



ISTRUZIONI D'USO

CON ALTRI ELETTRODOMESTICI

F R E S C O
Y O

IL BUONO DI FARLO IN CASA

CLASSICO
JOG



VEDI SUL SITO
IL TUTORIAL
VIDEO DI COME
PREPARARE IL
TUO CLASSICO JOG



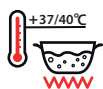
ISTRUZIONI D'USO CON ALTRI ELETTRODOMESTICI

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

CLASSICO JOG

- 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 Classico JOG
- 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 e mettere sul fuoco. Riscaldare fino ad una temperatura tra i 37 e i 40°C. Raggiunta la temperatura indicata togliere il pentolino dal fuoco.
Il trattamento termico aiuta a migliorare la struttura del prodotto finito conferendogli più cremosità ed omogeneità.



Fase 2: Versare il contenuto della bustina di Fermenti per Yoghurt Classico JOG e mescolare fino allo scioglimento di eventuali grumi.
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 3: 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 3)
- 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.