



BIOATIS

1 - Les recettes de Mamie

2 - Omas Rezepte

3 - Grandma's recipes

4 – Notice d'Utilisation





1 - Les recettes de Mamie

BIOATIS

Ebook
de recettes
faciles,
et gourmandes
naturelles
pour yaourts
maison



Introduction

Le fait-maison a la cote : la tendance ne vous a sûrement pas échappé. Et parmi les nombreux produits du quotidien touchés par cette vague sans précédent, les yaourts figurent en bonne place. Souci d'économies, volonté de consommer de manière plus « éco-responsable », envie de manger des produits plus sains... cet engouement s'explique par de multiples facteurs, souvent étroitement liés. Peu importe la raison profonde, tant que le plaisir est là. Car préparer soi-même des yaourts pour sa famille et ses amis est d'abord un plaisir et une fierté. On ressort du placard, parfois avec nostalgie, une vieille yaourtière qu'utilisaient notre mère ou notre grand-mère dans les années soixante-dix. Ou on investit quelques dizaines d'euros pour acquérir un modèle design, économique et écologique une yaourtière BIOATIS. Mais fini les yaourts nature ordinaires : aujourd'hui, le mot d'ordre est à la fantaisie. Yaourts natures ou super gourmands, au lait de vache ou de soja, fruités ou épicés, salés ou sucrés, floraux ou alcoolisés... il y en a pour tous les goûts. Avec les recettes détaillées BIOATIS, c'est sûr, vous allez vous régaler !

5 BONNES RAISONS DE FAIRE SES YAOURTS SOI-MEME

1. C'est économique

Le calcul est simple. Pour faire 8 yaourts natures, il vous faut : 1,4 litres de lait + 1 ferment ou 1 yaourt fait maison + 100 ml de lait concentré. Aujourd'hui, le prix du litre de lait UHT dans le commerce varie de 0,80 € pour un lait premier prix à 1,60 € pour un lait estampillé bio. Avec les coûts annexes, vos 8 yaourts vous reviennent entre 1 € et 2 €. À ce tarif-là, dans le commerce, vous pouvez à peine vous offrir des yaourts natures premier prix ! Dans ces conditions, votre yaourtière sera vite rentabilisée...

2. C'est écologique

Terminé les pots de yaourts qui s'accumulent dans les poubelles! Désormais, vous recyclez à l'infini vos pots en verre et vos couvercles. En moyenne, chaque Français consomme quelque 22 kg de yaourts par an, soit plus de 170 pots. Imaginez les économies de déchets réalisées par une famille de quatre personnes dont chaque membre consomme un voire deux yaourts par jour...

3. C'est plus sain

Épaississants, gélifiants, colorants, édulcorants, conservateurs, arômes artificiels... dans les produits laitiers du commerce, on trouve généralement quantité d'additifs aux noms douteux. Il suffit de vous pencher sur les étiquettes pour en découvrir la liste, souvent effrayante ! Avec les yaourts maison, vous retrouvez le goût du naturel. Et quand vous mangez un yaourt aux fruits maison, vous êtes sûr qu'il y a du fruit dedans, pas juste un vague arôme artificiel.

4. C'est ludique

La technique est simplissime et laisse place à l'imagination. Mis à part quelques ingrédients déconseillés (fruits très acides par exemple), vous pouvez parfumer vos yaourts comme bon vous semble avec des ingrédients classiques ou plus improbables, comme les fromages, les épices ou les alcools. Libre à vous aussi d'imaginer des associations gourmandes : menthe-chocolat, caramel-vanille, chocolat-noisette, framboise-mascarpone.

5. C'est exquis

Une fois que vous aurez goûté vos premiers yaourts maison, vous ne pourrez qu'y devenir accro. Crémeux, onctueux, fermes, parfumés, gourmands... ils n'ont rien à voir avec les yaourts du commerce. Votre yaourtière va fonctionner tous les jours pour faire plaisir à toute la famille et les amis.

Partie 1

Yaourts maison,

mode d'emploi

La technique de base

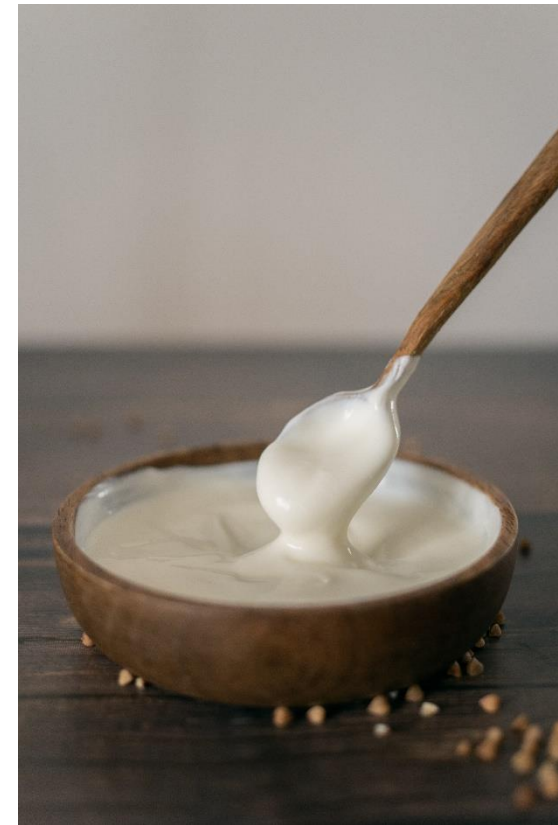
Le yaourt : du lait + des ferments

Qu'est-ce qu'un yaourt ? Simplement du lait fermenté à l'aide de deux bactéries spécifiques : *Streptococcus thermophilus* et *Lactobacillus bulgaricus*. Pour se développer, celles-ci ont besoin d'être portées à une température comprise entre 37 °C et 45 °C, pendant quelques heures. Le lait épaissit, fermente et donne naissance au yaourt. C'est très facile de reproduire ce processus à la maison avec votre yaourtière BIOATIS.

À noter : l'appellation « yaourt » ne peut être donnée qu'aux produits laitiers contenant ces deux bactéries. Sont exclus ceux qui contiennent par exemple du bifidus (*Bifidobacterium longum*). On les appelle alors simplement « laits fermentés ».

La recette de base

- . Mélangez 1,4 litres de lait + 1 ferment ou 1 yaourt fait maison + 100ml de lait concentré.
- . Versez le mélange dans des pots.
- . Chauffez la préparation pendant une dizaine d'heures. Pour cela, on utilise la yaourtière BIOATIS.
- . Mettez vos yaourts au frais pendant au moins 4 heures avant de les déguster.



Les Astuces

On peut chauffer le lait afin d'y faire infuser des fleurs, des épices, des herbes... ou d'y faire fondre des biscuits, des bonbons, du fromage...

On peut ajouter divers ingrédients au mélange lait + ferments : sucre, arômes, confiture...

À retenir : il faut toujours du lait à température ambiante avant d'y ajouter le ferment ou le yaourt fait maison. Ce dernier ne doit jamais être chauffés ou au contraire être réfrigéré au moment de la préparation.

★ Conseil !

Vos yaourts seront encore meilleurs si vous les laissez au frais pendant 2 jours avant de les consommer. Ils se conservent en moyenne 8 à 10 jours.

La technique avec la Yaourtière BIOATIS

C'est la solution la plus simple et la plus pratique. Il suffit de mettre les pots remplis de la préparation lait + ferments dans la yaourtière, de régler le temps d'incubation (entre 8 et 14 heures) et de la mettre en route. Ensuite, patience ! Une fois les yaourts pris, on les laisse refroidir quelques instants, on pose les couvercles et on met les pots au frais.

Conseils pratiques

À vous d'adapter le temps de chauffe de la yaourtière BIOATIS en fonction du résultat souhaité (yaourt plus ou moins ferme, plus ou moins acide, etc.) et du type de lait utilisé. Comptez...

... 8 à 10 heures pour la préparation de yaourts au lait entier,

... 10 à 12 heures pour la préparation de yaourts au lait demi-écrémé,

... 12 à 14 heures pour la préparation de yaourts au lait écrémé.

À savoir : si vos yaourts sont acides, c'est parce qu'ils ont chauffé trop longtemps. S'ils sont liquides, c'est parce qu'ils n'ont pas assez incubé.

source de vibrations. C'est essentiel pour la réussite de vos yaourts.

Préparez vos yaourts avant que la yaourtière BIOATIS fonctionne, déplacez pas et ne soulevez pas le couvercle. Ainsi la yaourtière BIOATIS sera en route et tous vos yaourts seront prêts le lendemain matin.

★ Conseil !

Disposez les pots vides dans la yaourtière BIOATIS avant d'y verser votre préparation à l'aide d'une louche ou d'un bec verseur. Cela vous évitera de devoir déplacer vos pots une fois remplis.



Les pots BIOATIS

La yaourtière BIOATIS est vendue avec des pots en verre BIOATIS carré ou rond, avec des couvercles adaptés. Il est facile de se procurer des pots supplémentaires ou de rechange, de la marque BIOATIS adapté à la yaourtière. C'est même conseillé : vous pourrez ainsi lancer une nouvelle tournée avant d'avoir consommé tous les yaourts de la précédente.

Rien n'empêche de choisir des pots de forme différente. Les pots en verre BIOATIS sont plus esthétiques et plus résistants. De plus, vos yaourts auront meilleur goût. C'est en tout cas ce que constatent de nombreux adeptes des yaourts maison BIOATIS !

★ Conseil !

Pour varier la présentation, préparez vos yaourts dans des pots carrés et ronds pour différencier les goûts. Parfait si vous voulez faire goûter vos créations sucrées ou salées à vos invités lors d'un dîner : yaourt épicé façon dip à proposer à l'apéritif avec des bâtonnets de crudités ; yaourt salé façon sauce légère pour accompagner un poisson ou une volaille ; yaourt floral façon petit pot de crème pour accompagner une tarte Tatin.



Les Accessoires Utiles à la préparation

Un récipient, un fouet et quelques pots, il n'en faut guère plus pour faire vos yaourts maison. Mais certains ustensiles peuvent se révéler utiles et vous faciliter la vie.

Un récipient avec bec verseur (verre mesureur, saladier...)

Bien pratique pour mélanger les ingrédients, et verser la préparation dans les pots sans en mettre partout. Choisissez une version grand format de plus de 2L.

Une petite louche à bec

À défaut de récipient avec bec verseur, faites votre mélange lait + ferments dans un saladier, et utilisez la louche pour transvaser sans bavures la préparation dans les pots.

Un mixeur

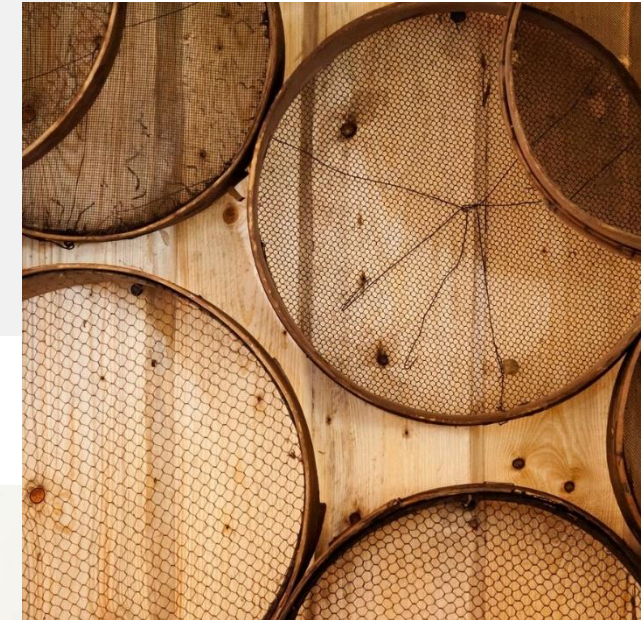
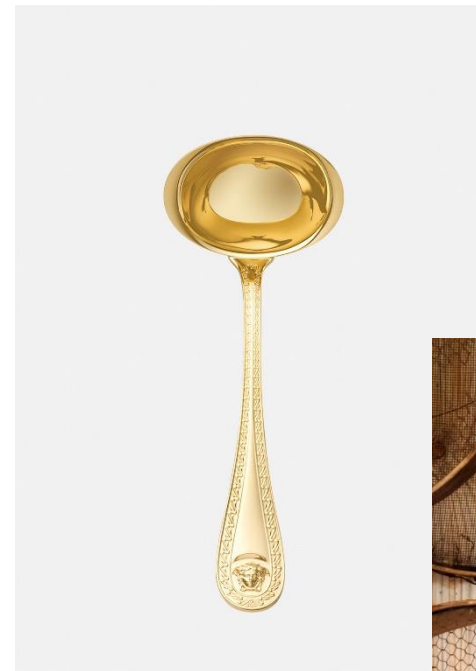
Pour mixer certains ingrédients : fruits, biscuits...

Un tamis ou une passoire fine

Utile pour filtrer le lait que vous avez laissé infuser ou la préparation dans laquelle vous avez incorporé des biscuits, des bonbons, des fleurs...

Un thermomètre de cuisine

Si vous avez fait chauffer votre lait, il peut se révéler utile pour vérifier sa température avant d'y ajouter les ferments (même si la solution la plus facile est de le laisser refroidir complètement).



Bien choisir ses ingrédients

Le lait

C'est l'un des deux ingrédients de base, avec les ferments. Pour obtenir des yaourts savoureux, nous conseillons du lait entier bio issue de l'agriculture locale pour des yaourts plus fermes et délicieux.

Entier, demi-écrémé ou écrémé ?

Chez les adeptes des yaourts maison, il y a ceux qui ne jurent que par le lait entier, et ceux qui ne misent que sur le lait demi-écrémé. Il est vrai que le résultat est un peu différent.

Avec le lait entier, le yaourt est plus crémeux, plus ferme. Voilà pourquoi on vous conseillera de le réaliser avec du lait entier pour la fermeté. Soulignons aussi que vous aurez des yaourts riches et nourrissants!

Avec du lait demi-écrémé, le résultat est un peu plus liquide mais aussi plus léger et plus rafraîchissant.

On peut l'épaissir un peu grâce à différentes astuces : ajout de lait en poudre, de crème, de lait concentré...

Avec du lait écrémé, le résultat sera encore un peu plus liquide. Il est indispensable d'ajouter du lait en poudre ou concentré à la préparation.

*** Conseil !**
Avec du lait bio, de meilleure qualité que le lait conventionnel, vous obtiendrez des yaourts encore plus onctueux. Pour des yaourts maison 100 % bio, choisissez également des ferments et des arômes bio (fruits, confiture, biscuits...).

Laits de vache, de chèvre, de brebis...

Sachez que l'on peut réaliser de délicieux yaourts avec d'autres laits animaux que celui de la vache : laits de chèvre, de brebis... En yaourt de base, vous pouvez opter pour un yaourt au lait de vache, de chèvre ou de



brebis. Sachez que le lait de chèvre donne un yaourt assez liquide : il est préférable de le couper avec du lait de vache (moitié-moitié).

Et les « laits » végétaux ?

On peut également utiliser le lait de soja, nature ou aromatisé : il donne des yaourts très onctueux et riches en goût. Il faut donc aimer la saveur particulière du soja ! Comme yaourt de base, on utilise indifféremment un yaourt au lait de vache ou un yaourt de soja.

Un conseil : ne tentez pas l'expérience avec d'autres laits végétaux (lait de riz, d'amandes, de coco, de quinoa...), vos yaourts ne prendraient pas. En revanche, vous pouvez ajouter un peu de lait végétal à vos yaourts au lait de vache pour les aromatiser : lait de coco ou d'amandes notamment.

À noter : le terme de « lait végétal » n'est pas réellement approprié à ces liquides qui n'ont de point commun avec le lait animal que leur couleur. En réalité, il s'agit de « jus » de végétaux.

Faut-il faire chauffer le lait avant utilisation ?

Si vous utilisez du lait frais, il est indispensable de le faire bouillir pendant une dizaine de minutes. Pensez à bien le laisser refroidir avant de le mélanger au yaourt ou aux ferments. Le lait pasteurisé doit également être porté à ébullition avant utilisation (pas besoin de le laisser bouillir). Seul le lait stérilisé peut être utilisé sans chauffage préalable.

Pour faciliter l'incorporation ou l'infusion de certains ingrédients (chocolat, vanille, épices, thé, biscuits...), le lait peut être chauffé, voire porté à ébullition. Ensuite, il est indispensable de le laisser refroidir avant d'ajouter les ferments ou le yaourt « de base ». Vous pouvez le laisser refroidir complètement ou jusqu'à une température comprise entre 35 °C et 38 °C. Pour cela, utilisez un thermomètre ou trempez votre doigt dans le lait : vous devez pouvoir le laisser une dizaine de secondes sans vous brûler.

Certains adeptes des yaourts maison préconisent de faire systématiquement bouillir le lait avant de le laisser refroidir puis d'y incorporer le reste des ingrédients. Il est vrai que cela donne



la consistance un peu plus ferme. Mais si vous n'avez pas le temps de réaliser cette étape supplémentaire, vous pouvez la zapper, car il existe d'autres techniques, plus rapides pour épaissir vos yaourts

★ Conseil !

Pour assurer la réussite de vos yaourts, il est préférable que tous vos ingrédients soient à température ambiante lors du mélange. L'idéal : sortir votre yaourt-ferment du réfrigérateur (et, le cas échéant, votre lait) 15 à 30 minutes avant utilisation.

Pour un résultat plus crémeux

Vos yaourts sont trop liquides à votre goût ? Pour les épaissir, vous pouvez ajouter à votre préparation du lait en poudre, du lait concentré (sucré ou non) ou de la crème fraîche. Ces ingrédients apporteront une onctuosité supplémentaire à vos yaourts notamment si vous les préparez avec du lait demi-écrémé ou écrémé.

Pour 1,4 litres de lait, comptez :

- ✓ 1 pots de yaourt de lait en poudre ;
- ✓ **ou** 100 ml de lait concentré ;
- ✓ **ou** 3 cuillères à soupe de crème fraîche.

Les ferments

Le processus de fermentation ne peut se faire sans apport de ferments ! Plusieurs solutions sont possibles : utiliser un yaourt qui servira de « base » ou ajouter des ferments en poudre.

