



**ISTRUZIONI D'USO**  
**CON YOGURTIERA**

**FRESCO**  
**YO**

IL BUONO DI FARLO IN CASA

**CLASSICO**  
**JOG**



VEDI SUL SITO  
IL TUTORIAL  
VIDEO DI COME  
PREPARARE IL  
TUO CLASSICO JOG



## ISTRUZIONI D'USO CON YOGURTIERA

FRESCO  
YO  
IL BUONO DI FARLO IN CASA

# CLASSICO JOG

- Difficoltà: facile
- Porzioni: 7 vasetti
- Conservazione: 20/30 giorni
- Preparazione: 5 min. + 6/8 ore di fermentazione + raffreddamento
- Ingredienti: 1L di latte, 1 bustina di Fermenti per Yoghurt Classico JOG
- Occorrente: pentolino, frustino

**Per tenere sotto controllo le temperature, importanti per il raggiungimento di un buon risultato, consigliamo l'utilizzo di un termometro digitale da cucina.**



Fase 1: Versare il latte nel pentolino e mettere sul fuoco. Riscaldare fino ad una temperatura tra i 37 e i 40°C. Raggiunta la temperatura indicata togliere il pentolino dal fuoco.  
*Il trattamento termico aiuta a migliorare la struttura del prodotto finito conferendogli più cremosità ed omogeneità.*



Fase 2: Versare il contenuto della bustina di Fermenti per Yoghurt Classico JOG e mescolare fino allo scioglimento di eventuali grumi.  
Attenzione: non aggiungere mai i fermenti ad una temperatura superiore ai 45°C.



Fase 3: Versare nei vasetti della yogurtiera e lasciar fermentare per circa 6/8 ore.  
**Durante la fermentazione è necessario non mescolare o agitare il prodotto in alcun modo.**  
Terminata la fermentazione, riporre in frigorifero per almeno 6/8 ore prima del consumo.

L'eventuale separazione del siero, dopo la fermentazione del prodotto, è del tutto naturale.

### CONSIGLI:

- Nel caso si utilizzasse latte fresco (non UHT) si consiglia di portarlo ad una temperatura di 80 °C per almeno 15 secondi.
- La densità del risultato finale può variare secondo la tipologia di latte utilizzato.
- Se la vostra yogurtiera avesse la possibilità di impostare le temperature l'ideale è 37°C. Se questo non è possibile, allungare i tempi di fermentazione.