



ISTRUZIONI D'USO

CON YOGURTIERA

FRESCO
YO

IL BUONO DI FARLO IN CASA

GRECO
YAU



VEDI SUL SITO
IL TUTORIAL
VIDEO DI COME
PREPARARE IL
TUO GRECO YAU



ISTRUZIONI D'USO CON YOGURTIERA

FRESCO
YO
IL BUONO DI FARLO IN CASA

GRECO YAU

Difficoltà: facile

Porzioni: 7 vasetti

Conservazione: 20/30 giorni

Preparazione: 15 min. + 6/8 ore di fermentazione + raffreddamento

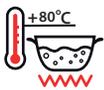
Ingredienti: 1L di latte, 1 bustina di Fermenti per Yoghurt Greco YAU, 1 busta grande di Yoghurt Greco YAU

Occorrente: pentolino, frustino

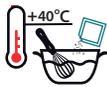
Per tenere sotto controllo le temperature, importanti per il raggiungimento di un buon risultato, consigliamo l'utilizzo di un termometro digitale da cucina.



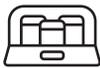
Fase 1: Versare il latte nel pentolino, aggiungere il contenuto della **busta grande di Yoghurt Greco YAU** poco alla volta e mescolare fino allo scioglimento di eventuali grumi.



Fase 2: Mettere il pentolino sul fuoco, riscaldare fino ad una temperatura di 80°C e spegnere il fuoco. Far raffreddare fino a raggiungere i 40°C. *Per raffreddare più velocemente è possibile porre il pentolino a bagnomaria in acqua fredda.*



Fase 3: Aggiungere mescolando il contenuto della **bustina di Fermenti per Yoghurt Greco YAU**. Attenzione: non aggiungere mai i fermenti ad una temperatura superiore ai 45°C.



Fase 4: 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:

- 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.
- La densità del risultato finale può variare secondo la tipologia di latte utilizzato.