Avec un yaourt du commerce

Pour votre première tournée, choisissez un yaourt dont la texture et le goût (plus ou moins acide) vous plaisent. Optez pour un yaourt de qualité, bien ferme, nature ou éventuellement aromatisé (vanille, citron). Évitez les yaourts à 0 % de matières grasses et les brassés. Vérifiez la date limite de consommation : pour que les ferments soient les plus actifs possibles, il faut que le yaourt soit le plus frais possible. Choisissez donc un yaourt dont la date limite de consommation est éloignée.

Avec des ferments

Les ferments se vendent également sous forme de poudre. Il suffit de les réhydrater dans un peu de lait pendant 1 heure ou 2 avant de les ajouter au reste du lait, et de le mettre dans la préparation . On en trouve dans les pharmacies et dans les magasins de produits bio et diététiques.

Remarque : ces ferments contiennent de la poudre de lait, et donc du lactose. Ne les utilisez pas si vous voulez fabriquer des yaourts sans lactose (au lait de soja par exemple).

Avec un yaourt maison « recyclé »

C'est la solution la plus simple et la plus économique : à chaque tournée de yaourts, vous en gardez un qui vous servira de yaourt-ferment pour la tournée suivante.

L'inconvénient : il vous faudra faire au moins 1 yaourt « recyclable » par tournée, c'est-à-dire nature ou légèrement aromatisé (vanille, citron). De plus, il vous faudra l'utiliser dans les 2 à 3 jours maxi après fabrication, sinon les ferments risquent de ne plus être assez actifs.



À noter : cette méthode ne fonctionne pas à l'infini. N'utilisez pas plus de dix fois un yaourt issu de votre fabrication, car les ferments perdent en efficacité. Si vos yaourts commencent à être trop liquides ou acides, c'est le signe que les ferments ne sont plus assez actifs. Dans ce cas, utilisez un yaourt du commerce ou des ferments en poudre.

Yaourts et santé : les probiotiques, des bactéries amies

Les deux bactéries spécifiques au yaourt, *Streptococcus thermophilus* et *Lactobacillus bulgaricus*, font partie de la famille des « bactéries amies » ou « probiotiques ». Selon la définition officielle, un probiotique est « un micro-organisme vivant, bactérie ou levure, qui, consommé en quantité suffisante, exerce des effets positifs sur la santé, au-delà des effets nutritionnels traditionnels ». Son rôle : rétablir l'équilibre de la flore intestinale et, par là même, agir sur le système immunitaire et le bien-être en général mais aussi prévenir et traiter de multiples troubles. Les produits riches en probiotiques, comme les yaourts, sont donc particulièrement conseillés à tous ceux qui souffrent de troubles digestifs, de rhumatismes, de surpoids, de cystites, mais aussi aux fumeurs, aux personnes stressées et fatiguées, à celles qui suivent un traitement antibiotique... Il faut

également savoir qu'aujourd'hui, certains produits laitiers vendus dans le commerce sont enrichis avec d'autres bactéries amies, aux propriétés spécifiques : *Bifidobacterium* (bifidus), *Lactobacillus casei*... Les premières sont tout indiquées contre les troubles du transit et les diarrhées ; les secondes ont un effet bénéfique sur les défenses immunitaires.



Le(s) sucre(s)

Pour sucrer vos yaourts maison, la solution la plus classique est d'utiliser du sucre blanc en poudre, à raison de 6 cuillères à café pour 1,4 litres de lait (à adapter en fonction de vos goûts). L'avantage : il se dissout rapidement. Mais il n'y a pas que le sucre raffiné dans la vie ! Faire vos yaourts maison, c'est aussi l'occasion de découvrir des produits plus sains, comme le sucre de canne complet (et bio), le stévia (un édulcorant 100 % naturel) ou le sirop d'agave. À la clé, des goûts différents pour des yaourts encore plus gourmands.

Cassonade et Vergeoise

Ces sucres légèrement parfumés donnent une petite saveur de caramel et une jolie couleur à vos yaourts.

Le bon dosage pour 1,4 litres de lait : 5 cuillères à café.

Édulcorant et stévia

Si vous faites attention à votre ligne, choisissez un édulcorant du commerce ou découvrez le stévia. Sans calorie, ce sucre 100 % naturel tiré d'une plante permet de faire des yaourts light. Attention au dosage, car son pouvoir sucrant est très très fort !

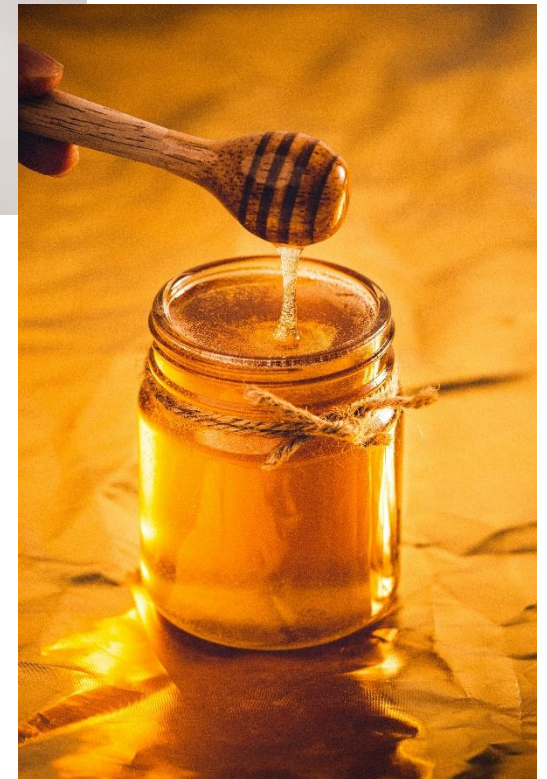
Fructose

C'est un sucre simple que l'on trouve dans les fruits et le miel. Son pouvoir sucrant est de 20 à 40 % supérieur à celui du sucre blanc.

Le bon dosage pour 1,4 litres de lait : 4 cuillères à café.

Miel

Avec lui, vous faites d'une pierre deux coups : vous donnez un goût délicat à vos yaourts et profitez des multiples bienfaits du nectar des abeilles. Tous les miels sont permis : lavande, acacia, oranger, mille-fleurs... Un conseil :



si vous utilisez un miel crémeux, faites-le fondre dans du lait tiédi.

Le bon dosage pour 1,4 litres de lait : 3 cuillères à soupe.

Rapadura

Ce sucre complet et non cristallisé apporte un léger goût de caramel, de vanille et de réglisse. Comme il est plus sucré que le sucre blanc, on peut en mettre un peu moins.

Le bon dosage pour 1,4 litres de lait : 4 cuillères à café.

Sirop d'érable, d'agave, de riz...

Ils sont faciles à mélanger, et apportent des goûts différents (sauf le sirop d'agave, qui a une saveur plutôt neutre).

Le bon dosage pour 1,4 litres de lait : 3 cuillères à soupe.

Sucre aromatisé

Citron, chocolat, rose, fraise, orange, cannelle mais aussi lavande, guimauve, violette, pomme d'amour... : on trouve aujourd'hui de nombreux sucres parfumés. C'est idéal pour donner une touche d'originalité supplémentaire à vos yaourts.

Le bon dosage pour 1,4 litres de lait : 5 cuillères à café.

Sucre de canne

Selon la taille des cristaux, il fond plus ou moins facilement. N'hésitez pas à faire tiédir le lait avant de l'ajouter. Choisissez-le en version AB pour des yaourts 100 % bio (à préparer avec du lait bio).

Le bon dosage pour 1,4 litres de lait : 5 cuillères à café.

Sucre vanillé

Pour ajouter une légère saveur de vanille à vos yaourts.

Le bon dosage pour 1,4 litres de lait : 3 sachets (7,5 g/sachet).



Les autres ingrédients

Pour donner du goût à vos yaourts, tout (ou presque) est permis. On peut y ajouter des fruits, des sirops, des arômes mais aussi des biscuits, des bonbons ou même des fines herbes, de l'alcool ou du fromage.

Alcool

Si cet ingrédient arrive en tête de liste, c'est uniquement parce qu'il est le premier dans l'ordre alphabétique. Mais ce n'est pas celui que vous utiliserez tous les jours, ni le premier à essayer si vous débutez dans les yaourts maison ! Cependant, une fois les yaourts alcoolisés testés, vous apprécierez leur originalité. Vous aimerez aussi épater vos invités en leur servant un yaourt au *limoncello* en accompagnement d'une tartelette aux framboises, par exemple. Évidemment, leur consommation est réservée... aux adultes !



Arômes

Vanille, citron, café, caramel mais aussi abricot, châtaigne, réglisse, myrtille, fraise des bois, nougat, pain d'épices, coco... aujourd'hui, on trouve sur le marché mille et une sortes d'arômes liquides, du plus classique au plus original. Ils sont bien pratiques pour aromatiser vos yaourts. Ce sont des produits très concentrés, alors attention à ne pas forcer la dose : quelques gouttes suffisent pour 1,4 litres de lait. Si vous faites vos yaourts avant tout parce que vous êtes fan de produits naturels, préférez les arômes naturels aux arômes artificiels qui, comme leur nom l'indique, sont produits chimiquement.

Biscuits

Madeleines, sablés, spéculoos ou pain
 d'épices : voilà des
 yaourts gourmands pour les petits et les grands. Deux
 méthodes sont possibles :

On fait fondre les biscuits dans le lait, à feu doux. On peut ensuite mixer ou filtrer la préparation afin d'obtenir une consistance homogène. On la



laisse évidemment refroidir avant d'y ajouter le yaourt ou les ferments en poudre.

On mixe les biscuits plus ou moins grossièrement avant de les ajouter au lait froid.

À associer éventuellement avec des fruits pour un yaourt façon tarte.

Bonbons

Pour séduire les petits (et les plus grands), testez les yaourts confiserie. Caramels, bonbons aux fruits ou chocolatés... les possibilités sont nombreuses, mais le résultat pas toujours très naturel ! Vous ne voudriez pas que vos bons yaourts maison ressemblent à certains yaourts du commerce ? Dans ce cas, évitez les bonbons trop chimiques et bourrés de colorants, et tournez-vous de préférence vers des produits artisanaux, type bonbons à la violette ou « vrais » caramels bretons au beurre salé.

Le conseil en plus : si vous êtes fan des fraises Tagada et voulez en aromatiser vos yaourts, ne forcez pas la dose, car elles ne donnent pas vraiment de goût... si ce n'est chimique ! La bonne idée : associer ces bonbons à de vraies fraises.

Vous avez également la possibilité de parfumer vos yaourts avec des sirops au goût de bonbon. Aujourd'hui, on trouve sur le marché des parfums étonnants, type barbe à papa, guimauve, pomme d'amour ou chewing-gum. Attention au dosage : ces arômes peuvent vite devenir écoeurants.

Café, chocolat

Avant d'incorporer le yaourt, ajoutez quelques cuillères à soupe de café ou de chocolat en poudre dans le lait. N'oubliez pas de sucrer généreusement, sinon les yaourts risquent de tourner. On trouve aussi aujourd'hui sur le marché de l'extrait de café ou du sirop de chocolat : ils sont bien pratiques pour aromatiser votre préparation.



chocolat en morceaux à faire fondre, ou ajouter des copeaux de chocolat dans votre préparation.

À noter : ne vous attendez pas à obtenir des yaourts façon crème dessert ! Les yaourts maison au chocolat ont un goût bien particulier, légèrement acide. Cela peut dérouter certaines personnes : non, vos yaourts ne sont pas ratés, ce sont juste des yaourts au chocolat, pas des crèmes ! L'astuce pour éviter l'acidité : ajouter un peu d'extrait de vanille liquide.

Confiture

C'est une manière simple et rapide d'aromatiser les yaourts. Tous les parfums sont permis ! Deux techniques sont possibles : vous pouvez déposer la confiture dans le fond des pots, ou la diluer dans la préparation lait + ferments. Pour faciliter la dilution, vous pouvez faire tiédir le lait. Attention à bien le laisser refroidir avant d'y ajouter les ferments.

Épices

Vanille et cannelle sont les parfums les plus courants. Mais toutes les autres épices peuvent être employées : cardamome, gingembre, fève tonka mais aussi poivre ou curry... À essayer en version sucrée ou salée !

Fleurs

Fleurs fraîches, séchées, eaux florales, sirops de fleurs... sont parfaits pour apporter une touche originale et printanière à vos yaourts.

Fromages

Des yaourts au camembert ou au chèvre ? Original et surprenant ! Ces yaourts-là ne se mangent pas à la petite cuillère, mais plutôt comme accompagnement de crudités, de pommes de terre ou d'une viande blanche. À découvrir aussi, le yaourt au *mascarpone* (qui est, rappelons-le, un fromage italien) en version sucrée, façon *tiramisu*.

Fruits frais



En effet, certains les rendent acides, voire les font complètement tourner ! Pour éviter les « ratages », il est important de suivre ces quelques règles.

De manière générale, choisissez des fruits bien mûrs : plus riches en goût, ils sont aussi moins acides. Les yaourts risqueront moins de tourner.

Les fruits acides, comme les baies, les abricots ou certaines variétés de pommes, sont à utiliser de préférence cuits ou préalablement macérés pendant 1 heure ou 2 dans le sucre. Pour contourner ce problème, vous pouvez utiliser des fruits en conserve.

Évitez d'utiliser crus les fruits qui rendent trop d'eau, comme le melon ou le kiwi. Mieux vaut les faire cuire légèrement et les égoutter.

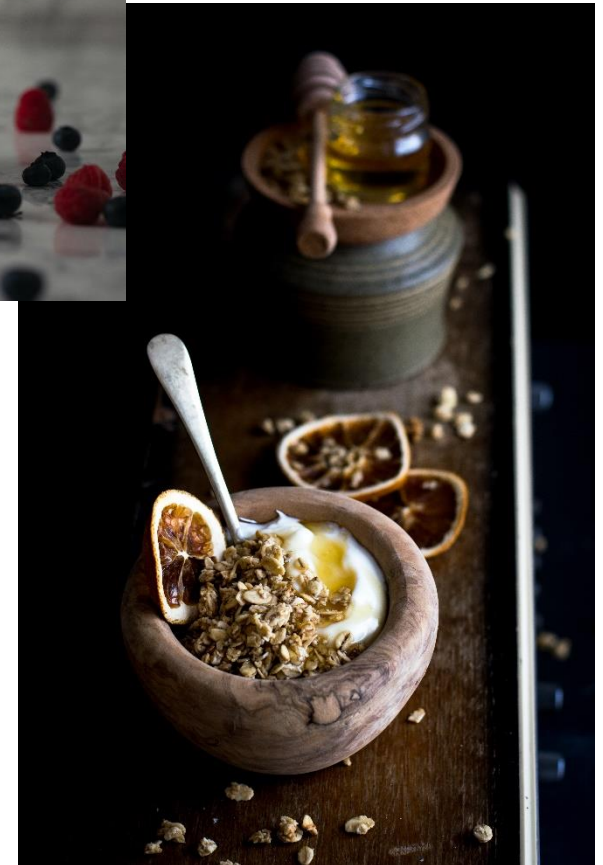
N'ajoutez jamais d'orange, de citron ou de pamplemousse dans votre préparation, que ce soit sous forme de morceaux ou de jus. En revanche, on peut sans souci utiliser les zestes, à faire infuser dans le lait tiède.

Les autres fruits (pomme, poire, mangue...) s'utilisent cuits ou crus. Dans le premier cas, faites-les compoter quelques minutes, puis déposez la préparation dans le fond des pots. Dans le second cas, coupez-les en tout petits dés que vous ajouterez au mélange lait + ferments. Pour une texture « sans morceaux », mixez-les.

Fruits secs

Abricots, raisins, pruneaux... les fruits secs sont également délicieux dans les yaourts maison. Un conseil : avant de les ajouter au mélange lait + ferments, réhydratez-les dans de l'eau chaude, du thé, voire de l'alcool (exemples : les raisins dans du rhum, les pruneaux dans de l'armagnac, etc.).

Vous pouvez également préparer des yaourts avec des amandes, des noix, des noisettes, de la noix de coco... Plusieurs méthodes sont possibles :



Pour apporter du croquant à vos yaourts, ajoutez des noix ou des amandes concassées avant la mise dans la yaourtière, ou au moment de servir le yaourt.

Herbes

Menthe mais aussi basilic ou romarin parfumeront délicatement vos yaourts, en version sucrée (avec des fruits) ou salée (avec du fromage par exemple).

Huiles essentielles

Encore plus naturelles que les arômes (même naturels), les huiles essentielles parfument subtilement vos préparations. Mais attention, il est nécessaire d'acheter des huiles essentielles de bonne qualité, estampillées bio, et de les utiliser avec précaution. Ainsi, il faut les diluer dans un produit sucré (miel, sirop d'érable, par exemple) avant de les ajouter à la préparation. Et surtout, inutile de forcer la dose ! 1 goutte maxi par pot, cela suffit amplement, et parfois moins dans le cas d'huiles au goût très intense (comme celle de cannelle). Si vous n'êtes pas familier de l'utilisation des huiles essentielles en cuisine, on vous conseillera donc :

- de bien vous renseigner sur le sujet: toutes les huiles ne se prêtent pas à une utilisation en cuisine ; certaines sont même déconseillées aux enfants et aux femmes enceintes et allaitantes ;
- de commencer avec des huiles classiques, type citron, orange ou vanille. Comptez 5 gouttes pour 1,4 litres de lait (à adapter en fonction de vos goûts), à diluer auparavant dans un peu de miel. Vous pourrez ensuite vous lancer dans des créations plus originales, avec l'huile essentielle de lavande, de rose ou d'ylang-ylang.

Sirops

Fraise, grenadine, citron, cassis, cerise, pêche, abricot, menthe, violette... tous les choix sont possibles. À tester aussi avec des sirops aux saveurs originales (fraise bonbon, *bubble gum*, pain d'épices, *pina colada*, tarte citron, barbe à papa, noisettes grillées, réglisse...). N'hésitez pas à choisir des produits de qualité artisanaux ou bio, pour éviter de donner un goût chimique à vos bons yaourts maison ! La bonne dose : 3 cuillères à soupe pour 1.4 litres



Un problème ? Une solution !

