



ISTRUZIONI D'USO

CON YOGURTIERA

F R E S C O
Y O

IL BUONO DI FARLO IN CASA

ESSENTIAL
V E G



ISTRUZIONI D'USO CON YOGURTIERA

FRESCO
YO

IL BUONO DI FARLO IN CASA

VEDI SUL SITO
IL TUTORIAL
VIDEO DI COME
PREPARARE IL
TUO ESSENTIAL VEG

ESSENTIAL VEG

☁ Difficoltà: facile

📅 Conservazione: 20/30 giorni

🕒 Preparazione: 20 min. + 10/12 ore di fermentazione + raffreddamento

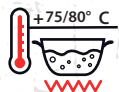
📋 Ingredienti: 900 ml di acqua, 1 bustina di Fermenti Essential VEG, 1 busta grande Essential VEG

✂ Occorrente: pentolino, frustino

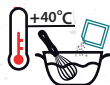
Per tenere sotto controllo le temperature, importanti per il raggiungimento di un buon risultato, consigliamo l'utilizzo di un termometro digitale da cucina.



Fase 1: Versare l'acqua nel pentolino, aggiungere il contenuto della **busta grande Essential VEG** poco alla volta e mescolare fino allo scioglimento di eventuali grumi.



Fase 2: Mettere il pentolino sul fuoco, riscaldare l'acqua fino ad una temperatura di 75/80°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 Essential VEG**.
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 10/12 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 prodotto dopo la fermentazione è sinonimo di qualità ed 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.
- Agitare prima del consumo.
- È possibile aggiungere, a piacere, zucchero o dolcificante.