



ISTRUZIONI D'USO
CON ALTRI ELETTRODOMESTICI

F R E S C O
YO

IL BUONO DI FARLO IN CASA

ESSENTIAL
VEG



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 ESSENTIAL VEG

ESSENTIAL VEG

 Difficoltà: facile

 Conservazione: 20/30 giorni

 Preparazione: 20 min. + 16 ore di fermentazione + raffreddamento

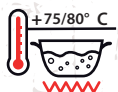
 Ingredienti: 900 ml di acqua, 1 bustina di Fermenti Essential VEG, 1 busta grande Essential VEG

 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.
Nel frattempo preriscaldare il forno a 37-40°C, raggiunta la temperatura spegnere.



Fase 4: Versare il contenuto nei vasetti, chiudere con i tappi, metterli nel forno e lasciar fermentare per 16 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 prodotto dopo la fermentazione è sinonimo di qualità ed è del tutto naturale.

CONSIGLI:

- In alternativa al forno è anche possibile avvolgere i vasetti con una coperta o lasciarli riposare vicino ad una fonte di calore - calorifero. (Fase 4)
- Agitare prima del consumo. È possibile aggiungere, a piacimento, zucchero o dolcificante.
- 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.