Mes yaourts sont trop liquides

Le constat

C'est le problème classique des débutants : le résultat ressemble plus à un yaourt à boire qu'à un vrai yaourt bien ferme. Les causes sont très diverses (ferments de mauvaise qualité, utilisation de lait écrémé, temps d'incubation trop court, yaourtière soumise à des vibrations...), et c'est au fil des expérimentations, et des petites améliorations de recettes, que chacun parviendra à la consistance voulue.

Les solutions

- Utilisez du lait entier à la place du lait demi-écrémé et de préférence un lait bio.
- Ajoutez un ingrédient qui rendra vos yaourts plus crémeux : lait en poudre, crème fraîche, lait concentré...
- Faites bouillir votre lait avant de le mélanger, une fois refroidi, aux ferments. Il sera ainsi un peu plus épais.
- Augmentez légèrement le temps d'incubation.
- Changez de marque de yaourt-ferment. Pourensemencer votre première tournée de yaourts, choisissez un yaourt nature de qualité (pas les premiers prix), bio si possible. C'est l'assurance d'avoir des ferments actifs et que vous pourrez réutiliser plusieurs fois.
- Si vous utilisez des yaourts de la tournée précédente pour en faire une nouvelle, ne tardez pas trop : les ferments sont au top de leur efficacité deux à trois jours après fabrication du yaourt. Et au bout d'un certain nombre de tournées, ils s'épuisent, il faut donc en changer.
- Vous pouvez également mettre trois yaourts-ferments au lieu de deux. Assurez-vous que la yaourtière BIOATIS est dans un coin tranquille, à l'abri des vibrations quand elle fonctionne (pas sur un réfrigérateur par exemple) : les ferments ont besoin de calme pour faire leur travail !
- Attendez deux à trois jours avant de déguster vos yaourts : ils gagnent en fermeté au fil du temps.



Mes yaourts sont acides

Le constat

Vos yaourts ont une texture tout à fait correcte mais au goût c'est la catastrophe : même en y ajoutant du sucre, ils sont trop acides. Résultat : immangeables ! Encore une fois, il s'agit d'une erreur de débutant. Les causes de cette acidité peuvent être nombreuses. En faisant quelques réglages, tout rentre dans l'ordre.

Les solutions

- Changez de yaourt-ferment : certains sont plus doux, d'autres plus acides... et cela se répercute sur le goût du produit final.
 - Si vous faites chauffer votre lait, pensez à le faire refroidir avant d'y ajouter vos yaourts. Sinon, vous risquez de tuer les ferments.
 - Évitez d'ajouter des fruits qui rendent beaucoup d'eau, comme le melon, le kiwi... ou d'utiliser des fruits acides crus.
 - Ajoutez un peu de crème fraîche ou de lait en poudre dans le lait.
 - Réduisez le temps d'incubation des yaourts.
- Consommez vos yaourts plus rapidement (après le deuxième jour).

Mes yaourts sont filandreux

Le constat

La texture de vos yaourts est filandreuse, élastique voire gluante, bref loin de l'onctuosité promise ! Cela peut être dû à l'ajout de lait en poudre ou à la qualité de votre lait ou de vos yaourt-ferments.

Les solutions

- Oubliez le lait en poudre et remplacez-le par de la crème fraîche ou du lait concentré, sucré ou non. C'est plus calorique mais le résultat est vraiment plus onctueux !
- Changez de marque de yaourt-ferment.
- Changez de lait : essayez le lait frais et/ou bio.



Mes yaourts sont granuleux

Le constat

La texture des yaourts n'est pas homogène, vous sentez des petits grains, comme si le mélange des ingrédients n'avait pas été bien effectué. Parfois aussi, il y a une couche de sérum en surface. C'est le signe que vos yaourts ont incubé trop longtemps, ou à une température trop élevée.

Les solutions

Réduisez le temps d'incubation. En été notamment, ou si votre pièce est bien chauffée, vous pouvez diminuer ce temps d'une heure au moins.

Il y a une couche de liquide dans le fond des pots

Le constat

Quand vous versez votre préparation dans les pots, elle est parfaitement homogène. Mais, après le temps d'incubation, catastrophe : le yaourt surnage sur une couche de liquide jaunâtre. Explication : les ferments n'ont pas pris, sûrement parce que vous les avez chauffés !

La solution

Si vous faites chauffer votre lait, assurez-vous qu'il est complètement refroidi (ou à une température inférieure à 40°C) avant d'y ajouter les ferments ou les yaourts.



Mes yaourts font des « couches »

Le constat

Vous avez mélangé tous vos ingrédients avant de verser la préparation dans les pots. Mais c'est inévitable, ils se séparent lors de l'incubation. Résultat, les biscuits et les fruits se retrouvent dans le fond, et le chocolat, la noix de coco ou la purée d'amandes surnagent. C'est la dure loi de la gravité : les ingrédients les plus lourds tombent tandis que les plus gras remontent !

Les solutions

- Utilisez un fouet pour bien mélanger les ingrédients. N'hésitez pas à battre longuement.
- Si vous utilisez de la purée d'oléagineux, faites-la fondre dans le lait tiède. Au besoin, filtrez avant de continuer la préparation.
- Si vous utilisez de la noix de coco ou des amandes en poudre, préférez la méthode de l'infusion : ajoutez la poudre dans le lait chaud et laissez reposer une heure environ avant de filtrer. Plus de petits grains, donc plus de risques qu'ils se séparent du lait. La texture de votre yaourt sera homogène mais il aura tout de même une délicate saveur de coco ou d'amande.

À noter : le fait que les yaourts fassent des couches n'est pas forcément un problème. Visuellement, c'est même souvent joli ! Et puis, il suffira de mélanger le yaourt avant consommation pour retrouver une texture homogène.

Partie 2

Les Recettes de Mamie

Les quantités données dans les recettes qui suivent permettent de réaliser des yaourts à partir de 1,4L de lait. Pour les 8 pots BIOATIS de yaourts nature, il faut utiliser 1,4L et/ou adapter les quantités en fonction des recettes et du volume supplémentaire que prennent les ingrédients.

Sauf indication contraire, ces recettes ont été préparées avec du lait de vache entier bio. Mais rien ne vous empêche de le remplacer par :

- du lait demi-écrémé : vos yaourts seront un peu plus liquides et crémeux.
- du lait de soja : la texture et le goût seront légèrement différents.
- du lait de brebis ou de chèvre (éventuellement associé à du lait de vache) : la texture et le goût seront également légèrement différents.

N'hésitez pas à préparer deux recettes différentes lors de la même tournée de yaourts : quatre yaourts à la vanille et quatre autres menthe-chocolat par exemple. Il vous suffira simplement de diviser les quantités par deux. Petit conseil : évitez de faire incuber en même temps des yaourts au camembert et des yaourts à la framboise. L'odeur des premiers étant assez forte, elle risque de gâcher un peu la saveur délicate des seconds !



SOMMAIRE

1.	Le Nature.....45	Yaourt	43.	Le Yaourt au Miel et aux Fleurs d'Acacia.....89
2.	Le Yaourt à la confiture.....46	la	44.	Le Yaourt aux Fleurs d'Hibiscus.....90
3.	Le Yaourt à la Vanille.....47	la	45.	Le Yaourt au Coquelicot.....91
4.	Le Yaourt au Miel.....49	au	46.	Le Yaourt à la Rose.....92
5.	Le Yaourt au Caramel.....50	au	47.	Le Yaourt à la Violette et Myrtilles.....93
6.	Le Yaourt à la Menthe.....51	la	48.	Le Yaourt à la Rose et Litchis.....94
7.	Le Yaourt au Café.....52	au	49.	Le Yaourt aux Spéculoos et Pommes.....95
8.	Le Yaourt au Thé.....53	au	50.	Le Yaourt aux Petites Fruits.....96
9.	Le Yaourt à la Noisette.....54	la	51.	Le Yaourt à la Tarte au Citron.....97
10.	Le Yaourt à l'Amande.....55	à	52.	Le Yaourt au Sablée.....98
11.	Le Yaourt Light.....56	Yaourt	53.	Le Yaourt aux Amandes et Poires.....99
12.	Le Yaourt au Lait de Soja.....57	de	54.	Le Yaourt au Tiramisu.....100
13.	Le Yaourt au Soja et à la Vanille.....58	la	55.	Le Yaourt au Bonbon et à la Fraise.....101
14.	Le Yaourt au Chocolat.....59	au	56.	Le Yaourt aux Caramels au Beurre.....102
15.	Le Yaourt au Citron.....61	au	57.	Le Yaourt au Miel et au Nougat.....103
16.	Le Yaourt à la Rhubarbe.....62	la	58.	Le Yaourt à la Crème au Calisson.....104
			59.	Le Yaourt au Dulche de Leche.....105
			60.	Le Yaourt au Chocolat au Lait aux Noisettes.....106
			61.	Le Yaourt à l'Abri cot et au Choco lat.....107
			62.	Le Yaourt au Miel et à la Châtaigne.....108
			63.	Le Yaourt à la Menthe et au Chocolat.....109
			64.	Le Yaourt au Sirop d'Erable et à la Myrtilles.....110
			65.	Le Yaourt à la Crème Brûlée et au Miel.....111



BIOATIS

1. Les Yaourts Classiques

LE YAOURT NATURE

C'est la recette préférée de mamie : ni trop sucrés, ni trop liquides (grâce au lait concentré), ils sont fermes et onctueux à la fois : tout simplement délicieux !

Ingédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 100 ml de lait concentré, 5 cuillères à café de sucre en poudre

1. Battez le ferment ou le yaourt, le lait concentré et le sucre à l'aide d'un fouet. Ajoutez le lait en fouettant énergiquement. Versez la préparation dans les pots.
2. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
3. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.

Variantes

Remplacez le sucre blanc par du sucre de canne, de la cassonade, de la vergeoise...

Vous pouvez également utiliser des sucres parfumés : à la vanille, à la cannelle, au citron, à la fraise, à la lavande...



LE YAOURT À LA CONFITURE

Ingédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 8 cuillères à café de confiture : 1 cuillère dans chaque pot, 3 sachets de sucre vanillé

1. Mélangez le ferment ou le yaourt et le sucre vanillé à l'aide d'un fouet. Ajoutez le lait, toujours en fouettant.
2. Déposez 1 cuillère à café de confiture au fond de chaque pot. Répartissez la préparation au yaourt par-dessus.
3. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
4. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.

Variantes

Fraises, framboises, pommes, abricots, prunes, coings, myrtilles, rhubarbe, orange... : tous les parfums sont délicieux !

Vous pouvez aussi mélanger la confiture au lait avant de l'incorporer au reste des ingrédients. Dans ce cas, faites chauffer légèrement le lait avec la confiture afin qu'elle fonde. Laissez refroidir complètement avant d'ajouter le ferment ou le yaourt et le sucre.

LE YAOURT À LA VANILLE

Ingrédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 1 gousse de vanille, 5 cuillères à café de sucre de canne

1. Versez le lait dans une casserole à fond épais.
2. Ouvrez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur. Grattez l'intérieur pour récupérer les petites graines. Versez-les dans le lait, avec la gousse fendue.
3. Portez le lait à ébullition, à feu doux. Arrêtez le feu et laissez infuser la vanille jusqu'à complet refroidissement. Enlevez la gousse.
4. Battez le ferment ou le yaourt avec le sucre, puis ajoutez le lait refroidi, toujours en fouettant. Versez la préparation dans les pots.
5. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
6. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.

Variantes

À la place de la gousse de vanille, vous pouvez également parfumer vos yaourts avec :

- du sucre vanillé : remplacez le sucre de canne par 3 sachets de sucre vanillé ;
- de l'extrait de vanille liquide : comptez 1 cuillère à soupe (à ajuster en fonction de la concentration de votre produit et de vos goûts) ;
- de l'huile essentielle de vanille : comptez 4 gouttes ; à diluer dans 3 cuillères à soupe de sirop d'agave (à la place du sucre de canne) avant de l'ajouter au mélange lait/yaourt.

Conseil !

Pour « fabriquer » votre propre sucre vanillé, récupérez votre gousse de vanille utilisée. Rincez-la et laissez-la sécher à l'air libre. Une fois qu'elle est bien sèche, mettez-la dans votre pot de



LE YAOURT AU MIEL

Ingrédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 3 cuillères à soupe de miel

1. Mélangez le ferment ou le yaourt et le miel à l'aide d'un fouet. Ajoutez le lait, toujours en fouettant. Versez la préparation dans les pots.
2. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
3. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.

Variante

Pour une saveur douce, choisissez un miel d'acacia, d'oranger ou de lavande ; pour un goût plus prononcé, misez sur les miels de forêt, de bruyère, de châtaignier...

★ Conseil !

Le miel liquide est pratique car il fond facilement dans le lait froid. Si vous optez pour un miel solide, faites chauffer le mélange lait-miel à feu doux en remuant jusqu'à ce qu'il soit bien dissous. Laissez refroidir avant d'incorporer le ferment ou le yaourt et de verser dans les pots.



LE YAOURT AU CARMEL

Ingrédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 5 cuillères à soupe de caramel liquide, 3 cuillères à café de sucre de canne

1. Battez le ferment ou le yaourt avec le sucre et le caramel. Ajoutez le lait en fouettant énergiquement. Versez la préparation dans les pots.
2. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
3. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.

Le conseil en plus : le dosage du caramel liquide peut varier selon la qualité du produit choisi. Un conseil, goûtez votre préparation avant de la mettre en pots.

★ Conseil !

Vous pouvez aussi préparer votre caramel liquide vous-même. Dans une casserole à fond épais, versez 500 g de sucre en poudre et 250 ml d'eau. Laissez cuire à feu moyen, sans remuer, pendant une quinzaine de minutes. Lorsque le caramel est d'une jolie couleur blonde, versez petit à petit 200 ml d'eau, en faisant attention aux projections. Remettez sur le feu jusqu'au tout début de l'ébullition. Hors du feu, ajoutez quelques gouttes de jus de citron, puis mettez en bouteille. Utilisez 5 cuillerées à soupe de ce caramel refroidi pour 1,4 litres de lait entier bio. Le reste se conserve à température ambiante pendant plusieurs semaines.

LE YAOURT À LA MENTHE

Ingédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, une douzaine de feuilles de menthe fraîche, 5 cuillères à café de sucre

1. Portez le lait à ébullition. Ajoutez le sucre et les feuilles de menthe, puis laissez-les infuser jusqu'à complet refroidissement du lait.
2. Une fois que le lait est froid, ôtez les feuilles de menthe, et ajoutez le ferment ou le yaourt en battant énergiquement au fouet. Versez la préparation dans les pots.
3. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
4. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.

Variante

- Si vous n'avez pas de menthe fraîche, vous pouvez utiliser du sirop de menthe. Comptez 3 cuillères à soupe pour 1,4 litres de lait, et réduisez la quantité de sucre (3 cuillères à café maxi).



LE YAOURT AU CAFÉ

Ingédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 5 cuillères à café de café instantané en poudre, 5 cuillères à café de sucre en poudre

1. Délayez le café et le sucre en poudre dans le lait. Ajoutez le ferment ou le yaourt en battant au fouet. Versez dans les pots.
2. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
3. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.

Variantes

À la place du café instantané en poudre, vous pouvez utiliser :

- de l'essence de café : comptez 2 cuillères à soupe ;
 - une petite tasse d'expresso serré et bien fort ;
- Veillez à ce que la préparation soit bien froide avant d'y incorporer le ferment ou le yaourt.

LE YAOURT AU THÉ

Ingrédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 2 cuillères à soupe de thé Earl Grey en vrac (ou 2 sachets), 3 cuillères à soupe de miel d'oranger

1. Versez le lait dans une casserole. Faites-le chauffer à feu doux jusqu'à ébullition. Hors du feu, ajoutez le thé, et laissez infuser pendant 30 minutes. Filtrez.
2. Mélangez le ferment ou le yaourt et le miel. Ajoutez le lait refroidi en battant énergiquement à l'aide d'un fouet. Versez la préparation dans les pots.
3. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
4. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.

Le conseil en plus : choisissez de préférence un thé en vrac, plus parfumé que sa version en sachet. Votre yaourt sera plus fin et savoureux.

Variante

Vous pouvez utiliser tous les thés que vous aimez : thé vert, noir ou blanc, thé au citron, à la menthe, aux fruits... Essayez aussi cette recette avec des tisanes parfumées.



LE YAOURT À LA NOISETTE

Ingrédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment et 1 yaourt nature, 3 cuillères à soupe de purée de noisettes, 5 cuillères à café de sucre de canne, 3 cuillères à soupe de lait concentré sucré

1. Versez le lait dans une casserole avec la purée de noisettes. Faites chauffer à feu doux, en remuant de temps en temps, afin de faire fondre la purée de noisettes. Laissez refroidir complètement.
2. Battez le ferment ou le yaourt avec le sucre et le lait concentré. Puis ajoutez le lait refroidi toujours en fouettant. Versez la préparation dans les pots.
3. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
4. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.

Le conseil en plus : vous trouverez la purée de noisettes dans les magasins bio. Comme son nom l'indique, il s'agit simplement de noisettes réduites en purée sans adjonction de sucre. À ne pas confondre avec le confit de noisettes qui, lui, contient du sucre. Vous pouvez remplacer la purée de noisettes par de la purée d'amandes (blanches de préférence).

★ Idée présentation

Avant de servir, saupoudrez vos yaourts de pralin, mélange de noisettes et d'amandes hachées enrobées de caramel.

LE YAOURT À L'AMANDE

Ingrédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 4 cuillères à soupe de poudre d'amandes, 3 cuillères à soupe de lait concentré sucré

1. Versez le lait dans une casserole avec la poudre d'amandes. Portez-le à ébullition et laissez infuser hors du feu pendant une trentaine de minutes. Filtrez.
2. Battez le ferment ou le yaourt avec le lait concentré. Puis ajoutez le lait toujours en fouettant. Versez la préparation dans des pots.
3. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
4. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.

Variante

Sur le même principe, vous pouvez préparer des yaourts coco en remplaçant la poudre d'amandes par de la noix de coco.



