stand. Laat gedurende 1 uur bij omgevingstemperatuur uitlekken, doe daarna het deksel er op en laat de yoghurt nog circa 2 uur gekoeld uitlekken. Hoe langer de yoghurt uitlekt hoe steviger ze zal zijn. Niet doorroeren tijdens het uitlekken.

Als de juiste consistentie bereikt is, het uitlekvocht afgieten en de mand terugzetten in de laagste stand. Doorroeren om de skyr glad te roeren.

Koel bewaren met het deksel er op. Serveren met bijvoorbeeld jam en granola.

Opmerking: deze hoeveelheden leveren tussen 700 en 750g skyr op.

Recept en fotografie gerealiseerd voor Régilait® door Carine Chic Chic Chocolat

Griechischer Joghurt mit Sahne (« straggisto ») (für 4 personen)

300g proteinangereicherter Joghurt - 100g gesüßte Kondensmilch - 15cl Vollrahm.

Mischen Sie den Joghurt und die Kondensmilch, bis Sie eine homogene Creme erhalten. Die Sahne zu Schlagsahne schlagen und vorsichtig unter den Joghurt heben. Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Tsatsiki (für 8 personen)

500g Joghurt (auf der Basis von 1 L voller oder teilentrahmter H-Kuhmilch) - 1 Gurke (geschält und fein gehackt) - 2 Esslöffel Olivenöl - Saft von 1/2 Zitrone - 2 Esslöffel Dill - 1 Teelöffel Knoblauchpulver - Salz und Pfeffer.

Die Gurke und den Dill hacken. Olivenöl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver in einer Schüssel vermischen. Zum Schluss die Gurke und den Dill zu der Mischung hinzufügen, die ziemlich dickflüssig sein und aus großzügigen Stücken bestehen sollte.

Käsekuchen aus proteinangereichertem Joghurt

250g zerbröselte Kekse
125g geschmolzene Butter
500g proteinangereicherter Joghurt
3 Eier
100g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Esslöffel Maisstärke
Muskatnuss - Salz



Den Ofen auf 180 Grad vorheizen (Thermostat 6).

Eine Backform mit 23cm Durchmesser mit Backpapier auslegen und vorher mit Butter bestreichen. Im Idealfall sollte der Boden der Form abnehmbar sein, andernfalls das Papier gut überstehen lassen, so dass der Kuchen leicht durch Ziehen an der Form entfernt werden kann.

Kekse, Muskatnuss und geschmolzene Butter vermischen und einen festen Boden formen. Joghurt, Eier, Zucker und Vanillezucker von Hand oder in einem Mixer verrühren. Maisstärke und Salz hinzufügen und gut vermischen.

Diese Mischung über den Keksboden gießen und 50 bis 55 Minuten backen, bis sich die Käsemischung fest anfühlt.

Abkühlen lassen, aus der Form nehmen und gekühlt servieren.

QUARK-FUNKTION

Quark mit erdbeeren (für 4 personen)

1 großer Quark, hergestellt aus 1 L voller oder teilentrahmter H-Kuhmilch - 500g Erdbeeren (400g werden gemischt / 100g in Stücke geschnitten) - 100g Puderzucker.

Ihren Quark 24 Stunden im Voraus vorbereiten und dabei die Anweisungen in der Gebrauchsanleitung befolgen. Den Quark mit einem Mixereinsatz aufschlagen. 400g Erdbeeren mit 100 g Puderzucker mischen. Die Mischung mit den restlichen 100g in Stücke geschnittenen Erdbeeren in einen Kochtopf geben.

Sanft zu Kompott reduzieren, ohne sie zum Kochen zu bringen. Wenn das Coulis auf dem Löffel haften bleibt, das Kompott abkühlen lassen. Zum Quark geben und gut vermischen. Gut gekühlt in kleinen Gläsern servieren.



LAGRANGE®

Service consommateurs
17, chemin de la Plaine
ZA Les Plattes
CS30228
69390 VOURLES

Frankreich

E-mail: conso@lagrange.fr

POT FOR SPECIAL PROTEIN-ENRICHED MILK PRODUCTS (TYPE 440 501)

Special protein-enriched milk products are rich in protein and low in fat. These products can be eaten in dessert form or as a satisfying and filling snack.

Special protein-enriched milk products are well known in the United States and Canada and are also popular in France. Using this accessory and with the help of a *Lagrange* yoghurt maker, a *Lagrange* yoghurt-cheese maker, or any other yoghurt maker that can fit this accessory, you will be able to make your own special protein-enriched milk product: protein-enriched yoghurt or whisked fromage blanc.

PRODUCT SPECIFICATIONS

- * Protein-enriched milk product pot lid in polypropylene (PP).
- * Protein-enriched milk product pot drainer in polypropylene (PP).
- * Protein-enriched milk product tray in Styrene acrylonitrile (SAN).

