



Yogourt

Recette pour un contenant de 2 litres –

Coupez la recette de moitié pour un contenant de 1 litre.

Lait Grand-Pré

2 contenants de 1L de lait GRAND PRÉ - UHT

1 enveloppe de gélatine Knox

1 tasse Lait en poudre

2 enveloppes (10g) Culture de yogourt(séchée à froid)

- Faire lever la gélatine dans $\frac{1}{4}$ de tasse lait environ 5 minutes. - Pendant ce temps, placez le reste du lait dans une casserole.

- Ensuite, ajoutez le lait avec la gélatine.

- Ajoutez le lait en poudre et mélangez avec un batteur à basse vitesse ou un fouet.

- Placez la casserole sur la cuisinière à feu très doux en brassant constamment.

- Chauffez le lait jusqu'à ce qu'il atteigne une température de 82°C (180°F) et ensuite, laissez tiédir jusqu'à 42°-44° C (108°-112°F). Vérifiez avec un thermomètre à yogourt (plus efficace) ou à bonbon.

- Prendre de la casserole, une tasse de lait tiède et incorporez la culture de Yogourt avec une fourchette. Dissoudre complètement. Versez ensuite ce mélange de culture avec le reste du lait et bien mélanger.

- Déposez le lait dans le contenant et suivre les indications du fabricant de votre machine à yogourt. - Laisser incuber pour 4 – 4 $\frac{1}{2}$ heures.

- Ensuite, placez le contenant au réfrigérateur pour une période de 8 heures.

1- Faire lever la gélatine dans $\frac{1}{4}$ de tasse lait environ 5 minutes.

- 2- Pendant ce temps, placez le reste du lait dans une casserole.
- 3- Ensuite, ajoutez le lait avec la gélatine.
- 4- Ajoutez le lait en poudre et mélangez avec un batteur à basse vitesse ou un fouet.
- 5- Placez la casserole sur la cuisinière à feu très doux en brassant constamment.
- 6- Chauffez le lait jusqu'à ce qu'il atteigne une température de 82°C (180°F) et ensuite, laissez tiédir jusqu'à 42°-44° C (108°-112°F). Vérifiez avec un thermomètre à yogourt (plus efficace) ou à bonbon.
- 7- Prendre de la casserole, une tasse de lait tiède et incorporez la culture de Yogourt avec une fourchette. Dissoudre complètement. Versez ensuite ce mélange de culture avec le reste du lait et bien mélanger.
- 8- Déposez le lait dans le contenant et suivre les indications du fabricant de votre machine à yogourt. - Laisser incuber pour 4 – 4 ½ heures.
- 9- Ensuite, placez le contenant au réfrigérateur pour une période de 8 heures.

** Il est très important d'élever la température à 82°C (180°F) car la gélatine et le lait en poudre n'ont pas subi le même procédé de pasteurisation que le lait Grand Pré. Toutefois, s'il n'y a aucun ajout d'ingrédient, une température de 42°-44°C (108°-112°F) est suffisante.

** Pour bien prendre la température du lait, brassez et gardez le thermomètre dans le lait pour environ 30 secondes.

** Ce yogourt peut remplacer la crème sure dans une recette.

Conservation du yogourt : De 3 à 4 semaines.