LE YAOURT LIGHT

Ingrédients : 1,4 litres de lait écrémé, 1 ferment ou 1 yaourt nature à 0 %, 5 cuillères à soupe de lait écrémé en poudre, 10 gouttes d'extrait de stévia

1. Mélangez le ferment ou le yaourt avec le stévia. Ajoutez le lait et le lait en poudre en fouettant énergiquement. Versez la préparation dans les pots.
2. Programmez la yaourtière pour 10 à 12 heures à 42°C.
3. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.

★ Conseil !

Le stévia a un pouvoir sucrant extrêmement intense. Pour 1,4 litres de lait, il faut à peine 1/2 de cuillère à café. Pas facile à doser correctement ! Pour éviter le surdosage, utilisez-le de préférence sous forme d'extrait liquide à préparer vous-même. Dans un petit flacon doseur avec compte-gouttes, versez 1 cuillère à café de stévia en poudre et 2 cuillères à café d'eau chaude. Fermez et agitez le flacon afin de bien dissoudre la poudre. Dosez l'extrait à l'aide du compte-gouttes : 2 gouttes = 1 cuillère à café de sucre.

LE YAOURT AU LAIT DE SOJA

Ingrédients : 1,4 litres de lait de soja nature, 1 ferment ou 1 yaourt nature au lait de soja

1. Battez le ferment ou le yaourt et lait de soja. Versez la préparation dans les pots.
2. Programmez la yaourtière pour 10 à 12 heures à 42°C.
3. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.

Le conseil en plus : ces yaourts ont vraiment un goût particulier de... lait de soja ! Si vous n'y avez jamais goûté, commencez plutôt par la recette suivante (Yaourts soja-vanille, à la saveur plus douce et moins « déroutante » pour les novices).

Variante

Vous pouvez sucrer ces yaourts lors de la préparation, avec du sirop d'agave par exemple. Ou les laisser nature, pour les sucrer ensuite ou les utiliser dans des recettes salées.



LE YAOURT AU SOJA ET VANILLE

Ingrédients : 1,4 litres de lait de soja à la vanille, 1 ferment ou 1 yaourt nature au lait de soja

1. Battez le ferment ou le yaourt et le lait de soja à l'aide d'un fouet. Versez la préparation dans des pots.
2. Programmez la yaourtière pour 10 à 12 heures à 42°C.
3. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.

Le conseil en plus : les laits de soja vanillés vendus dans le commerce sont déjà sucrés. Nul besoin donc d'ajouter du sucre.

Variante

Ça marche aussi avec du lait de soja au chocolat !

LE YAOURT AU CHOCOLAT

Ingrédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 5 cuillères à café de chocolat en poudre sucré, 5 cuillères à café de sucre en poudre

1. Faites chauffer le lait jusqu'à ébullition. Ajoutez le chocolat en poudre et le sucre. Mélangez bien et laissez refroidir complètement.
2. Une fois la préparation refroidie, ajoutez le ferment ou le yaourt nature en fouettant jusqu'à ce que le mélange soit homogène puis versez dans les pots.
3. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
4. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.

Le conseil en plus : utilisez un chocolat en poudre déjà sucré (type préparation pour le petit déjeuner ou le goûter). L'ajout de sucre au mélange est indispensable pour que le yaourt ne soit pas acide.

★ Conseil !

Vous pouvez également faire fondre dans votre lait du chocolat en morceaux, « nature » ou additionné d'éclats de noisettes, d'amandes, de caramel, de fruits secs...



2. Les Yaourts Fruités

LE YAOURT AU CITRON



Ingrédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 2 citrons bio, 5 cuillères à café de sucre de canne

1. Prélevez le zeste des citrons, et versez-les dans le lait avec le sucre.
2. Portez le lait à ébullition puis laissez-le refroidir complètement.
3. Filtrez le lait afin d'enlever les zestes. Ajoutez le ferment ou le yaourt et battez la préparation au fouet. Versez dans les pots.
4. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
5. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.

Variantes

Remplacez le zeste de citron par 3 cuillères à café d'extrait naturel de citron.

Pour un goût plus prononcé, vous pouvez également associer le zeste d'un citron + 1 cuillère à café d'extrait naturel de citron.

★ Idée présentation

Avant de servir, décorez les yaourts de zestes de citrons confits. Pour cela, prélevez des longues lanières de zeste sur un citron. Dans une petite casserole, mélangez 5 cl d'eau et 50 g de sucres en poudre. Ajoutez les zestes et laissez chauffer à feu doux pendant une quinzaine de minutes. Laissez refroidir ½ heure puis étalez les zestes sur du papier sulfurisé afin de les faire sécher, 10 heures minimum.



LE YAOURT À LA RHUBARBE

Ingrédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 200 g de rhubarbe, 3 cuillères à soupe de sucre de canne

1. Lavez la rhubarbe et coupez-la en petits tronçons. Mettez-la dans une casserole, ajoutez 3 cuillères à soupe de sucre, mélangez et laissez-la macérer 2 heures.
2. Faites compoter la rhubarbe pendant une vingtaine de minutes à feu doux. Répartissez-la dans le fond des pots.
3. Mélangez le ferment ou le yaourt et le reste du sucre. Ajoutez le lait en fouettant. Versez la préparation dans les pots.
4. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
5. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.

Variante

Pour une recette express, utilisez de la confiture de rhubarbe déjà prête !

LE YAOURT À L'ANANAS

Ingédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 2 cuillères à soupe de sirop d'ananas (en bouteille), 2 tranches d'ananas au sirop, 2 cuillères à soupe de sucre de canne

1. Égouttez les tranches d'ananas et coupez-les en tout petits dés.
2. Fouettez le ferment ou le yaourt avec le sucre et le sirop d'ananas. Ajoutez le lait en battant énergiquement. Versez la préparation dans les pots et répartissez les dés d'ananas.
3. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
4. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.



LE YAOURT MANGUE ET ABRICOT

Ingédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 5 cuillères à café de sucre de canne, ½ mangue bien mûre, 6 abricots bien mûrs

1. Épluchez la mangue et les abricots puis coupez-les en tout petits dés. Faites-les cuire avec 2 cuillères à café de sucre pendant quelques minutes. Répartissez cette compote dans le fond des pots.
2. Mélangez le ferment ou le yaourt avec le reste du sucre. Ajoutez le lait en battant énergiquement. Versez la préparation dans les pots.
3. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
4. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.

Variante

Essayez aussi la version mangue-ananas, à préparer avec de l'ananas frais ou en conserve.



LE YAOURT À LA VANILLE ET ABRICOT SEC

Ingédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 5 cuillères à café de sucre de canne, 1 gousse de vanille, 4 abricots secs

1. Versez le lait dans une casserole à fond épais.
2. Ouvrez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur. Grattez l'intérieur pour récupérer les petites graines. Versez-les dans le lait, avec la gousse fendue.
3. Coupez les abricots secs en tout petits dés. Ajoutez-les dans le lait.
4. Portez le lait à ébullition, à feu doux. Arrêtez le feu et laissez refroidir complètement.
5. Une fois le lait refroidi, retirez la gousse puis ajoutez le ferment ou le yaourt battu avec le sucre. Mélangez au fouet. Versez la préparation dans les pots.
6. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
7. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.

➤ Variante

À la place de la gousse de vanille, faites infuser trois brins de lavande dans le lait



LE YAOURT À LA FRAMBOISE

Ingédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 2 cuillères à soupe de crème fraîche entière, 150 g de framboises, 3 cuillères à soupe de sucre

1. Dans une petite casserole, faites cuire les framboises en les écrasant avec le sucre de manière à obtenir un coulis. Filtrez-le afin d'éliminer les pépins. Laissez-le refroidir.
2. Fouettez le ferment ou le yaourt avec la crème et le coulis refroidi. Ajoutez le lait en battant énergiquement. Versez la préparation dans les pots.
3. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
4. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.

LE YAOURT À LA GRENADINE

Ingédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 3 cuillères à soupe de sirop de grenadine, 2 cuillères à soupe de lait concentré sucré

1. Fouettez le ferment ou le yaourt avec le lait concentré sucré et le sirop de grenadine. Ajoutez le lait en battant énergiquement. Versez la préparation dans les pots.
2. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
3. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.

★ Conseil !

La plupart des sirops vendus dans le commerce sous le nom de « grenadine » sont en réalité des sirops de... fruits rouges. Pour découvrir le vrai goût de ce fruit exotique, privilégiez les sirops artisanaux. Ou bien fabriquez-le vous-même ! Ouvrez deux grenades et évidez-les. Écrasez les graines à l'aide d'un presse-purée afin de récupérer le maximum de jus. Cela marche aussi très bien avec un presse-agrumes, sans avoir besoin d'évider le fruit ! Filtrez puis versez ce jus dans une casserole avec 200 g de sucre. Faites chauffer jusqu'à ébullition, filtrez à nouveau et mettez en bouteille.



LE YAOURT EXPRESS À LA FRAISE

Ingédients : 1,4 litres de lait entier aromatisé à la fraise, 1 ferment ou 1 yaourt nature

Mélangez le ferment ou le yaourt et le lait à la fraise à l'aide d'un fouet. Versez la préparation dans les pots.

1. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
2. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.

★ Conseil !

Pour préparer vous-même votre lait aromatisé à la fraise, rien de plus simple : diluez 4 cuillères à soupe de sirop de fraise dans 1,4 litres de lait en entier bio.

LE YAOURT À L'AMANDE ET CERISE

Ingrédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 3 cuillères à soupe de crème fraîche, une vingtaine de cerises, ½ cuillère à café d'extrait d'amandes amères, 6 cuillères à soupe de sucre

1. Lavez et dénoyautez les cerises. Coupez-les en tout petits morceaux. Ajoutez le sucre, mélangez et laissez macérer 30 minutes.
2. Battez le ferment ou le yaourt avec la crème fraîche et l'extrait d'amandes amères. Ajoutez le lait toujours en fouettant, puis les cerises. Versez la préparation dans les pots.
3. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
4. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.



LE YAOURT AU FRUIT DE LA PASSION

Ingrédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 3 fruits de la passion, 3 cuillères à soupe de jus d'orange, 3 cuillères à soupe de sucre

1. Coupez les fruits de la passion en deux et récupérez les graines. Mettez-les dans une casserole avec le jus d'orange, 1 cuillère à soupe de sucre et 4 cuillères à soupe d'eau. Portez à ébullition et laissez cuire 2 minutes.
2. Versez le coulis dans le fond des pots.
3. Mélangez le ferment ou le yaourt avec le reste du sucre. Ajoutez le lait en battant énergiquement. Versez la préparation dans les pots.
4. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
5. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.



LE YAOURT À LA FRAMBOISE ET NOIX DE COCO

Ingédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 5 cuillères à soupe de noix de coco râpée, 3 cuillères à soupe de lait concentré sucré, 8 cuillères à soupe de confiture de framboises

1. Versez le lait dans une casserole et ajoutez la noix de coco. Portez tout doucement à ébullition puis laissez refroidir complètement le lait avant de le filtrer.
2. Répartissez la confiture de framboises au fond des pots.
3. Battez le ferment ou le yaourt avec le lait concentré sucré, puis ajoutez le lait refroidi en continuant à fouetter. Versez la préparation dans les pots.
4. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
5. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.



LE YAOURT AUX PRUNEAUX

Ingédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 150 g de pruneaux dénoyautés, 3 cuillères à soupe de lait concentré sucré

1. Coupez les pruneaux en petits morceaux.
2. Versez le lait dans une casserole et portez-le à ébullition. Hors du feu, ajoutez les pruneaux et laissez refroidir complètement le lait avant de le mixer.
3. Ajoutez le ferment ou le yaourt en battant à l'aide d'un fouet, puis le lait concentré sucré. Versez la préparation dans les pots.
4. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
5. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.

Variante

- Pour une version alcoolisée (à réserver aux plus grands), réhydratez les pruneaux une trentaine de minutes dans de l'armagnac. Puis mixez-les avec le lait, les yaourts et le lait concentré sucré.

LE YAOURT À LA FIGUE ET VANILLE AU SIROP D'AGAVE

Ingédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 5 figues sèches, 1 gousse de vanille, 3 cuillères à soupe de sirop d'agave

1. Versez le lait dans une casserole à fond épais.
2. Ouvrez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur. Grattez l'intérieur pour récupérer les petites graines. Versez-les dans le lait, avec la gousse fendue.
3. Coupez les figues en dés et ajoutez-les au mélange précédent.
4. Portez le lait à ébullition, à feu doux. Arrêtez le feu et laissez-le refroidir complètement.
5. Mixez le lait avec le ferment ou le yaourt et le sirop d'agave. Versez la préparation dans les pots.
6. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
7. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.



LE YAOURT AUX FRAISES ET BASILIC

Ingédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 200 g de fraises, 16 feuilles de basilic, 5 cuillères à café de sucre

1. Lavez les fraises, essuyez-les et équeutez-les. Mixez-les avec le sucre et le ferment ou le yaourt, jusqu'à obtenir une consistance homogène.
2. Lavez le basilic et ciselez-le très finement.
3. Mettez la préparation dans un saladier, ajoutez le basilic ciselé et le lait en battant énergiquement. Versez la préparation dans les pots.
4. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
5. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.

Le conseil en plus : si vous n'aimez pas la texture du basilic ciselé dans votre yaourt, vous pouvez le mixer en même temps que les fraises, le sucre et les yaourts nature.

LE YAOURT À LA BANANE

Ingrédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 2 bananes bien mûres, 3 cuillères à soupe de sucre de canne, 3 cuillères à soupe de lait concentré non sucré

1. Pelez les bananes et écrasez-les grossièrement. Versez-les dans une casserole. Ajoutez le sucre et faites cuire la purée de bananes 1 à 2 minutes à feu doux en remuant sans cesse.
2. Ajoutez le lait et le lait concentré. Laissez cuire à feu doux pendant 5 minutes. Puis laissez refroidir complètement.
3. Battez le ferment ou le yaourt avec le lait refroidi. Versez la préparation dans les pots.
4. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
5. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.

Le conseil en plus : pour une texture sans morceaux, vous pouvez mixer la purée de bananes avec le sucre avant d'y ajouter les autres ingrédients.

★ Idée présentation

Avant de servir, saupoudrez les yaourts de copeaux ou de vermicelles de chocolat.



LE YAOURT AU MASCARPONE

Ingrédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 200 g de mascarpone, 85 cuillères à café de sucre en poudre, 8 cuillères à soupe de coulis de framboises

1. Répartissez le coulis dans le fond des pots.
2. Battez le ferment ou le yaourt avec le sucre et le *mascarpone* en fouettant énergiquement afin que le mélange soit bien homogène. Ajoutez le lait toujours en fouettant. Versez la préparation dans les pots.
3. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
4. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.

★ Idée présentation

Au moment de servir, décorez ces yaourts d'une framboise fraîche.

LE YAOURT AU CITRON ET PAVOT

Ingédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 2 citrons bio, 3 cuillères à café de graines de pavot, 3 cuillères à soupe de miel d'oranger

1. Lavez les citrons et récupérez leur zeste.
2. Versez le lait dans une casserole avec les zestes de citron et faites-le chauffer jusqu'à ébullition. Arrêtez le feu et laissez infuser les zestes jusqu'à complet refroidissement. Filtrez.
3. Mélangez le ferment ou le yaourt avec le miel. Ajoutez le lait refroidi en fouettant énergiquement puis les graines de pavot. Répartissez la préparation dans les pots.
4. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
5. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.

Variante

Vous pouvez remplacer les zestes de citron par 2 cuillères à soupe d'extrait naturel de citron.



LE YAOURT À LA VANILLE ET PÊCHE

Ingédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 1 gousse de vanille, 5 cuillères à café de sucre de canne complet, 2 pêches jaunes bien mûres

1. Épluchez les pêches et écrasez leur chair grossièrement à la fourchette. Ajoutez 2 cuillères à café de sucre et mélangez. Répartissez cette compote dans le fond des pots.
2. Versez le lait dans une casserole à fond épais, et portez-le à ébullition, à feu doux.
3. Ouvrez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur. Grattez l'intérieur pour récupérer les petites graines. Versez-les dans le lait ainsi que la gousse fendue. Laissez infuser la vanille jusqu'à complet refroidissement.
4. Une fois le lait refroidi, retirez la gousse puis ajoutez le ferment ou le yaourt battu avec le reste du sucre. Battez soigneusement au fouet. Versez la préparation dans les pots, sur les lits de pêche.
5. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
6. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.

Variante

Pour un résultat similaire, vous pouvez également utiliser des compotes de fruits avec morceaux achetées dans le commerce : pêches, pommes, cerises, abricots...

3. Les Yaourts Exotiques

LE YAOURT À LA CARDAMOME



Ingrédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 5 cuillères à café de sucre de canne, 4 capsules de cardamome

1. Ouvrez les capsules de cardamome et écrasez légèrement les graines noires qui se trouvent à l'intérieur (à l'aide d'un rouleau à pâtisserie par exemple).
2. Versez le lait et la cardamome dans une casserole. Portez à ébullition puis arrêtez le feu. Laissez infuser pendant 20 à 30 minutes avant de filtrer.
3. Mélangez le ferment ou le yaourt avec le sucre. Ajoutez le lait en battant énergiquement à l'aide d'un fouet. Versez la préparation dans les pots.
4. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
5. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.

Le conseil en plus : la cardamome est le fruit de la plante du même nom. On l'utilise beaucoup dans la cuisine indienne mais aussi asiatique ou africaine. Elle a un goût citronné et très frais.

Variante

Sur le même principe, vous pouvez préparer des yaourts délicatement parfumés à l'anis. Comptez 1 cuillère à soupe de graines à faire infuser dans le lait chaud avant de filtrer.



LE YAOURT AUX TROIS ÉPICES

Ingrédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, ½ gousse de vanille, ½ cuillère à café de cannelle, ½ cuillère à café de muscade, 3 cuillères à soupe de miel liquide

1. Versez le lait dans une casserole.
2. Fendez la demi-gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et grattez-la afin d'en récupérer les graines. Mettez-les dans le lait avec la gousse fendue.
3. Ajoutez la cannelle et la muscade, faites chauffer tout doucement jusqu'à ébullition puis arrêtez le feu. Laissez infuser pendant 30 minutes environ avant de filtrer.
4. Mélangez le ferment ou le yaourt et le miel. Ajoutez le lait refroidi en battant énergiquement à l'aide d'un fouet. Versez la préparation dans les pots.
5. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
6. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.

