

FERMENT yaourt

PRÉPAREZ
VOUS-MÊME
VOS YAOURTS !



Crédit photos : Adobe Stock par Valentinamaslova

Suggestion de présentation



Depuis 1931

FERMENT yaourt

Préparation en poudre pour yaourt

PRÉPARATION DU LEVAIN

Verser le ferment dans une demi-tasse de lait conservé à température ambiante. Mélanger jusqu'à dissolution complète. Couvrir et laisser reposer 30 minutes. Ce ferment vous permet d'ensemencer 1 litre de lait et de réaliser 20 à 25 opérations successives de repiquage. Une fois le sachet ouvert, vous devez l'utiliser immédiatement et en totalité.

PRÉPARATION DES YAOURTS

Si vous utilisez une yaourtière électrique : vérifier le bon fonctionnement du thermostat afin de vous assurer que la yaourtière chauffe le lait à une température comprise entre 52 °C et 55 °C. Ensemencer le reste du litre de lait conservé à température ambiante avec le levain, mélanger puis mettre en pots et brancher la yaourtière et suivre les instructions décrites sur le mode d'emploi de la yaourtière.

Si vous utilisez une yaourtière non-électrique ou si vous n'utilisez pas de yaourtière : chauffer le reste du litre de lait à une température comprise entre 52 °C et 55 °C, ajouter le levain et mélanger, répartir dans les pots et maintenir à une température de 50 °C pendant 1 heure, au four, près d'une source de chaleur ou sur un radiateur. Laisser ensuite la température revenir progressivement à température ambiante durant 8 heures. Mettre les yaourts au réfrigérateur.

PRÉPARATIONS SUIVANTES = « REPIQUAGE »

Utiliser un yaourt de la précédente fabrication, datant de moins de 7 jours, et ensemencer un nouveau litre de lait.

ANALYSE NUTRITIONNELLE

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g	Pour 4 g
Valeur énergétique	1648 kJ / 387 kcal	65,9 kJ / 15,4 kcal
Matières grasses	0,3 g	0,012 g
Dont acides gras saturés	0,1 g	0,004 g
Glucides	94,3 g	3,77 g
Dont sucres	9 g	0,36 g
Fibres	0,6 g	0,024 g
Protéines	2 g	0,08 g
Sodium	0,25 g	0,01 g

COMPAGNIE GÉNÉRALE DE DIÉTÉTIQUE LABORATOIRE YALACTA

97, rue du Général Moulin • 14 000 Caen • FRANCE
Tél : +33 (0)2.31.73.33.67 • Mail : contact@yalacta.com

www.yalacta.com



LABORATOIRE
YALACTA

Depuis 1931



INGRÉDIENTS À METTRE EN ŒUVRE



1 sachet de ferment
pour yaourt



1 litre de lait
(lait de vache,
de brebis, de chèvre,
de soja).

Suggestion de présentation

INGRÉDIENTS :

maltodextrine biologique,
Lactobacillus bulgaricus,
Streptococcus thermophilus.

Code EAN : 3134000202007

Code ACL : 6332937

Boîte de 2 sachets