



ISTRUZIONI D'USO

CON YOGURTIERA

FRESCO
YO

IL BUONO DI FARLO IN CASA

PROTEICO
PRO



ISTRUZIONI D'USO CON YOGURTIERA

FRESCO
YO
IL BUONO DI FARLO IN CASA

VEDI SUL SITO
IL TUTORIAL
VIDEO DI COME
PREPARARE IL
TUO PROTEICO PRO

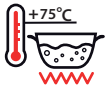
PROTEICO PRO

- 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 Proteico PRO, 1 busta grande per Yoghurt Proteico PRO
- Occorrente: pentolino, frustino

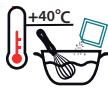
Per tenere sotto controllo le temperature, importanti per il raggiungimento di un buon risultato, consigliamo l'utilizzo di un termometro digitale da cucina.



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



Fase 2: Mettere il pentolino sul fuoco, riscaldare fino ad una temperatura di 75°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 Proteico PRO**. 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.