LE YAOURT AU THÉ TCHAI

Ingrédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 2 cuillères à soupe de thé noir indien (ou 2 sachets), 3 graines de cardamome légèrement écrasées, 1 bâton de cannelle, 2 clous de girofle, 2 pincées de gingembre en poudre, 3 cuillères à soupe de sucre de canne

1. Versez le lait dans une casserole et portez-le à ébullition. Hors du feu, ajoutez le thé et les épices. Laissez infuser à couvert pendant une trentaine de minutes, puis filtrez.
2. Mélangez le ferment ou le yaourt avec le sucre de canne. Ajoutez le lait refroidi toujours en fouettant. Versez la préparation dans les pots.
3. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
4. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.

★ Conseil !

Pour une préparation express, utilisez des sachets de thé tchaï : comme il est déjà parfumé, vous n'avez pas besoin d'ajouter des épices.



LE YAOURT AU MIEL À L'ORANGE ET CANELLE

Ingrédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 2 oranges bio, 3 cuillères à soupe de miel d'oranger, 1 cuillère à café de cannelle

1. Récupérez les zestes des deux oranges. Mélangez-les dans un petit bol avec le miel et la cannelle. Laissez macérer au moins deux heures.
2. Versez le lait dans une casserole, ajoutez le miel parfumé et portez à ébullition. Puis laissez-le refroidir complètement.
3. Une fois que le lait est froid, incorporez le ferment ou le yaourt en battant à l'aide d'un fouet. Versez la préparation dans les pots.
4. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
5. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.

LE YAOURT AU SIROP D'AGAVE ET FÈVE DE TONKA

Ingédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 2 cuillères à soupe de crème fraîche, 3 cuillères à soupe de sirop d'agave, 1 fève tonka

1. Versez le lait dans une casserole et portez-le à ébullition. Arrêtez le feu.
2. Râpez la fève de tonka et ajoutez-la au lait, hors du feu. Laissez infuser 1 heure environ. Filtrez.
3. Fouettez le ferment ou le yaourt avec le sirop d'agave et la crème. Ajoutez le lait refroidi et filtré en battant à l'aide d'un fouet. Versez la préparation dans les pots.
4. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
5. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.

Le conseil en plus : la fève de tonka est le fruit du teck. Elle a un goût proche de celui de l'amande avec une pointe de vanille. On la trouve au rayon des épices et aromates.



LE YAOURT À LA POIRE ET AU GINGEMBRE

Ingédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 2 poires bien mûres, 1 cuillère à café de gingembre frais râpé, 5 cuillères à café de sucre de canne

1. Épluchez les poires et coupez-les en dés. Faites-les cuire quelques minutes dans une petite casserole avec 3 cuillères à café de sucre et le gingembre râpé.
2. Répartissez la compotée de poires au fond des pots.
3. Mélangez le ferment ou le yaourt avec le reste du sucre. Ajoutez le lait en battant à l'aide d'un fouet. Versez la préparation dans les pots.
4. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
5. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.

LE YAOURT AU CACTUS

Ingédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 3 cuillères à soupe de sirop de cactus, 3 cuillères à soupe de lait concentré sucré

1. Battez le ferment ou le yaourt avec le sirop de cactus et le lait concentré. Ajoutez le lait en fouettant énergiquement. Versez la préparation dans les pots.
2. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
3. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.



LE YAOURT AU JASMIN ET À L'ALOÉVERA

Ingédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 2 cuillères à café de thé au jasmin (ou 2 sachets), 50 g d'Aloe vera en cubes, 5 cuillères à café de sucre

1. Versez le lait dans une casserole et portez-le à ébullition. Hors du feu, ajoutez le thé et laissez infuser une vingtaine de minutes. Filtrez et laissez refroidir complètement.
2. Mixez l'Aloe vera avec le lait refroidi, le ferment ou le yaourt et le sucre. Versez la préparation dans les pots.
3. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
4. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.

Le conseil en plus : vous trouverez de l'Aloe vera en sachets dans les épiceries asiatiques. Il s'agit d'une plante dont la pulpe, riche en acides aminés et en vitamines, est comestible. Elle existe en version nature ou aromatisée (litchi, mangue, ananas, raisin...).

4. Les Yaourts Floraux

LE YAOURT À LA LAVANDE

Ingédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 2 brins de lavande, 5 cuillères à café de sucre de canne

1. Versez le lait dans une casserole, ajoutez les brins de lavande et portez- le à ébullition. Arrêtez le feu et laissez-le refroidir complètement.
2. Mélangez le ferment ou le yaourt avec le sucre. Ajoutez le lait refroidi en fouettant énergiquement à l'aide d'un fouet. Versez la préparation dans les pots.
3. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
4. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.



LE YAOURT AU MIEL ET À LA FLEUR D'ORANGER

Ingédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 3 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger, 3 cuillères à soupe de miel d'oranger

1. Mélangez le ferment ou le yaourt avec le miel. Ajoutez la fleur d'oranger puis le lait en fouettant énergiquement. Versez la préparation dans les pots.
2. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
3. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.

★ Idée présentation

Pour rester dans la thématique orientale, vous pouvez parsemer ce yaourt de pistaches nature hachées. Un délice !

LE YAOURT AU MIEL ET AUX FLEURS D'ACACIA

Ingrédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 2 belles grappes de fleurs d'acacia du jardin, 3 cuillères à soupe de miel d'acacia

1. Versez le lait dans une casserole et portez-le à ébullition. Arrêtez le feu et ajoutez les fleurs d'acacia. Laissez infuser pendant au moins 2 heures avant de filtrer.
2. Mélangez le ferment ou le yaourt avec le miel. Ajoutez le lait parfumé refroidi en battant énergiquement à l'aide d'un fouet. Versez la préparation dans les pots.
3. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
4. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.

À noter : n'utilisez jamais des fleurs achetées chez le fleuriste. Traitées avec des produits chimiques, elles sont impropres à la consommation.

Variantes

À défaut de fleurs fraîches, vous pouvez opter pour un bon sirop d'acacia artisanal. Comptez 3 cuillères à soupe de sirop d'acacia et 3 cuillères à soupe de miel d'acacia.

Essayez aussi cette recette avec des fleurs de mimosa !

★ Conseil !

Pour pouvoir faire toute l'année des yaourts avec les fleurs d'acacia de votre jardin, même hors saison, vous pouvez fabriquer votre propre sirop d'acacia. Portez à ébullition ½ litre d'eau. Hors du feu, faites infuser toute une nuit 150 g de fleurs d'acacia et ½ citron bio coupé en quatre. Le lendemain, filtrez la préparation, ajoutez 600 g de sucre et portez à ébullition. Mettez en bouteille.



LE YAOURT AUX FLEURS D'HIBISCUS

Ingrédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 3 cuillères à soupe de fleurs d'hibiscus séchées, 5 cuillères à café de sucre

1. Versez le lait dans une casserole et portez-le à ébullition. Arrêtez le feu et ajoutez les fleurs d'hibiscus. Laissez infuser pendant au moins 2 heures avant de filtrer.
2. Mélangez le ferment ou le yaourt avec le sucre. Ajoutez le lait parfumé refroidi en battant énergiquement à l'aide d'un fouet. Versez la préparation dans les pots.
3. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
4. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.

LE YAOURT AU COQUELICOT ET FRAMBOISE

Ingredients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 100 g de framboises, 3 cuillères à soupe de sucre de canne, 3 cuillères à soupe de sirop de coquelicot, 2 cuillère à soupe de lait concentré sucré

1. Coupez les framboises en deux et laissez-les macérer dans le sucre pendant 1 heure, puis répartissez-les dans le fond des pots.
2. Battez le ferment ou le yaourt avec le sirop de coquelicot et le lait concentré sucré. Ajoutez le lait en fouettant énergiquement. Versez la préparation dans les pots.
3. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
4. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.



LE YAOURT À LA ROSE ET FRAMBOISE

Ingredients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 150 g de framboises, 5 cuillères à café de sucre de canne, 2 cuillères à café d'eau de rose

1. Mettez les framboises, 1 cuillère à soupe d'eau et 2 cuillères à café de sucre dans une petite casserole. Laissez cuire quelques minutes en écrasant les framboises de manière à obtenir un coulis. Filtrez-le puis répartissez-le dans le fond des pots.
2. Battez le ferment ou le yaourt avec l'eau de rose et le reste du sucre. Ajoutez le lait en fouettant énergiquement. Versez la préparation dans les pots.
3. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
4. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.



LE YAOURT À LA VIOLETTE ET AUX MYRTILLES

Ingrédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 5 cuillères à café de sucre de canne, 3 cuillères à soupe de myrtilles fraîches ou surgelées, 3 cuillères à soupe de sirop de violette

1. Mélangez le ferment ou le yaourt avec le sucre et le sirop de violette. Ajoutez les myrtilles puis le lait en fouettant énergiquement. Versez la préparation dans les pots.
2. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
3. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.



LE YAOURT À LA ROSE ET AUX LITCHIS

Ingrédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 8 litchis au sirop, 3 cuillères à soupe de sirop de rose, 3 cuillères à soupe de lait concentré sucré

1. Mélangez les litchis avec le sirop de rose et le lait concentré sucré. Ajoutez le ferment ou le yaourt en fouettant puis le lait. Versez la préparation dans les pots.
2. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
3. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.



5. Les Yaourts Pâtisseries



LE YAOURT AUX SPÉCULOOS ET POMMES CARAMÉLISÉES

Ingrédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 5 Speculoos, 2 petites pommes, 3 cuillères à soupe de caramel liquide, 1 pincée de cannelle, 1 noisette de beurre

1. Epluchez les pommes et coupez-les en petits dés.
2. Faites chauffer le beurre dans une poêle, ajoutez les dés de pommes. Laissez-les dorer quelques minutes, puis ajoutez le caramel liquide et la cannelle. Mélangez bien puis arrêtez le feu.
3. Versez le lait dans une casserole. Ajoutez les Speculoos. Portez le tout à ébullition en remuant de temps en temps : les biscuits doivent avoir bien fondu. Hors du feu, ajoutez les pommes caramélisées et laissez refroidir complètement.
4. Une fois le lait refroidi, ajoutez le ferment ou le yaourt en battant à l'aide d'un fouet. Versez dans les pots.
5. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
6. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.

Le conseil en plus : pour cette recette, préférez le lait demi-écrémé au lait entier. Sinon, vos yaourts risquent d'être un peu trop fermes et pâteux.

Variante

Vous pouvez remplacer les pommes par des poires.



LE YAOURT AUX PETITS-BEURRE

Ingrédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 20 petits-beurre, 4 sachets de sucre vanillé

1. Écrasez grossièrement les petits-beurre.
2. Versez le lait dans une casserole. Ajoutez les biscuits et faites chauffer doucement jusqu'à ce qu'ils soient bien fondus. Laissez refroidir avant de le filtrer.
3. Mélangez le ferment ou le yaourt avec le sucre vanillé. Ajoutez le lait refroidi en fouettant énergiquement. Versez la préparation dans les pots.
4. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
5. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.

Variante

Vous pouvez réaliser la même recette avec différents gâteaux secs : sablés, tuiles aux amandes, biscuits roses de Reims, cookies...

LE YAOURT À LA TARTE AU CITRON

Ingédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 3 cuillères à soupe de sucre de canne, 5 biscuits (type petits-beurre), 5 cuillères à café de lemon curd

1. Émiettez grossièrement les biscuits.
2. Versez le lait dans une casserole avec les biscuits. Faites chauffer à feu doux, jusqu'à ce qu'ils soient bien fondus. Filtrez.
3. Ajoutez le sucre de canne. Laissez refroidir.
4. Répartissez le *lemon curd* dans le fond des pots.
5. Une fois le lait refroidi, ajoutez le ferment ou le yaourt et battez avec un fouet. Versez la préparation dans les pots.
6. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
7. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.

★ Idée présentation

Pour parfaire la thématique « tarte au citron », servez ces yaourts avec des mini-meringues. Effet garanti !

★ Conseil !

Vous pouvez préparer votre lemon curd vous-même. La recette : dans une casserole, versez le zeste de 1 citron bio + le jus de 2 citrons + 50 g de sucre. Laissez fondre à feu doux. Délayez 1 cuillère à café de fécule de maïs dans 1 cuillère à soupe d'eau et ajoutez au mélange précédent. Portez à ébullition et laissez cuire quelques minutes afin que la crème épaississe. C'est prêt !



LE YAOURT AU SABLÉE DE FRAISES

Ingédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 5 fraises, 5 sablés (type Roudor), 3 cuillères à café de sucre de canne, 3 cuillères à soupe de sirop de fraises

1. Rincez et équeutez les fraises. Coupez-les en tout petits dés et laissez-les macérer avec le sucre pendant au moins 1 heure.
2. Mixez les sablés.
3. Mélangez le lait avec les miettes de sablés, les fraises au sucre et le sirop de fraises.
4. Ajoutez le ferment ou le yaourt en battant à l'aide d'un fouet. Répartissez la préparation dans des pots.
5. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
6. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.

Variante

Vous pouvez remplacer les fraises par d'autres fruits rouges : framboises, myrtilles...

LE YAOURT AUX AMANDES ET AUX POIRES

Ingédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 2 poires bien mûres, 4 biscuits (type tuiles aux amandes), 3 cuillères à soupe de lait concentré sucré, 3 cuillères à soupe de purée d'amandes, 1 noix de beurre

1. Versez le lait dans une casserole avec la purée d'amandes. Faites-le chauffer à feu doux jusqu'à ce que la purée d'amandes soit bien fondue. Laissez refroidir complètement.
2. Épluchez les poires et coupez-les en dés. Émiettez les biscuits.
3. Faites fondre le beurre dans une petite casserole. Ajoutez les dés de poires et les biscuits émiettés. Laissez cuire quelques minutes. Répartissez la compote de poires biscuitées dans le fond des pots.
4. Battez le ferment ou le yaourt avec le lait concentré. Ajoutez le lait refroidi toujours en fouettant. Versez la préparation dans les pots.
5. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
6. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.

★ Idée présentation

Servez ces yaourts avec des tuiles aux amandes.



LE YAOURT AU TIRAMISU

Ingédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 150 g de mascarpone, 5 cuillères à café d'amaretto, 3 cuillères à soupe de sucre, 8 biscuits à la cuillère, 1 tasse de café bien fort

1. Trempez rapidement les biscuits dans le café. Écrasez-les et répartissez-les dans le fond des pots.
2. Battez le ferment ou le yaourt avec le mascarpone, l'amaretto et le sucre en fouettant énergiquement afin que le mélange soit homogène. Ajoutez le lait toujours en fouettant. Versez la préparation dans les pots.
3. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
4. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.

★ Idée présentation

Préparez ces yaourts dans des verrines, et saupoudrez-les de cacao avant de servir.

6. Les Yaourts Bonbons

LE YAOURT AU BONBON ET À LA FRAISE

Ingédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 200 g de fraises, 8 fraises Tagada, 5 cuillères à café de sucre

1. Lavez et équeutez les fraises. Coupez-les en tout petits morceaux et faites-les macérer dans le sucre au moins 1 heure.
2. Coupez les fraises Tagada en petits morceaux.
3. Versez le lait dans une casserole et ajoutez les fraises Tagada. Faites chauffer tout doucement jusqu'à ce que les bonbons soient fondus (ne pas faire bouillir !). Laissez refroidir complètement la préparation avant de la filtrer.
4. Battez le ferment ou le yaourt avec le lait refroidi en fouettant énergiquement. Versez la préparation dans les pots et répartissez les fraises au sucre.
5. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
6. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.

Le conseil en plus : pour une recette bien parfumée, choisissez des fraises de qualité, type Garriguettes.

Variante

À la place des fraises Tagada, vous pouvez utiliser du sirop au parfum

« Fraise bonbon ». Comptez-en 3 cuillères à soupe.



LE YAOURT AUX CAMELS AU BEURRE SALÉ

Ingédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, une vingtaine de bonbons au caramel au beurre salé

1. Coupez les caramels en petits morceaux.
2. Versez le lait et les morceaux de bonbons dans une casserole. Faites chauffer tout doucement jusqu'à ce que les caramels soient bien fondus. Laissez refroidir complètement.
3. Battez le ferment ou le yaourt avec le lait refroidi. Versez la préparation dans les pots.
4. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
5. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.



Ingrédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 150 g de nougat, 1 cuillère à soupe de miel

1. Coupez le nougat en petits dés.
2. Versez le lait dans une casserole. Ajoutez les dés de nougat et faites-les fondre à feu doux. Laissez refroidir complètement.
3. Mélangez le ferment ou le yaourt avec le miel, puis ajoutez le lait refroidi en fouettant énergiquement. Versez la préparation dans les pots.
4. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
5. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.



LE YAOURT À LA CRÈME DE CALISSON

Ingrédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 8 cuillères à soupe de crème de calisson

1. Versez le lait dans une casserole. Ajoutez la crème de calisson et faites- la fondre à feu doux. Laissez refroidir complètement.
2. Mélangez le ferment ou le yaourt avec le lait refroidi à l'aide d'un fouet. Versez la préparation dans les pots.
3. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
4. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.

7. Les Yaourts Gourmands



LE YAOURT AU DULCE DE LECHE

Ingrédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 200 g de dulce de leche

1. Versez le lait dans une casserole et faites-y fondre le *dulce de leche* à feu doux, jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène. Laissez refroidir.
2. Battez le ferment ou le yaourt nature avec le lait refroidi. Versez dans les pots.
3. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
4. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.

★ Conseil !

Le dulce de leche, d'origine argentine, est une confiture de lait. C'est d'ailleurs sous ce nom qu'on le trouve en France, et notamment en Normandie ou en Bretagne. Vous pouvez aussi le fabriquer vous-même. La recette : dans une casserole à fond épais, versez ½ litre de lait entier ou demi-écrémé + 250 g de sucre en poudre + 1 gousse de vanille fendue en deux et grattée. Portez à ébullition pendant 1 à 2 minutes, puis réduisez le feu. Laissez cuire tout doucement pendant 1 h 30 à 2 heures, en remuant très souvent. La confiture doit avoir pris une belle couleur caramel. Laissez refroidir avant de déguster. À conserver au réfrigérateur, et à consommer dans les 10 jours.



