



ISTRUZIONI D'USO
CON ALTRI ELETTRODOMESTICI

FRESCO
YO

IL BUONO DI FARLO IN CASA

GRECO
YAU



ISTRUZIONI D'USO CON ALTRI ELETTRODOMESTICI

**FRESCO
YO**
IL BUONO DI FARLO IN CASA

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

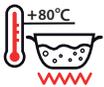
GRECO YAU

- 🏠 Difficoltà: facile
- 🍵 Porzioni: 7 vasetti
- 📅 Conservazione: 20/30 giorni
- 🕒 Preparazione: 15 min. + 10 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

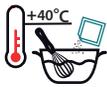
Per tenere sotto controllo le temperature, importanti per il raggiungimento di un buon risultato, consigliamo l'utilizzo di un termometro digitale da cucina.



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. Nel frattempo preriscaldare il forno a 40-50°, raggiunta la temperatura spegnere il forno.



Fase 4: Versare il contenuto nei vasetti, chiudere con i tappi, metterli nel forno e lasciar fermentare per almeno 10 ore. Assicurarsi che la temperatura del forno non scenda sotto i 37° C. 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:

- In alternativa al forno è anche possibile fermentare avvolgendo i vasetti con una coperta o lasciandoli riposare vicino ad una fonte di calore - calorifero. (Fase 4)
- E' possibile preparare facilmente i vostri yogurt utilizzando anche robot da cucina in grado di scaldare i preparati. In questo caso vi consigliamo di seguire le ricette consigliate dai produttori dei vostri robot. Le nostre ricette restano in ogni caso un valido riferimento per la loro preparazione.
- La densità del risultato finale può variare secondo la tipologia di latte utilizzato.