

Préparation de yaourt à base de ferment Bionic

1. Chauffez le lait à 45° C
2. Diluer une portion de ferment dans une cuillerée à soupe de lait et verser dans la reste du lait en mélangeant.
3. Verser le lait dans la yaourtière pendant 12 à 14 heures. Ne pas bouger la yaourtière et ne pas le posez sur une surface vibrante (réfrigérateur ou machine à laver).
4. Laisser refroidir et épaissir le yaourt au réfrigérateur.

Pour une préparation suivante : mélangez le yaourt afin d'obtenir une répartition homogène avec des acides lactiques bien divisé. Enlever 3 cuillères à soupe (au lieu du ferment) pour mettre dans 1L de lait de la nouvelle préparation.

Reprendre la recette dès le début.

Après plusieurs préparations successives, le ferment sera épuisé et il faut prendre un nouveau ferment.

Une portion de ferment convient pour lancer 1 à 2L de lait
Utiliser du lait entier pasteurisé ou stérilisé.

Ajouter 3 cuillères à soupe du lait en poudre pour lait demi-écrémé ou écrémé, ceci pour améliorer la consistance du yaourt

Aussi disponible: Ferments pour faire de fromage blanc et du kéfir.

B.M.S. n.v.

Brugsesteenweg 313-317

8520 KUURNE

T056 71 46 65

www.bmswijndepot.com