LE YAOURT AU CHOCOLAT AU LAIT ET NOISETTE

Ingrédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 200 g de chocolat au lait aux éclats de noisettes, 5 cuillères à café de sucre de canne, 1 cuillère à café d'extrait de vanille

1. Versez le lait dans une casserole avec le chocolat cassé en morceaux. Faites fondre à feu doux jusqu'à ce que le chocolat soit bien fondu. Hors du feu, ajoutez le sucre et l'extrait de vanille. Laissez refroidir.
2. Battez le ferment ou le yaourt avec le lait refroidi. Versez la préparation dans les pots.
3. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
4. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.

Variante

Vous pouvez aussi utiliser du chocolat aux éclats d'amandes, de pistaches, de fruits secs...

LE YAOURT L'ABRICOT ET AU CHOCOLAT BLANC

Ingédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 8 cuillères à café de confiture d'abricots, 150 g de chocolat blanc, 3 cuillères à soupe de sucre

1. Versez le lait dans une casserole. Ajoutez le chocolat blanc cassé en morceaux, et faites-le fondre à feu doux. Laissez refroidir complètement.
2. Répartissez la confiture d'abricots au fond des pots.
3. Mélangez le ferment ou le yaourt avec le sucre. Ajoutez le lait refroidi toujours en fouettant. Versez la préparation dans les pots.
4. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
5. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.



LE YAOURT AU MIEL ET À LA CHÂTAIGNE

Ingédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 3 cuillères à soupe de miel de châtaignier, 8 cuillères à soupe de confiture de châtaignes (ou purée de marrons)

1. Répartissez la confiture de châtaignes dans le fond des pots
2. Mélangez le ferment ou le yaourt et le miel. Ajoutez le lait et battez énergiquement. Versez dans les pots.
3. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
4. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.

Le conseil en plus : le miel de châtaignier a un goût assez prononcé. Vous pouvez le remplacer par un miel plus doux : acacia, oranger...

Variante

Essayez cette recette avec du lait de chèvre (ou un mélange de lait de chèvre et de lait de vache). Cela ressemblera aux yaourts chèvre- châtaigne bien connus de ceux et celles qui fréquentent les magasins bio.

LE YAOURT À LA MENTHE ET AU CHOCOLAT

Ingrédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 3 cuillères à soupe de cacao non sucré, 3 cuillères à soupe de sirop de menthe, 3 cuillères à soupe de sucre en poudre

1. Versez le lait dans une casserole. Faites-le chauffer à feu doux jusqu'à ébullition. Hors du feu, ajoutez le cacao et le sucre et mélangez jusqu'à dissolution complète. Laissez refroidir complètement.
2. Mélangez le ferment ou le yaourt avec le sirop de menthe. Ajoutez le lait cacaoté refroidi, toujours en fouettant. Versez la préparation dans les pots.
3. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
4. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.

★ Conseil !

Et si vous prépariez votre sirop de menthe vous-même ? Pour cela, lavez 100 g de feuilles de menthe et mettez-les dans un saladier. Ajoutez ½ litre d'eau bouillante, et laissez infuser pendant une journée. Filtrez puis versez le liquide dans une casserole avec 500g de sucre. Portez à ébullition puis laissez refroidir avant de mettre en bouteille. À conserver au frais.



LE YAOURT AU SIROP D'ÉRABLE ET À LA MYRTILLE

Ingrédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 3 cuillères à soupe de sirop d'érable, 3 cuillères à soupe de myrtilles surgelées, 1/2 de cuillère à café d'agar-agar

1. Mélangez le ferment ou le yaourt avec 3 cuillères à soupe de sirop d'érable. Ajoutez le lait et battez énergiquement. Versez dans les pots.
2. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
3. Dans une petite casserole, versez les myrtilles surgelées avec le reste de sirop d'érable. Portez à ébullition. Ajoutez l'agar-agar, mélangez bien et laissez bouillir 1 à 2 minutes. Puis laissez refroidir 3 à 4 minutes (la préparation doit refroidir mais pas gélifier).
4. Versez la préparation aux myrtilles sur les yaourts.
5. Laissez refroidir quelques minutes puis fermez les pots avec les couvercles et mettez-les au frais au moins 4 heures avant de déguster.

Le conseil en plus : utilisez de préférence des myrtilles surgelées, elles vont rendre du jus, indispensable à la réalisation de la gelée. Sinon, ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe d'eau

LE YAOURT À LA CRÈME BRÛLÉE ET AU CARAMEL

Ingédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 2 cuillères à soupe d'extrait de vanille, 3 cuillères à soupe de caramel liquide, 3 cuillères à soupe de sucre de canne

1. Mélangez le ferment ou le yaourt avec l'extrait de vanille, le caramel liquide et 3 cuillères à soupe de sucre de canne. Ajoutez le lait et battez énergiquement. Versez dans les pots.
2. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
3. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures.
4. 30 minutes avant de servir, répartissez le reste du sucre à la surface des yaourts. Faites-les caraméliser à l'aide d'un chalumeau. Remettez les yaourts au frais jusqu'au moment de servir.

Le conseil en plus : ne mettez pas vos yaourts sous le gril du four pour les faire caraméliser, ils tourneraient ! Préférez le chalumeau, que vous passerez rapidement pour ne pas trop réchauffer le yaourt.



Idée présentation

Autre astuce clin d'œil à la crème brûlée : Caraméliser le sucre de canne au dernier moment pour que la croûte du caramel soit encore chaude.



LE YAOURT AU CAPPUCINO

Ingédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 3 cuillères à soupe de crème fraîche entière, 3 cuillères à café de café instantané, 5 cuillères à café de sucre, 3 cuillères à café de cacao en poudre

1. Délayez le café et le sucre en poudre dans le lait. Ajoutez le ferment ou le yaourt et 3 cuillères à soupe de crème fraîche en battant au fouet. Versez dans les pots.
2. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
3. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.
4. Avant de servir, décorez vos yaourts du reste de crème et saupoudrez-les de cacao.

LE YAOURT À LA POIRE ET AU CHOCOLAT

Ingédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 3 cuillères à soupe de crème fraîche entière, 2 poires bien mûres, 5 cuillères à café de sucre de canne, 150 g de chocolat noir à fondre

1. Épluchez les poires et écrasez-les grossièrement à la fourchette avec le sucre.
2. Mélangez le ferment ou le yaourt avec la purée de poires et la crème fraîche. Ajoutez le lait en battant énergiquement à l'aide d'un fouet. Versez la préparation dans des pots.
3. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
- 4.
5. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures.
6. 30 minutes avant de servir, faites fondre le chocolat au bain-marie. Versez-le en couche fine sur les yaourts et lissez la surface. Remettez au frais afin que la couche de chocolat durcisse.



LE YAOURT À LA VANILLE, AU MIEL ET AMANDES GRILLÉES

Ingédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 1 gousse de vanille, 100 g d'amandes effilées, 3 cuillères à soupe de miel liquide (acacia, lavande...)

1. Versez le lait dans une casserole à fond épais.
2. Ouvrez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur. Grattez l'intérieur pour récupérer les petites graines. Versez-les dans le lait avec la gousse fendue. Portez à ébullition, à feu doux. Hors du feu, laissez infuser la vanille jusqu'à complet refroidissement.
3. Dans une poêle, faites griller les amandes à sec jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées. Versez-les dans un saladier. Ajoutez le miel sur les amandes encore chaudes, puis écrasez-les à l'aide d'une cuillère.
4. Ajoutez le ferment ou le yaourt et le lait vanillé refroidi en battant à l'aide d'un fouet. Versez dans les pots.
5. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
6. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.

LE YAOURT AU MÜESLI

Ingédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 3 cuillères à soupe de miel, 3 cuillères à café de müsli

1. Déposez 1 cuillère à café de müsli au fond de chaque pot.
2. Mélangez le ferment ou le yaourt avec le miel. Ajoutez le lait en fouettant énergiquement. Versez dans les pots.
3. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
4. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.

Variante

À tester aussi avec toutes sortes de céréales du petit déjeuner ! Attention, certaines étant déjà très sucrées, nul besoin d'ajouter du miel.



LE YAOURT AU SOJA, AU MIEL ET GRAINES DE SÉSAME

Ingédients : 1,4 litres de lait de soja, 1 ferment ou 1 yaourt nature au lait de soja, 3 cuillères à soupe de miel liquide, 2 cuillères à soupe de purée de sésame blanc, 2 cuillères à soupe de graines de sésame

1. Battez le ferment ou le yaourt avec la purée de sésame jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène. Ajoutez le miel toujours en fouettant, puis le lait.
2. Versez la préparation dans les pots. Saupoudrez de graines de sésame.
3. Programmez la yaourtière pour 10 à 12 heures à 42°C.
4. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.

Le conseil en plus : la purée de sésame ou tahin s'achète dans les magasins bio. Privilégiez celle au sésame blanc plutôt que celle au sésame demi-complet, dont le goût est plus intense.

LE YAOURT AUX NOIX DE PÉCAN ET SIROP D'ÉRABLE

Ingédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 3 cuillères à soupe de crème fraîche, 100 g de noix de pécan, 3 cuillères à soupe de sirop d'érable

1. Écrasez grossièrement les noix de pécan et répartissez-les au fond des pots.
2. Battez le ferment ou le yaourt avec la crème fraîche et le sirop d'érable. Ajoutez le lait toujours en fouettant. Versez la préparation dans les pots.
3. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
4. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.

Variante

Vous pouvez remplacer les noix de pécan par des noix ou des amandes concassées.



LE YAOURT À LA STRACCIATELLA

Ingédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 3 cuillères à soupe de crème fraîche, 100 g de chocolat noir, 3 cuillères à soupe de sucre

1. Râpez le chocolat noir.
2. Battez le ferment ou le yaourt avec la crème fraîche et le sucre. Ajoutez le lait toujours en fouettant puis le chocolat râpé. Versez la préparation dans les pots.
3. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
4. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.

8. Les Yaourts Alcoolisés

LE YAOURT AU LIMONCELLO

Ingédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 3 cuillères à soupe de limoncello, 3 cuillères à soupe de sucre

1. Mélangez le ferment ou le yaourt avec le sucre. Ajoutez le *limoncello* en fouettant énergiquement, puis le lait. Versez dans les pots.
2. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
3. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.

★ Conseil !

Servez les yaourts bien frais à vos invités avec une tarte aux fruits rouges.



LE YAOURT AU RHUM ET AUX RAISINS

Ingédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 3 cuillères à soupe de raisins secs, 3 cuillères à soupe de rhum, 3 cuillères à soupe de sucre de canne liquide, 2 cuillères à soupe de crème fraîche entière

1. Faites macérer les raisins dans le rhum pendant 1 à 2 heures. Égouttez- les puis répartissez-les dans le fond des pots.
2. Battez le ferment ou le yaourt avec la crème fraîche et le sucre de canne liquide. Ajoutez le lait en fouettant. Versez dans les pots.
3. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
4. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.

★ Idée présentation

Proposez ces yaourts en accompagnement de dés d'ananas caramélisés à la poêle.

LE YAOURT AUX GRIOTTES ET AU KIRSCH

Ingédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 3 cuillères à soupe de lait concentré sucré, une douzaine de griottes macérées au kirsch

1. Répartissez les griottes dans le fond des pots. Gardez-en huit pour le décor.
2. Battez le ferment ou le yaourt avec le lait concentré sucré. Ajoutez le lait toujours en fouettant. Versez la préparation dans les pots.
3. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
4. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.



LE YAOURT À L'AMARETTO ET AU CHOCOLAT

Ingédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 3 cuillères à soupe d'amaretto, 3 cuillères à soupe de sucre, 3 cuillères à soupe de lait concentré sucré, 40 g de chocolat noir

1. Râpez le chocolat noir.
2. Battez le ferment ou le yaourt avec le lait concentré, le sucre et l'amaretto. Ajoutez le chocolat râpé puis le lait toujours en fouettant. Versez la préparation dans les pots.
3. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
4. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.

★ Idée présentation

Préparez ces yaourts dans des petites verrines et proposez-les en trio gourmand, accompagnés d'une mini-mousse au chocolat et d'un mini-tiramisu.

LE YAOURT À L'IRISH-COFFEE

Ingédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 3 cuillères à café de café soluble, 5 cuillères à café de sucre en poudre, 3 cuillères à soupe de whisky, 3 cuillères à soupe de crème fraîche

1. Diluez le café soluble dans le lait. Ajoutez le whisky et le sucre en poudre. Mélangez bien.
2. Battez le ferment ou le yaourt avec la crème fraîche. Ajoutez le lait parfumé au café toujours en fouettant. Versez la préparation dans les pots.
3. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
4. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.

★ Idée présentation

Avant de servir les yaourts, vous pouvez les surmonter d'une petite couche de crème chantilly.



LE YAOURT AUX CASSIS

Ingédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 5 cuillères à café de confiture de cassis, 3 cuillères à soupe de lait concentré sucré, 3 cuillères à soupe de liqueur de cassis

1. Répartissez la confiture de cassis dans le fond des pots.
2. Battez le ferment ou le yaourt avec le lait concentré sucré et la liqueur de cassis. Ajoutez le lait, toujours en fouettant. Versez la préparation dans les pots.
3. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
4. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.



9. Les Yaourts Salés

LE YAOURT AU CURRY ET MOUTARDE

Ingédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 3 cuillères à café de moutarde à l'ancienne, 2 cuillères à café de curry en poudre

1. Mélangez le ferment ou le yaourt avec la moutarde et le curry. Ajoutez le lait en battant à l'aide d'un fouet. Versez dans les pots.
2. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
3. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.

★ Idée présentation

Servez ce yaourt comme une petite sauce salée, en accompagnement de bâtons de crudités, sur une salade de pommes de terre...



LE YAOURT AU FROMAGE

Ingédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 8 portions de fromage fondu (type La vache qui rit, Kiri...), poivre

1. Versez le lait dans une casserole et ajoutez les portions de fromage. Faites chauffer à feu doux jusqu'à ce que le fromage soit parfaitement fondu. Salez et poivrez. Laissez refroidir complètement.
2. Battez le ferment ou le yaourt avec le lait refroidi en fouettant. Versez la préparation dans les pots.
3. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
4. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.

★ Idée présentation

À servir à l'apéritif accompagné de bâtonnets de crudités.

LE YAOURT AU PIMENT D'ESPELETTE

Ingrédients : 1,4 litres de lait de soja, 1 ferment ou 1 yaourt nature au lait de soja, ½ cuillère à café de piment d'Espelette

1. Versez le lait de soja dans une casserole. Ajoutez le piment d'Espelette et faites-le chauffer à feu doux jusqu'à ébullition. Arrêtez le feu et laissez refroidir complètement.
2. Battez le ferment ou le yaourt avec le lait refroidi. Versez la préparation dans les pots.
3. Programmez la yaourtière pour 10 à 12 heures à 42°C.
4. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.

Variante

➤ À la place du piment d'Espelette, vous pouvez utiliser de la moutarde au piment d'Espelette. Comptez 5 cuillères à café pour 1,4 litres de lait

★ Idée présentation

Servez ces yaourts en accompagnement d'une viande blanche (filet de poulet par exemple) ou d'une assiette de crevettes roses.



LE YAOURT AU GOMASIO

Ingrédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 3 cuillères à soupe de crème fraîche, 3 cuillères à soupe de gomasio, poivre

1. Battez le ferment ou le yaourt avec la crème et le gomasio. Poivrez. Ajoutez le lait en fouettant. Versez la préparation dans les pots.
2. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
3. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.

Le conseil en plus : le gomasio est un mélange de sel et de graines de sésame. On l'utilise en cuisine pour remplacer le sel. On en trouve dans les magasins bio.

★ Idée présentation

Utilisez ce yaourt comme une sauce, parfaite pour assaisonner des carottes râpées par exemple.

LE YAOURT AU BAIES ROSES ET AU CAMEMBERT

Ingrédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 200 g de camembert, 2 cuillères à soupe de crème fraîche, 2 cuillères à café de baies roses moulues, sel, poivre

1. Enlevez la croûte du camembert et coupez-le en morceaux.
2. Versez le lait dans une casserole et ajoutez les morceaux de camembert. Faites chauffer à feu doux jusqu'à ce que le camembert soit bien fondu. Ajoutez les baies roses moulues, salez et poivrez. Laissez refroidir complètement.
3. Battez le ferment ou le yaourt et la crème fraîche. Ajoutez le lait refroidi en fouettant. Versez la préparation dans les pots.
4. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
5. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.

Le conseil en plus : choisissez un camembert bien fait (mais non coulant) pour donner plus de goût à vos yaourts.

Variante

➤ À la place du lait de vache, optez pour un mélange lait de vache et lait de chèvre.

★ Idée présentation

À servir, par exemple, avec une salade de pommes de terre froides.



LA SAUCE BLANCHE BIOATIS

Ingrédients : 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature. Pour un yaourt Bioatis : 1 cuillère à café de Moutarde, 1 pincée de sel, 1 pincée de poivre, 1 cuillère à café de citron, 1 cuillère à café de vinaigre de cidre, 2 cuillères à café d'huile de pépin de raisin.

1. Mélangez le ferment ou le yaourt avec le lait en battant à l'aide d'un fouet. Versez dans les pots.
2. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
3. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures.
4. Déposez à l'aide d'une spatule 1 yaourt Bioatis dans un récipient de table. Salez et poivrez.
5. Mélangez à l'aide d'une fourchette 1 cuillère à café de moutarde, 2 cuillères à café d'huile de pépin de raisin, 1 cuillère à café de citron et 1 cuillère à café de vinaigre de cidre.

Le conseil en plus : optez pour différentes huiles pour donner plus de goûts comme l'huile d'olive ou l'huile de colza.

