

My First Vegan Cheese

EN • DE • FR



by Cashewbert

EN

Which cultures does this kit contain?



The white camembert mould.



The bacteria cultures, which will ferment the cheese and make it more acidic.

But we add also a natural enzyme to make it more tasty and creamier.



The Vzyme that curdles the cheese.



We also added cashews for you.

Watch our video tutorial:



<https://vimeo.com/cashewbert/myfirstvegancheese>

How to make your vegan cheese:



150g Cashews



275g Boiling Water



1/2 teaspoon Salt



Cultures

Add boiling water to the cashews.
Let it cool down to room temperature.



Blend the nuts and water until smooth.

Add all ingredients
and the contents of the tubes,
except for the salt.



Stir well.

Pour the cream into a bowl.



Cover and let it ferment for 4 to 6 hours,
until it firms up into a cream.



Add salt and stir in gently.



Over a plate, place a cheese mat and the three forms.

Divide the paste into the 3 bertchen forms.



Every two days, open the bertchen and dry the wrapper and the cheese with a kitchen paper.



Within a few days, a white mould will start growing.



Place it uncovered in the fridge for 24h.

Remove from the forms onto the cheese mat and place again in the fridge for 24h.



When the cheese is completely covered with mould, it is ready to eat.

You can ferment it further to develop more flavours, up to 3 weeks.



Wrap the bertchen in the yellow ripening wrap and keep in the fridge.

Make sure the fridge is warmer than 5°C. Ideal temperature is 10°C.

Tip

You can add herbs and spices to the cheese paste while forming. Dried herbs should be blanched with hot water before mixed in.

Welche Kulturen beinhaltet dieses Set?



Den weißen Camembert-Schimmelpilz.



Die Bakterienkulturen, welche den Käse fermentieren und ihn säuerlicher machen.
Wir fügen aber auch ein natürliches Enzym hinzu, damit er geschmackvoller und cremiger wird.



Das Vzyme, welches den Käse gerinnen lässt.



Cashewkerne sind auch für Sie dabei.

Die Videoanleitung anschauen:



<https://vimeo.com/cashewbert/myfirstvegancheese>

So stellen Sie Ihren veganen Käse her:



150g Cashews



275g Kochendes Wasser



1/2 Teelöffel Salz



Kulturen

Gib das kochende Wasser zu den Cashews.

Lasse es auf Raumtemperatur abkühlen.



Püriere die Nüsse mit dem Wasser bis sie cremig sind.

Füge alle Zutaten und den Inhalt der Röhrcchen hinzu, nur nicht das Salz.

Gut umrühren.



Gib die Masse in eine Schüssel.

Bedecke sie und lasse sie für 4 bis 6 Stunden fermentieren, bis sie zu einer festeren Creme wird.



Gib das Salz hinzu und rühre behutsam um.



Lege eine Käsematte und die 3 Formen auf eine Platte.



Verteile die Masse auf die 3 bertchen-Formen.



Öffne die Bertchen alle 2 Tage und trockne das Papier und den Käse mit einem Küchenpapier.



Nach ein paar Tage beginnt weißer Edelschimmel zu wachsen.



Wenn der Käse komplett mit Edelschimmel überzogen ist, ist er verzehrfertig.

Für einen intensiveren Geschmack können Sie ihn bis zu 3 Wochen weiter fermentieren lassen.



Für 24 Stunden ohne abdeckung in den Kühlschrank stellen.

Aus den Formen herausholen und auf die Käsematten legen.

Für weitere 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.



Wickle die Bertchen in das gelbe Reifepapier und leg sie in den Kühlschrank.

Achte darauf, dass die Temperatur über 5°C liegt. Die ideale Temperatur ist 10°C.



Tipp

Sie können während des Formens Kräuter und Gewürze zur Käsemasse hinzufügen. Getrocknete Kräuter sollten vorher mit heißem Wasser blanchiert werden, bevor sie untergemischt werden.

FR

Quelles cultures contient ce kit?



La moisissure blanche du Camembert.



Les cultures bactériennes, qui vont fermenter le fromage et le rendre plus acide. Mais il faut ajouter aussi une enzyme naturelle Pour le rendre plus savoureux et crémeux.

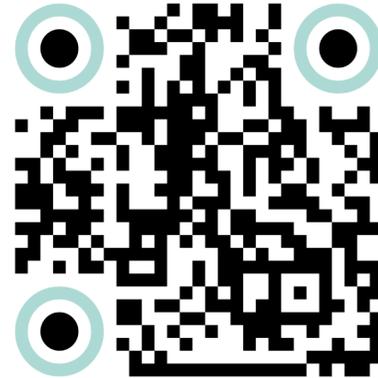


La Vzyme qui fait cailler le fromage.



Nous avons ajouté des noix de cajou pour vous.

Regardez notre tutoriel vidéo :



<https://vimeo.com/cashewbert/myfirstvegancheese>

Comment fabriquer son fromage végan:



150g de noix de cajou



275g d' eau bouillante



1/2 c.   café de sel fin



Cultures

Ajoutez de l' eau bouillante
aux noix de cajou.

Laissez-les refroidir à
température ambiante.



Mixez les noix avec de l' eau
jusqu' à obtenir une consistance lisse.

Ajoutez tous les ingrédients
et le contenu des tubes,
sauf le sel, et remuez bien.



Versez la crème dans un bol.

Couvrez et laissez fermenter la
crème pendant 4 ou 6 heures
jusqu' à ce qu' elle s' affermisse.



Ajoutez du sel et
remuez délicatement.



Au-dessus d'un plateau,
placez une grille à fromage et
les trois moules.

Répartissez la pâte dans
3 moules Bertchen.



Tous les deux jours, ouvrez les bertchen et séchez
le papier et le fromage avec un essuie-tout.

En quelques jours, une moisissure
blanche va commencer
à se développer.



Quand le fromage est complètement recouvert de
la moisissure, il est prêt à manger.

Vous pouvez continuer à le fermenter, jusqu'à trois
semaines, pour laisser d'autres saveurs se développer.



Mettez-les dans le réfrigérateur à
découvert, pendant 24 heures.

Retirez la pâte des moules et
posez-la sur les grilles à fromage.

Mettez-la dans le réfrigérateur,
à découvert, pendant 24 heures.



Enveloppez le Bertchen dans le papier
d'affinage jaune et placez-le
dans le réfrigérateur.

Assurez-vous que la température du
Réfrigérateur est supérieure à 5°C.

La température idéale est de 10°C.



Conseil

Vous pouvez aussi ajouter des herbes et des
épices tout en formant la pâte fromagère. Il faut
blanchir les herbes sèches dans de l'eau chaude,
avant qu'elles soient mélangées.



Visit: www.cashewbert.com