DESCRIPTION OF THE ACCESSORY

1. Tray
2. Drainer
3. Lid

PRACTICAL ADVICE

YOGHURT FUNCTION

THE MILK

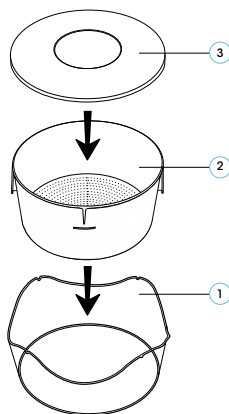
- * Choose long-life whole or semi-skimmed milk in preference (these milks do not need to be boiled).
- * Raw or pasteurised milk (homogenised, 2%, or skimmed) must be boiled (it would be dangerous to use raw milk without first boiling it) then cooled and strained to remove the skin.
- * It takes 8 hours to prepare a special protein-enriched milk product (then 4 hours of draining).

THE FERMENT

You can use several types of ferment:

- * Store-bought natural yoghurt.
- * Yoghurt from a previous batch if you have made home-made yoghurt (note: do not use your home-made yoghurt more than 5 times as the results become less effective).
- * A commercial freeze-dried ferment (in this case, follow the instructions on the product packaging).

Lagrange offers organically produced freeze-dried ferments that are brewed or flavoured without added sugar (referenced type 385).



WHISKED FROMAGE BLANC FUNCTION

MILK

- * You can use either cow's or goat's milk. Goat's milk reduces much more than cow's milk, meaning you will lose more whey.
- * It is preferable to choose whole UHT milk which will give you a smoother result and produce a more flavoursome whipped fromage blanc.
- * Raw milk must be boiled to avoid any contamination (proliferation of bacteria in the milk could be dangerous). To do this, bring the milk to the boil for a maximum of one minute, let it cool to room temperature, then strain it to remove the skin.
- * Depending on the milk that is used, the fromage blanc you produce will have different percentages of fat and a range of consistencies.

FERMENT

- * To start with, you can use store-bought fromage blanc as a ferment (2 tablespoons).
- * From then on, you can simply use 2 tablespoons of the fromage blanc you have made to produce the next batch.
- * For optimal efficiency, ensure your ferment remains cool and do not keep it for more than 7 days. Furthermore, this «regeneration» should not be performed more than 5 times. Continuing to use the ferment makes it weaker and less effective, and the fromage blanc you produce will be lower quality.
- * You can also use «special fromage blanc» ferment in freeze-dried form, available in pharmacies or specialised shops. This ferment effectively replaces the store-bought fromage blanc or the rennet from your 1st batch.

Note: The taste and consistency of your 1st batch may be different from following batches made with the «regeneration» technique.

RENNET

Rennet can be found in pharmacies or specialised shops in dropper form. Follow the instructions on the product packaging concerning the number of drops to add to your special protein-enriched milk product. 6 drops are required as a general rule.

PREPARING YOUR SPECIAL PROTEIN-ENRICHED MILK PRODUCT WITH A LAGRANGE YOGHURT OR YOGHURT-CHEESE MAKER

- * Prepare your mixture for a special protein-enriched milk product by mixing 1 litre of milk with a ferment (and rennet for the fromage blanc function). For the best results, gradually add the milk until your mixture is homogeneous and smooth.
- * Use room temperature ingredients.

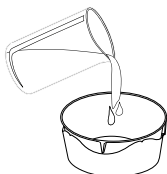


Fig. 1



Fig. 2

- * Evenly spread the mixture in the drainer that is placed inside the protein-enriched product tray.

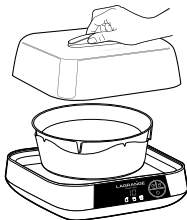


Fig. 3

- * Place the protein-enriched product pot, without its lid, in the LAGRANGE yoghurt or yoghurt-cheese maker.

- * Put the lid on the yoghurt or yoghurt-cheese maker.

- * Follow the instructions of your yoghurt or yoghurt-cheese maker for making yoghurt. When choosing the heating time, enter 8 hours to make a protein-enriched yoghurt.
- * To make a whipped fromage blanc in your yoghurt-cheese maker, enter 12 hours (add up to 3 additional hours if using semi-skimmed UHT milk).

DRAINING AND REFRIGERATING THE SPECIAL PROTEIN-ENRICHED PRODUCT

Carefully remove the lid from the yoghurt or yoghurt-cheese maker. Then you can drain your special protein-enriched milk product by lifting and turning your drainer in the tray on the notches provided for this purpose (see Fig. 4). Place the pot in the refrigerator for 3 or 4 hours of draining (do not put the lid on while it drains).



Fig. 4

When the draining is complete, pour the whey into your sink. The small spout provided for this purpose on the tank will help you. You can also save the whey for other uses (cakes, etc.). It is now ready to be eaten.

You can now store your special protein-enriched milk product in the refrigerator in its tray, with its airtight lid.

MAINTENANCE

Each time your product is removed from the tray and eaten, soak the drainer and tray in hot water and dish-washing liquid for a few minutes, if necessary, and thoroughly clean.

Note: Carefully dry the drainer, tray, and cover before storing them. Store the protein-enriched product pot with the lid on.

Recipes

YOGHURT FUNCTION

Perfect breakfast Yoghurt (for 4 people)

500g of yoghurt (made with 1L of UHT whole or semi-skimmed cow's milk).