★ Idée présentation

À servir pour une salade César, une salade rémoulade, une sauce vinaigrette, une sauce apéritif ou pour remplacer une mayonnaise.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



2 - Omas Rezepte

BIOATIS

Ebook
von einfachen,
natürlichen Rezepten
und Feinschmecker
für hausgemachten
Joghurt



Einführung

Selbstgemachtes ist beliebt: Dieser Trend ist Ihnen sicher nicht entgangen. Unter den vielen Produkten des täglichen Bedarfs, die von dieser beispiellosen Welle betroffen sind, nimmt Joghurt einen wichtigen Platz ein. Ob Sie nun Geld sparen, umweltbewusster konsumieren oder gesündere Produkte essen möchten - es gibt viele Gründe, die oft eng miteinander verknüpft sind. Der eigentliche Grund spielt keine Rolle, solange es Spaß macht. Joghurt für Familie und Freunde selbst zuzubereiten, ist in erster Linie ein Vergnügen und ein Gefühl des Stolzes. Man holt - manchmal mit Nostalgie - einen alten Joghurtbereiter aus dem Schrank, den die Mutter oder Großmutter in den Siebzigern benutzt hat. Oder man investiert ein paar Dutzend Euro, um sich einen BIOATIS-Joghurtbereiter zuzulegen, der nicht nur ein Designmodell, sondern auch wirtschaftlich und ökologisch ist. Aber Schluss mit dem gewöhnlichen Naturjoghurt: Heute ist Fantasie angesagt. Naturjoghurt oder Super-Gourmetjoghurt, aus Kuh- oder Sojamilch, fruchtig oder würzig, herzhaft oder süß, blumig oder alkoholisch ... für jeden Geschmack ist etwas dabei. Mit den ausführlichen BIOATIS-Rezepten wird es Ihnen garantiert schmecken!

5 GUTE GRÜNDE, JOGHURT SELBST HERZUSTELLEN

1. Es ist wirtschaftlich

Die Berechnung ist einfach. Um 8 Naturjoghurts herzustellen, benötigen Sie: 1,4 Liter Milch + 1 Ferment oder 1 selbst gemachter Joghurt + 100 ml Kondensmilch. Heute kostet ein Liter H-Milch im Handel zwischen 0,80 € für eine Billigmilch und 1,60 € für eine Milch mit Bio-Stempel. Mit den Nebenkosten kosten Sie Ihre 8 Joghurts zwischen 1 € und 2 €. Bei diesem Preis können Sie sich im Handel kaum einen preiswerten Naturjoghurt leisten! Unter diesen Bedingungen wird sich Ihr Joghurtbereiter schnell bezahlt machen...

2. Es ist umweltfreundlich

Schluss mit den Joghurtbechern, die sich in der Mülltonne sammeln! Jetzt können Sie Ihre Glasbecher und Deckel endlos recyceln. Im Durchschnitt verbraucht jeder Franzose 22 kg Joghurt pro Jahr, das sind mehr als 170 Becher. Stellen Sie sich vor, wie viel Müll eine vierköpfige Familie einsparen kann, wenn jedes Familienmitglied ein oder zwei Joghurts pro Tag verzehrt...

3. Es ist gesünder

Verdickungsmittel, Geliermittel, Farbstoffe, Süßstoffe, Konservierungsstoffe, künstliche Aromen ... in handelsüblichen Milchprodukten findet man meist eine Vielzahl von Zusatzstoffen mit zweifelhaften Namen. Ein Blick auf die Etiketten genügt, um die oft erschreckende Liste zu entdecken! Mit selbstgemachtem Joghurt finden Sie den Geschmack des Natürlichen wieder. Und wenn Sie einen selbstgemachten Fruchtjoghurt essen, können Sie sicher sein, dass Frucht darin enthalten ist und nicht nur ein vages künstliches Aroma.

4. Es ist spielerisch

Die Technik ist sehr einfach und lässt der Fantasie freien Lauf. Abgesehen von einigen nicht empfehlenswerten Zutaten (z. B. sehr saure Früchte) können Sie Ihren Joghurt nach Belieben mit klassischen oder eher unwahrscheinlichen Zutaten wie Käse, Gewürzen oder Alkohol aromatisieren. Es steht Ihnen

5. Es ist exquisit

auch frei, sich leckere Kombinationen auszudenken: Wenn Sie erst einmal Ihren ersten selbstgemachten Joghurt probiert haben, werden Sie süchtig danach. Minze-Schokolade, Karamell-Vanille, Schokolade-Haselnuss, Himbeere-Mascarpone. Cremig, sähnig, fest, duftend, lecker ... sie haben nichts mit dem Joghurt aus dem Laden zu tun. Ihr Joghurtbereiter wird jeden Tag laufen, um die ganze Familie und Freunde zu erfreuen.



Teil 1 Selbstgemachter Joghurt, Gebäck und Schokolade

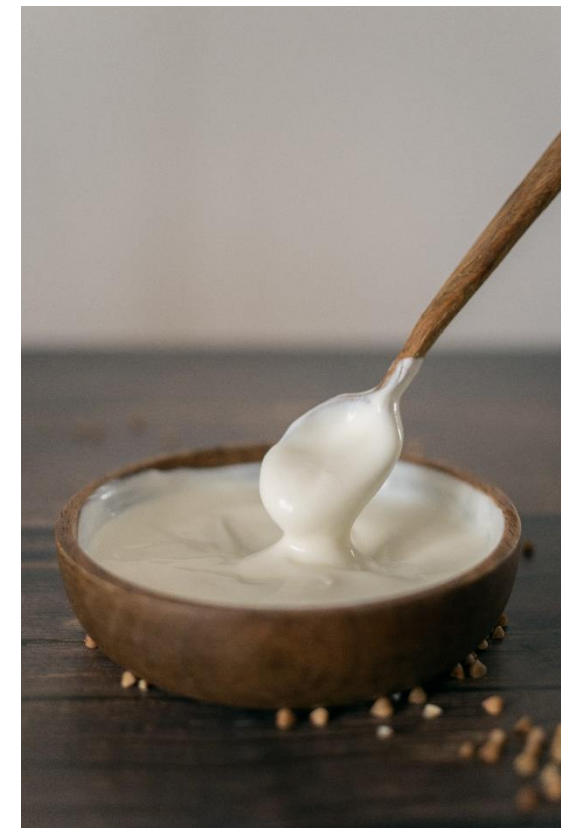
Joghurt: Milch + Fermente

Was ist ein Joghurt? Ganz einfach: Milch, die mithilfe von zwei speziellen Bakterien fermentiert wurde: Streptococcus thermophilus und Lactobacillus bulgaricus. Um zu wachsen, müssen die Bakterien einige Stunden lang auf eine Temperatur zwischen 37 °C und 45 °C erhitzt werden. Die Milch wird dicker, fermentiert und es entsteht Joghurt. Es ist ganz einfach, diesen Prozess zu Hause mit Ihrem BIOATIS-Joghurtbereiter nachzuvollziehen.

Zu beachten : darf die Bezeichnung "Joghurt" nur für Milchprodukte vergeben werden, die diese beiden Bakterien enthalten. Ausgenommen sind solche, die beispielsweise Bifidus (Bifidobacterium longum) enthalten. Sie werden dann einfach als "fermentierte Milch" bezeichnet.

Das Grundrezept

- . Mischen Sie 1,4 Liter Milch + 1 Ferment oder 1 selbst gemachten Joghurt + 100ml Kondensmilch.
- . Füllen Sie die Mischung in Gläser.
- . Erhitzen Sie die Mischung etwa 10 Stunden lang. Hierfür wird der BIOATIS Joghurtbereiter verwendet.
- . Stellen Sie den Joghurt vor dem Verzehr mindestens 4 Stunden lang kalt.



Die Tipps

Man kann Milch erhitzen, um Blumen, Gewürze oder Kräuter darin zu ziehen oder um Kekse, Bonbons oder Käse darin zu schmelzen.

Man kann der Mischung aus Milch und Fermenten verschiedene Zutaten hinzufügen: Zucker, Aromen, Konfitüre...

Zu merken : Sie benötigen immer Milch mit Raumtemperatur, bevor Sie das Ferment oder den selbstgemachten Joghurt hinzufügen. Letzterer sollte zum Zeitpunkt der Zubereitung niemals erhitzt oder im Gegenteil gekühlt werden.

★ Tipp !

Ihr Joghurt schmeckt noch besser, wenn Sie ihn vor dem Verzehr zwei Tage lang kühl stellen. Sie sind durchschnittlich 8 bis 10 Tage haltbar.

Technik mit der BIOATIS Joghurtmaschine

Dies ist die einfachste und praktischste Lösung. Stellen Sie einfach die mit der Mischung aus Milch + Fermenten gefüllten Gläser in den Joghurtbereiter, stellen Sie die Inkubationszeit ein (zwischen 8 und 14 Stunden) und schalten Sie ihn ein. Danach heißt es: Geduld! Wenn der Joghurt fest geworden ist, lässt man ihn kurz abkühlen, setzt die Deckel auf und stellt die Gläser an einen kühlen Ort.

Praktische Tipps

Es liegt an Ihnen, die Aufwärmzeit anzupassen des BIOATIS Joghurtbereiters je nach gewünschtem Ergebnis (mehr oder weniger fester Joghurt, mehr oder weniger Säure, etc.) und der verwendeten Milchart. Rechnen Sie mit ...

... 8 bis 10 Stunden für die Zubereitung von Joghurt aus Vollmilch,

... 10 bis 12 Stunden für die Zubereitung von Joghurt aus teilentrahmter Milch,

... 12 bis 14 Stunden für die Zubereitung von Joghurt aus Magermilch.

Zu wissen : Wenn Ihr Joghurt sauer ist, wurde er zu lange erhitzt. Wenn sie flüssig sind, haben sie nicht lange genug bebrütet.

Während der BIOATIS Joghurtbereiter in Betrieb ist, sollten Sie ihn nicht bewegen und heben Sie den Deckel nicht an. Achten Sie außerdem darauf, dass Sie ihn nicht in der Nähe von Quelle von Vibrationen. Das ist entscheidend für den Erfolg Ihres Joghurts. Bereiten Sie Ihren Joghurt am frühen Abend zu. So läuft der BIOATIS Joghurtbereiter die ganze Nacht durch und Ihr Joghurt ist am nächsten Morgen fertig.

★ Tipp !

Stellen Sie die leeren Gläser in den BIOATIS Joghurtbereiter, bevor Sie Ihre Zubereitung mithilfe einer Schöpfkelle oder eines Ausgießers in die Gläser füllen. So müssen Sie die Gläser nach dem Befüllen nicht mehr umstellen.



Die BIOATIS-Töpfe

Der BIOATIS-Joghurtbereiter wird mit quadratischen oder runden BIOATIS-Glasbehältern mit passenden Deckeln verkauft. Es ist einfach, zusätzliche oder Ersatzgläser der Marke BIOATIS zu kaufen, die für den Joghurtbereiter geeignet sind. Das ist sogar empfehlenswert: So können Sie eine neue Runde starten, bevor Sie alle Joghurts der vorherigen Runde verbraucht haben.

Es spricht nichts dagegen, Becher mit einer anderen Form zu wählen. Die BIOATIS-Glasbecher sehen besser aus und sind widerstandsfähiger. Außerdem schmeckt Ihr Joghurt besser. Das stellen jedenfalls viele Anhänger des selbstgemachten BIOATIS-Joghurts fest!

★ Tipp !

Um die Präsentation zu variieren, bereiten Sie Ihren Joghurt in eckigen und runden Bechern zu, um die Geschmäcker zu unterscheiden. Perfekt, wenn Sie Ihren Gästen bei einem Abendessen Ihre süßen oder herzhaften Kreationen schmackhaft machen wollen: würziger Joghurt im Dip-Stil, den Sie als Aperitif mit Rohkoststicks anbieten können; salziger Joghurt im leichten Saucen-Stil, der zu Fisch oder Geflügel passt; blumiger Joghurt im Sahnekännchen-Stil, der zu einer



Nützliches Zubehör für die Vorbereitung

Eine Schüssel, ein Schneebesen und ein paar Gläser - mehr braucht es nicht, um selbstgemachten Joghurt herzustellen. Doch einige Utensilien können sich als nützlich erweisen und Ihnen das Leben erleichtern.

Ein Gefäß mit Ausguss (Messbecher, Salatschüssel...)

Praktisch, um die Zutaten zu mischen und die Mischung in die Gläser zu gießen, ohne alles zu verschütten. Wählen Sie eine großformatige Version mit mehr als 2L Inhalt.

Eine kleine Schöpfkelle

Wenn Sie keinen Behälter mit Ausgießer haben, mischen Sie Milch und Fermente in einer Schüssel und füllen Sie die Mischung mit einer Schöpfkelle in die Gläser um.

Ein Mixer

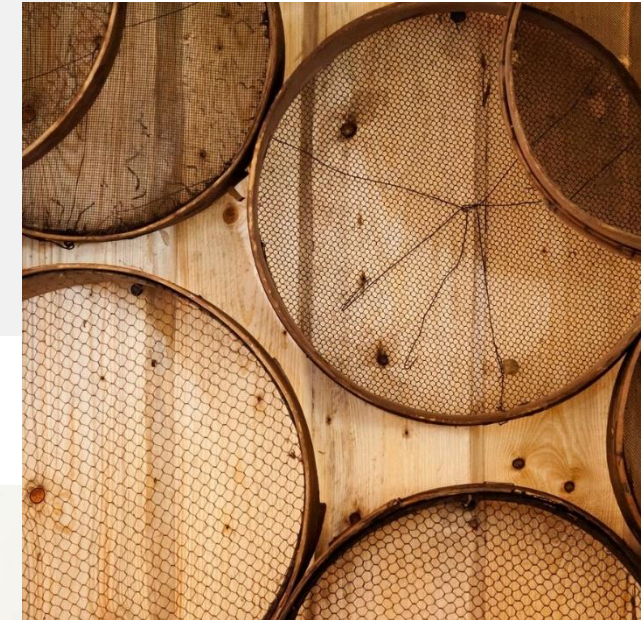
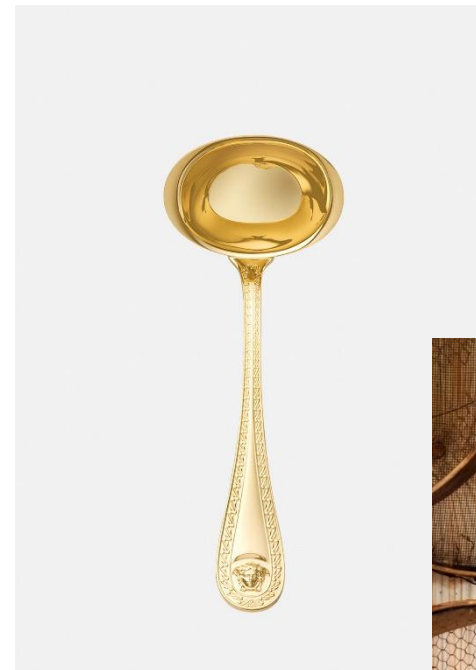
Zum Mixen bestimmter Zutaten: Obst, Kekse...

Ein Sieb oder ein feines Sieb

Nützlich zum Filtern von Milch, die Sie haben ziehen lassen, oder der Mischung, in die Sie Kekse, Bonbons, Blumen... eingearbeitet haben.

Ein Küchenthermometer

Wenn Sie Ihre Milch erwärmt haben, kann es sich als nützlich erweisen, die Temperatur zu überprüfen, bevor Sie die Fermente hinzufügen (auch wenn es am einfachsten ist, die Milch vollständig abkühlen zu lassen).



Die Zutaten richtig auswählen

Milch

Sie ist neben den Fermenten eine der beiden Grundzutaten. Um schmackhafte Joghurts zu erhalten, empfehlen wir Bio-Vollmilch aus lokaler Landwirtschaft, damit der Joghurt fester und leckerer wird.

Ganz, halb oder fettarm?

Unter den Anhängern von selbstgemachtem Joghurt gibt es solche, die auf Vollmilch schwören, und solche, die nur auf teilentrahmte Milch setzen. Zugegeben, das Ergebnis ist etwas anders.

Mit Vollmilch wird der Joghurt cremiger und fester. Deshalb empfehlen wir Ihnen, den Joghurt mit Vollmilch herzustellen, da er dadurch fester wird. Außerdem erhalten Sie einen reichhaltigen und nahrhaften Joghurt!

Mit teilentrahmter Milch ist das Ergebnis etwas flüssiger, aber auch leichter und erfrischender.

Mit verschiedenen Tricks kann man den Joghurt etwas dicker machen, z. B. durch Zugabe von Milchpulver, Sahne, Kondensmilch usw. Mit Magermilch wird das Ergebnis noch etwas flüssiger. Es ist unerlässlich, der Zubereitung Milchpulver oder Kondensmilch hinzuzufügen.

★ Tipp !

Mit Bio-Milch, die von besserer Qualität ist als herkömmliche Milch, erhalten Sie einen noch cremigeren Joghurt. Für selbstgemachten Joghurt aus 100 % Bio-Milch wählen Sie außerdem Bio-Fermente und Bio-Aromen (Früchte, Marmelade, Kekse...).

Kuhmilch, Ziegenmilch, Schafsmilch...

Sie sollten wissen, dass man auch mit anderen Tiermilchsorten als Kuhmilch köstliche Joghurts herstellen kann: Ziegenmilch, Schafsmilch usw. Als Basisjoghurt können Sie sich für einen Joghurt aus Kuh-, Ziegen- oder Schafsmilch entscheiden.



schafsmilch. Beachten Sie, dass Ziegenmilch einen recht flüssigen Joghurt ergibt: Es ist besser, ihn mit Kuhmilch zu strecken (halb und halb).

Was ist mit pflanzlicher "Milch"?

Man kann auch Sojamilch verwenden, entweder natur oder mit Geschmack: Sie ergibt sehr cremige und geschmacksintensive Joghurts. Man muss also den besonderen Geschmack von Soja mögen! Als Basisjoghurt kann man entweder Kuhmilchjoghurt oder Sojajoghurt verwenden.

Ein Ratschlag : Versuchen Sie es nicht mit anderen pflanzlichen Milchsorten (Reis-, Mandel-, Kokos-, Quinoa-Milch usw.), da Ihr Joghurt sonst nicht gut schmeckt. Stattdessen können Sie Ihren Kuhmilchjoghurt mit etwas Pflanzenmilch aromatisieren, z. B. mit Kokos- oder Mandelmilch.

