

Geitenkaas kaaskit

Van The Big Cheese Making Kit

NL HANDLEIDING DOOR EN VOOR

YOGHURT .nl



Dit is de Nederlandstalige versie van de Engelstalige handleiding van The Big Cheese Making Kit: www.bigcheesemakingkit.com

GEITENKAAS KAASKIT

- Informatie over deze kit
- Algemene tips voor het maken van kaas
- Bereidingsinstructies

Geschikt voor het maken:

- Een zachte, smeerbare geitenkaas
- Een stevige, kruimelige geitenkaas



Gebruiksaanwijzing voor het maken van geitenkaas.

Deze kit maakt twee stijlen verse geitenkaas; een stevige, kruimelige geitenkaas en een zachte, romige geitenkaas. Beide kunnen worden aangeduid als Chèvre (van het Frans voor geit) .

Het enige wat je hoeft toe te voegen is melk. Je zult versteld staan hoe eenvoudig het is en hoe goed het smaakt.

Bovendien kun je deze kit 10 keer gebruiken. Je kunt allerlei kruiden toevoegen aan je zelfgemaakte kaas. We hopen dat je geniet van je kaas en het bereidingsproces. Succes!

INHOUD VAN DE KIT

Citroenzuur

Ons citroenzuur is van de hoogste voedingskwaliteit. Het voegt een scherpte toe aan de smaak en geeft de kazen een authentieke smaak.

Organisch zeezout

Dit zout is puur niet-gejodeerd zout, vrij van andere middelen. Het zout zorgt voor een langere houdbaarheid van de kaas en voegt smaak toe.

Botermousseline

In plaats van standaard kaasdoek heeft deze mousseline een nauwere opening zodat je niet onnodig kaas verliest bij het bereidingsproces. Het kan vele malen hergebruikt worden. Spoel het na gebruik af met koud water. Je kunt je mousseline verfrissen door een paar minuten te laten weken in zuiveringszout.

Zuivelthermometer

Onze bimetaalthermometers kunnen zowel in Fahrenheit als in Celsius worden afgelezen. Het is het beste om deze midden in de pan te plaatsen wanneer je de temperatuur uitleest. Vergeet niet de beschermhoes te verwijderen voor gebruik!

Bewaren van de geitenkaas kaaskit

Alle inhoud moet worden bewaard in de bijbehorende containers op een koele donkere plaats en gebruikt worden voor de vermelde datum.

Gooi je wei niet weg!

Je overgebleven wei zit vol eiwitten, vitamines en mineralen. Hier zijn enkele suggesties voor het gebruik ervan:

- Vervang water door wei bij het maken brood. Zelfgebakken brood is heerlijk met je kaas.
- Gebruik het bij het koken van pasta/rijst/aardappelen of om peulvruchten te weken.
- Maak er soep mee.
- Maak smoothies en milkshakes.
- Voeg het toe aan je bad - het is geweldig voor de huid!

...Je kunt het ook invriezen, dus je hebt geen haast

ALGEMENE TIPS VOORDAT JE BEGINT MET KAAS MAKEN

- De instructies zijn vrij eenvoudig, maar kaas maken is ook een wetenschap, dus volg ze zo goed mogelijk. Lees ze helemaal door voordat je begint.
- Als je van tevoren weet dat je kaas gaat maken, haal dan je melk uit de koelkast en breng het op kamertemperatuur. Dit bespaart tijd bij het verwarmen van de melk en vermindert het risico op aanbranden.
- Werk hygiënisch.
- Gebruik een roestvrijstalen pan en keukengerei. Plastic keukengerei is ook prima. Gebruik geen aluminium, antiaanbaklaag of koperen pannen aangezien deze kunnen reageren met de melk. Gebruik geen houten lepels omdat deze bacteriën kunnen bevatten.
- Als je een kleinere batch wilt maken, kan je de afmetingen halveren.
- Gebruik de meest verse volle geitenmelk die je kunt vinden. Geitenmelk is beschikbaar in de meeste supermarkten, maar niet elk merk werkt even goed.
- Week je botermousseline 5 minuten in kokend water om er zeker van te zijn dat deze steriel is.
- Roer niet te lang – geitenmelk is delicaat en het is heel gemakkelijk om de wrongel te breken.
- Vergeet niet de beschermhoes van de thermometer te verwijderen.