240g of blueberries - 100g of nuts or almonds - 200g of oats or granola - 4 tablespoons of honey or maple syrup.

Mix the yoghurt until smooth and creamy.

Add the fresh and dried fruits.

Gently pour the honey or maple syrup over the top.



Greek roast chicken (for 6 people)

500g of yoghurt (made with 1L of UHT whole or semi-skimmed cow's milk) - 1kg of roasted chicken pieces - 3 peeled and chopped garlic cloves - 1 tablespoon of salt - 1 tablespoon of sugar - 1 teaspoon of curry powder - 1 teaspoon of coriander - 1 teaspoon cumin - black peppercorns.

Mix the yoghurt in a bowl with the garlic, salt, sugar, curry powder, coriander, cumin, and lots of freshly ground black pepper. Tip this mixture into a freezer bag and place the chicken pieces inside this bag. Mix well and refrigerate for at least 2 hours, but preferably between 24 and 48 hours.



Skyr by Lagrange and Régilait® (for 8 people)

Preparation time: 10 min

Cooking time: 14 hours

Waiting time: 3 hours

100g Skyr (bought in a store)

*25g Régilait® (preferred brand) powdered milk
(organic or other)*

1 litre skimmed milk



Mix the skyr and the powdered milk in a bowl.

Warm a glass of milk slightly. Add it to the yoghurt gradually, mixing all the time.

Add the rest of the cold milk, still stirring.

Insert the drainage basket in the tray, in the low position. Pour the mixture in.

Put the tray in the yoghurt maker and programme it to heat for 14 hours.

After this time, put the basket in the high position. Let it drain for 1 hour at room temperature, then put the lid on and leave the yoghurt to drain for around 2 hours in the fridge. The more it drains, the firmer it will be. Do not stir it during draining.

Once you have got the right consistency, empty the whey and put the basket back in the low position. Stir to smooth the skyr.

Keep it in the fridge with the lid on.

Serving suggestion: add jam and granola.

Note: these quantities will make between 700 and 750g of skyr.

Recipe and photograph for Régilait® by Carine Chic Chic Chocolat

Creamy Greek yoghurt (« straggisto ») (for 4 people)

300g of protein-enriched yoghurt - 100g of sweetened condensed milk - 15cl of liquid full cream.

Mix the yoghurt and condensed milk together until you have a smooth, creamy mixture. Beat the cream until it is whipped, then gently fold it into the yoghurt. Store in the refrigerator until it is ready to be served.

Tsatsiki (for 8 people)

500g of yoghurt (made with 1L of UHT whole or semi-skimmed cow's milk).

*1 cucumber (peeled and finely chopped) - 2 tablespoons of olive oil - juice of 1/2 lemon
- 2 tablespoons of dill - 1 teaspoon of garlic powder - salt and pepper.*

Finely chop the cucumber and dill. Mix the olive oil, lemon juice, salt, pepper, and garlic powder in a bowl. Then add the cucumber and dill to this mixture, which should be fairly thick with generous chunks.

Protein-enriched yoghurt cheesecake

250g of crumbled biscuit
125g of melted butter
500g of protein-enriched yoghurt
3 eggs
100g of sugar
1 sachet of vanilla sugar
1 tablespoon of cornstarch
Nutmeg - Salt



Preheat the oven to 180 degrees (thermostat 6).

Line a 23cm diameter baking tin with buttered greaseproof paper. Ideally, the bottom of the baking tin should be removable, otherwise, leave the paper protruding above the sides so you can pull it up to easily remove the cake from the tin.

Combine the biscuits, nutmeg, and melted butter.

Mix the yoghurt, eggs, sugar and vanilla sugar by hand or in a mixer.

Add the cornstarch and salt and mix well.

Pour this mixture over the biscuit crust and bake for 50 to 55 minutes until the cheese mixture is firm to the touch.

Set aside to cool, remove from the baking tin, and serve cold.

FROMAGE BLANC FUNCTION

Whisked strawberry fromage blanc (for 4 people)

1 large whisked fromage blanc made from 1L of UHT whole or semi-skimmed cow's milk - 500g of strawberries (400g to mix / 100g cut into pieces) - 100g of caster sugar.

Make your fromage blanc 24 hours in advance by following the instructions in the manual. Beat the fromage blanc using a stick mixer. Mix 400g of strawberries with 100g of caster sugar. Heat the mixture in a saucepan over a low heat with the remaining 100g of strawberries, cut into pieces.

Leave to stew without bringing to a boil. When the coulis is thick enough to coat the spoon, leave to cool. Add it to the fromage blanc and mix well. Serve well-chilled in verrines.



LAGRANGE®

Service consommateurs

17, chemin de la Plaine

ZA Les Plattes

CS30228

69390 VOURLES

France

E-mail: conso@lagrange.fr

LAGRANGE[®]

17 Chemin de la Plaine
ZA les Plattes - CS 30228
69390 VOURLES - France
conso@lagrange.fr

www.lagrange.fr

C134313

