



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.