Geitenkaas

maakt ongeveer 680 gr. geitenkaas

BENODIGDHEDEN

- 2,3 liter volle geitenmelk
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel citroenzuur
- Grote diepe pan met deksel
- Vergiet
- Thermometer
- Botermousseline



BEREIDINGSINSTRUCTIES

Zachte, romige geitenkaas

Lees helemaal door voordat je begint.

- Meng 1 volle theelepel citroenzuur door 50 ml afgekoeld gekookt water (kamertemperatuur). Roer en laat oplossen.
- Giet de melk in de pan. Doe de citroenzuuroplossing in de melk en roer voorzichtig tot één geheel.
- Verwijder de beschermkap van de thermometer. Warm de melk op middelhoog vuur tot 82 graden celcius. Roer tussentijds voorzichtig door. Haal bij 82 graden van het vuur.
- Je zult zien dat de wrongel en wei gescheiden zijn (wrongel zal erg zijn klein en wei een geelgroene vloeistof).
- Dek af met pannendecksel en laat 30 minuten rusten.
- Vouw de mousseline dubbel en bekleed het vergiet. Giet voorzichtig de wrongel door de mousseline totdat deze is uitgelekt.

- Zodra de meeste wei is uitgelekt, voeg je hier zout aan toe. Je kan nu eventueel ook kruiden toevoegen.
- Vouw de randen van je mousseline om een 'tas' te maken. Draai de zak en knijp er heel zachtjes in om de resterende wei te verwijderen (niet te hard).
- Gebruik de hoeken om de zak op te hangen (boven de gootsteen bijvoorbeeld) zodat de rest van de wei er langzaam uit kan lekken voor een periode van 30 minuten.
- Als de kaas is uitgelekt, kun je er kaas van maken in de vorm van balletjes of een boomstammetje.
- De kaas kan meteen gegeten worden. Je kan het ook in de koelkast zetten om op te stijven.

Geniet van je kaas!

- Dek af en bewaar maximaal 5 dagen in de koelkast.



Het resultaat: zachte, romige geitenkaas

BEREIDINGSINSTRUCTIES

Stevige, kruimelige geitenkaas

Lees helemaal door voordat je begint.

- Meng 1 volle theelepel citroenzuur door 50 ml afgekoeld gekookt water (kamertemperatuur). Roer en laat oplossen.
- Giet de melk in de pan en verhit tot 87 graden celsius. Er verschijnt stoom en schuim. Voorkom dat de melk kookt. Roer rustig door.
- Verlaag de temperatuur en sprenkel de citroenzuuroplossing erdoorheen. Kook vervolgens voor 30 seconden. Roer langzaam en rustig door.
- Haal van het fornuis en roer voorzichtig en langzaam door totdat de wrongel zich scheidt van de wei.
- Vouw de mousseline dubbel en bekleed het vergiet. Giet voorzichtig de wrongel en wei in de mousseline. Laat 10 minuten uitlekken. Voeg zout toe en roer de wrongel voorzichtig door. Voeg eventueel kruiden toe. Schud de wrongel zachtjes in de mousseline zodat het sneller uitlekt.

- Hoop de kaas op in het midden van de mousseline.
- Vouw de hoeken van de mousseline over de kaas en leg er een bord op en zet er een zwaar gewicht op. (flessen water, een zware vaas vol met water etc.)
- Laat de kaas minimaal een uur uitlekken. Langer uitlekken geeft een stevigere kaas dus wees geduldig.
- De kaas kan meteen gegeten worden. Je kan het ook in de koelkast zetten om op te stijven.

Geniet van je kaas!

- Dek af en bewaar maximaal 5 dagen in de koelkast.



Het resultaat: stevige, kruimelige geitenkaas

Notities

Vragen over de geitenkaas kaaskit? Stel je vraag aan ons op **Facebook** of mail naar **service@yoghurt.nl**