Zu beachten : der Begriff "Pflanzenmilch" ist nicht wirklich passend für diese Flüssigkeiten, die mit tierischer Milch nur die Farbe gemeinsam haben. In Wirklichkeit handelt es sich um "Säfte" aus Pflanzen.

Sollte man die Milch vor dem Gebrauch erhitzen?

Wenn Sie frische Milch verwenden, muss er unbedingt etwa zehn Minuten lang gekocht werden. Lassen Sie sie gut abkühlen, bevor Sie sie mit dem Joghurt oder den Fermenten vermischen. Pasteurisierte Milch muss vor der Verwendung ebenfalls aufgekocht werden (kein Abkochen nötig). Nur sterilisierte Milch kann ohne vorheriges Erhitzen verwendet werden. Um das Einrühren oder Aufgießen bestimmter Zutaten (Schokolade, Vanille, Gewürze, Tee, Kekse ...) zu erleichtern, kann die Milch erhitzt oder sogar zum Kochen gebracht werden. Danach muss sie unbedingt abkühlen, bevor die Fermente oder der "Basis"-Joghurt hinzugefügt werden. Sie können die Milch vollständig oder bis zu einer Temperatur zwischen 35 °C und 38 °C abkühlen lassen. Verwenden Sie dazu ein Thermometer oder tauchen Sie Ihren Finger in die Milch: Sie sollten sie etwa zehn Sekunden lang stehen



die etwas festere Konsistenz. Wenn Sie jedoch keine Zeit für diesen zusätzlichen Schritt haben, können Sie ihn überspringen, da es andere, schnellere Techniken gibt, um Ihren Joghurt zu verdicken

★ Tipp !

Damit Ihr Joghurt gelingt, sollten alle Ihre Zutaten beim Mischen Raumtemperatur haben. Ideal ist es, wenn Sie Ihren fermentierten Joghurt (und ggf. auch Ihre Milch) 15 bis 30 Minuten vor der Verwendung aus dem Kühlschrank nehmen.

Für ein cremigeres Ergebnis

Sind Ihre Joghurts für Ihren Geschmack zu flüssig? Um ihn zu verdicken, können Sie Milchpulver, Kondensmilch (gesüßt oder ungesüßt) oder Sahne hinzufügen. Diese Zutaten verleihen Ihrem Joghurt eine zusätzliche Cremigkeit, insbesondere wenn Sie ihn mit teilentrahmter oder fettarmer Milch zubereiten.

Für 1,4 Liter Milch rechnen Sie :

- ✓ 1 Becher Joghurt aus Milchpulver ;
- ✓ oder 100 ml Kondensmilch ;
- ✓ oder 3 Esslöffel Sahne.

Die Fermente

Der Fermentationsprozess kann nicht ohne die Zufuhr von Fermenten ablaufen! Hierfür gibt es mehrere Möglichkeiten: Sie können einen Joghurt als "Basis" verwenden oder Fermentationspulver hinzufügen.

Mit einem handelsüblichen Joghurt

Wählen Sie für Ihre erste Tour einen Joghurt, dessen Textur und Geschmack (mehr oder weniger sauer) Ihnen zusagt. Entscheiden Sie sich für einen qualitativ hochwertigen, festen Joghurt, der naturbelassen ist oder eventuell aromatisiert wurde (Vanille, Zitrone). Vermeiden Sie Joghurt mit 0 % Fettgehalt und gerührte Joghurts. Achten Sie auf das Mindesthaltbarkeitsdatum: Damit die Fermente so aktiv wie möglich sind, muss der Joghurt so frisch wie möglich sein. Wählen Sie daher einen Joghurt, dessen Mindesthaltbarkeitsdatum weit in der Zukunft liegt.

Mit Fermenten

Fermente werden auch in Pulverform verkauft. Sie müssen nur 1-2 Stunden lang in etwas Milch rehydriert werden, bevor Sie sie mit dem Rest der Milch . Sie sind in Apotheken und in Bio- und Reformhäusern erhältlich.

Hinweis : Diese Fermente enthalten Milchpulver und damit Laktose. Verwenden Sie sie nicht, wenn Sie laktosefreien Joghurt (z. B. aus Sojamilch) herstellen wollen.

Mit einem selbstgemachten "recyclten" Joghurt

Das ist die einfachste und günstigste Lösung: Bei jeder Joghurtunde behalten Sie einen Joghurt, der Ihnen bei der nächsten Runde als Joghurtferment dient.

Der Nachteil : Sie sollten pro Tour mindestens einen "recyclbaren" Joghurt herstellen, d. h. Naturjoghurt oder Joghurt mit einem leichten Aroma (Vanille, Zitrone). Außerdem sollten Sie ihn innerhalb von 2 bis maximal 3 Tagen nach der Herstellung verwenden, da die Fermente



Zu beachten : diese Methode funktioniert nicht unendlich oft. Verwenden Sie einen selbst hergestellten Joghurt nicht öfter als zehnmal, da die Fermente sonst an Wirksamkeit verlieren. Wenn Ihr Joghurt anfängt, zu flüssig oder sauer zu werden, ist das ein Zeichen dafür, dass die Fermente nicht mehr aktiv genug sind. Verwenden Sie in diesem Fall einen handelsüblichen Joghurt oder Fermentpulver.

Joghurt und Gesundheit: Probiotika als freundliche Bakterien

Die beiden joghurtspezifischen Bakterien *Streptococcus thermophilus* und *Lactobacillus bulgaricus* gehören zur Familie der "freundlichen Bakterien" oder "Probiotika". Laut offizieller Definition ist ein Probiotikum "ein lebender Mikroorganismus, Bakterium oder Hefe, der, wenn er in ausreichender Menge verzehrt wird, positive Auswirkungen auf die Gesundheit hat, die über die herkömmlichen ernährungsphysiologischen Auswirkungen hinausgehen". Seine Aufgabe ist es, das Gleichgewicht der Darmflora wiederherzustellen und dadurch das Immunsystem und das allgemeine Wohlbefinden zu beeinflussen, aber auch zahlreichen Beschwerden vorzubeugen und diese zu behandeln. Produkte mit einem hohen Anteil an Probiotika wie Joghurt sind daher besonders empfehlenswert für alle, die unter Verdauungsstörungen, Rheuma, Übergewicht oder Blasenentzündungen leiden, aber auch für Raucher, gestresste und müde Menschen, Menschen, die Antibiotika einnehmen ... Es ist auch wichtig zu wissen, dass heutzutage einige im Handel erhältliche Milchprodukte mit anderen freundlichen Bakterien mit spezifischen Eigenschaften angereichert werden: *Bifidobacterium* (*Bifidus*), *Lactobacillus casei*... Erstere eignen sich gut gegen Verdauungsstörungen und Durchfall, letztere haben eine positive Wirkung auf die Immunabwehr.



Der/die Zucker

Die klassischste Lösung zum Süßen Ihres selbstgemachten Joghurts ist weißer Puderzucker, 6 Teelöffel auf 1,4 Liter Milch (je nach Geschmack anpassen). Der Vorteil: Er löst sich schnell auf. Aber es gibt nicht nur raffinierten Zucker im Leben! Wenn Sie Ihren Joghurt selbst herstellen, haben Sie auch die Möglichkeit, gesündere Produkte wie Vollrohrzucker (und Biozucker), Stevia (ein 100 % natürliches Süßungsmittel) oder Agavensirup zu entdecken.

Cassonade und Vergeoise

Diese leicht parfümierten Zuckerarten verleihen Ihrem Joghurt einen kleinen Karamellgeschmack und eine schöne Farbe.

Die richtige Dosierung für 1,4 Liter Milch: 5 Teelöffel.

Süßstoff und Stevia

Wenn Sie auf Ihre Figur achten, wählen Sie einen handelsüblichen Süßstoff oder entdecken Sie Stevia. Dieser 100 % natürliche Zucker, der aus einer Pflanze gewonnen wird, hat keine Kalorien und ermöglicht die Herstellung von Light-Joghurts. Achten Sie auf die Dosierung, denn seine Süßkraft ist sehr, sehr stark!

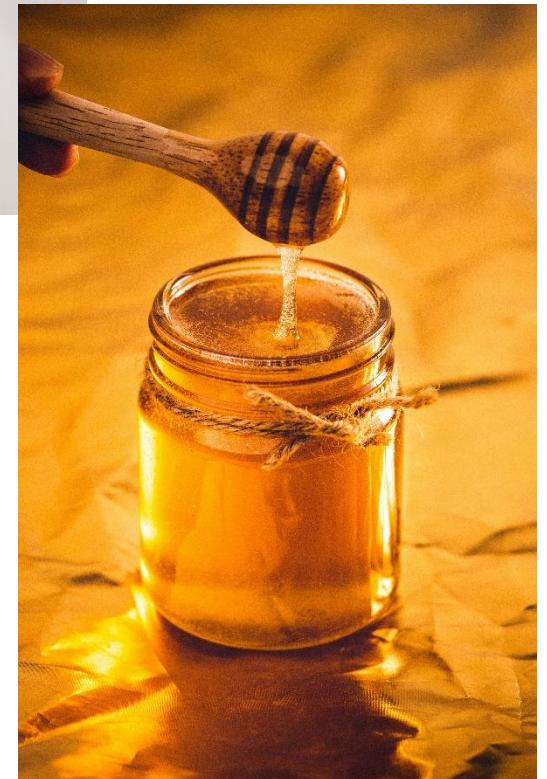
Fruktose

Er ist ein Einfachzucker, der in Früchten und Honig vorkommt. Seine Süßkraft ist 20-40 % höher als die von weißem Zucker.

Die richtige Dosierung für 1,4 Liter Milch: 4 Teelöffel.

Honig

Mit ihm schlagen Sie zwei Fliegen mit einer Klappe: Sie verleihen Ihrem Joghurt einen feinen Geschmack und profitieren von den vielfältigen Vorteilen des Nektars der Bienen. Alle Honigsorten sind erlaubt: Lavendel, Akazie, Orangenblüte, Tausendblume ... Ein Tipp:



wenn Sie einen cremigen Honig verwenden, lassen Sie ihn in lauwarmer Milch schmelzen.

Die richtige Dosierung für 1,4 Liter Milch: 3 Esslöffel.

Rapadura

Dieser Vollkorn- und nicht kristallisierte Zucker bringt einen leichten Geschmack nach Karamell, Vanille und Lakritze mit sich. Da er süßer als weißer Zucker ist, kann man auch etwas weniger verwenden.

Die richtige Dosierung für 1,4 Liter Milch: 4 Teelöffel.

Ahornsirup, Agavensirup, Reissirup...

Sie sind leicht zu mischen und bringen unterschiedliche Geschmacksrichtungen mit sich (außer Agavensirup, der einen eher neutralen Geschmack hat).

Die richtige Dosierung für 1,4 Liter Milch: 3 Esslöffel.

Aromatisierter Zucker

Zitrone, Schokolade, Rose, Erdbeere, Orange, Zimt, aber auch Lavendel, Marshmallow, Veilchen, Liebesapfel...: Heutzutage gibt es viele verschiedene Zuckerarten mit Geschmack. Das ist ideal, um Ihrem Joghurt einen zusätzlichen Hauch von Originalität zu verleihen.

Die richtige Dosierung für 1,4 Liter Milch: 5 Teelöffel.

Rohrzucker

Je nach Größe der Kristalle schmilzt er mehr oder weniger leicht. Zögern Sie nicht, die Milch vor dem Hinzufügen lauwarm werden zu lassen. Wählen Sie sie in der AB-Version für 100 % Bio-Joghurt (mit Bio-Milch zubereiten).

Die richtige Dosierung für 1,4 Liter Milch: 5 Teelöffel.

Vanillezucker

Um deinem Joghurt einen leichten Vanillegeschmack zu verleihen.
Die richtige Dosierung für 1,4 Liter Milch: 3 Beutel (7,5 g/Beutel).



Die anderen Zutaten

Um Ihrem Joghurt Geschmack zu verleihen, ist (fast) alles erlaubt. Man kann Früchte, Sirup und Aromen hinzufügen, aber auch Kekse, Süßigkeiten oder sogar Kräuter, Alkohol oder Käse.

Alkohol

Diese Zutat steht nur deshalb ganz oben auf der Liste, weil sie in der alphabetischen Reihenfolge an erster Stelle steht. Aber sie ist nicht diejenige, die Sie jeden Tag verwenden werden, und auch nicht die erste, die Sie ausprobieren sollten, wenn Sie mit selbstgemachtem Joghurt beginnen! Wenn Sie die alkoholischen Joghurts jedoch erst einmal getestet haben, werden Sie ihre Originalität zu schätzen wissen. Sie werden es auch lieben, Ihre Gäste zu beeindrucken, indem Sie ihnen Limoncello-Joghurt zum Beispiel zu einem Himbeer-Törtchen servieren. Natürlich sind sie nur für Erwachsene geeignet.



Aromen

Vanille, Zitrone, Kaffee, Karamell, aber auch Aprikose, Kastanie, Lakritze, Heidelbeere, Walderdbeere, Nougat, Lebkuchen, Kokosnuss... Heute gibt es auf dem Markt tausendundeine Art von flüssigen Aromen, von klassisch bis originell. Sie sind sehr praktisch, um Ihren Joghurt zu aromatisieren. Da es sich um hochkonzentrierte Produkte handelt, sollten Sie es nicht übertreiben: Ein paar Tropfen reichen für 1,4 Liter Milch. Wenn Sie Ihren Joghurt vor allem deshalb herstellen, weil Sie ein Fan von Naturprodukten sind, sollten Sie natürliche Aromen künstlichen Aromen vorziehen, die, wie der Name schon sagt, chemisch hergestellt werden.

Kekse

Madeleines, Shortbread, Spekulatius oder Lebkuchen: Das sind leckere Joghurtsorten für Groß und Klein. Es gibt zwei mögliche Methoden:

Man lässt die Kekse bei schwacher Hitze in der Milch schmelzen. Anschließend kann man die Zubereitung mixen oder filtern, um eine



lässt man natürlich abkühlen, bevor man den Joghurt oder das Fermentationspulver hinzufügt.

Die Kekse werden mehr oder weniger grob gemixt, bevor man sie in die Milch gibt in die kalte Milch gegeben.

Eventuell mit Früchten kombinieren, um einen Joghurt im Kuchenstil zu kreieren.

Süßigkeiten

Um die Kleinen (und die Großen) zu verführen, sollten Sie Joghurts mit Süßigkeiten testen. Karamell, Frucht- oder Schokoladenbonbons... die Möglichkeiten sind zahlreich, aber das Ergebnis nicht immer sehr natürlich! Sie möchten nicht, dass Ihr guter selbstgemachter Joghurt wie mancher Joghurt aus dem Supermarkt aussieht? Dann sollten Sie auf Süßigkeiten verzichten, die zu chemisch und mit Farbstoffen versetzt sind, und stattdessen auf handgemachte Produkte wie Veilchenbonbons oder "echte" bretonische Karamellbonbons mit gesalzener Butter zurückgreifen.

Der Extra-Tipp : Wenn Sie ein Fan von Tagada-Erdbeeren sind und Ihren Joghurt damit aromatisieren möchten, sollten Sie es nicht übertreiben, denn sie geben nicht wirklich Geschmack ab - außer chemisch! Die gute Idee: Kombinieren Sie diese Bonbons mit echten Erdbeeren.

Sie haben auch die Möglichkeit, Ihren Joghurt mit Sirupen mit Bonbongeschmack zu aromatisieren. Heute gibt es auf dem Markt erstaunliche Geschmacksrichtungen wie Zuckerwatte, Marshmallow, Liebesapfel oder Kaugummi. Achten Sie auf die Dosierung: Diese Aromen können schnell ekelerregend werden.

Kaffee, Schokolade

Bevor Sie den Joghurt unterrühren, geben Sie einige Esslöffel Kaffee- oder Schokoladenpulver in die Milch. Vergessen Sie nicht, großzügig zu süßen, da der Joghurt sonst sauer werden kann. Auch Kaffeeextrakt oder Schokoladensirup sind heute auf dem Markt erhältlich und eignen sich gut zum Aromatisieren Ihrer Zubereitung.



Schokolade in Stücken zum Schmelzen oder geben Sie Schokospäne in Ihre Zubereitung.

Zu beachten : erwarten Sie nicht, dass Sie Joghurt im Stil einer Dessertcreme bekommen! Selbst gemachter Schokoladenjoghurt hat einen ganz eigenen, leicht säuerlichen Geschmack. Das kann manche Leute verwirren: Nein, Ihr Joghurt ist nicht misslungen, es ist nur ein Schokoladenjoghurt, keine Creme! Der Trick, um die Säure zu vermeiden: Geben Sie etwas flüssigen Vanilleextrakt hinzu.

Konfitüre : Dies ist eine einfache und schnelle Art, Joghurt zu aromatisieren. Alle Geschmacksrichtungen sind erlaubt! Es gibt zwei Techniken: Sie können die Konfitüre auf den Boden der Gläser geben oder sie mit der Milchemischung verdünnen + Fermenten. Um die Verdünnung zu erleichtern, können Sie die Milch lauwarm machen. Achten Sie darauf, sie gut abkühlen zu lassen, bevor Sie die Fermente hinzufügen.

Gewürze : Vanille und Zimt sind die gängigsten Geschmacksrichtungen. Aber auch alle anderen Gewürze können verwendet werden: Kardamom, Ingwer, Tonkabohne, aber auch Pfeffer oder Curry... Probieren Sie es als süße oder herzhaft Variante aus!

Blumen : Frische und getrocknete Blumen, Blütenwasser, Blütensirup ... eignen sich hervorragend, um Ihrem Joghurt einen originellen und frühlingshaften Touch zu verleihen.

Käse : Joghurt mit Camembert oder Ziegenkäse? Originell und überraschend! Diese Joghurts werden nicht mit dem Löffel gegessen, sondern eher als Beilage zu Rohkost, Kartoffeln oder hellem Fleisch. Entdecken Sie auch den Joghurt mit Mascarpone (übrigens ein italienischer Käse) in einer süßen Version nach Tiramisu-Art.

Frisches Obst

Das Einarbeiten von frischem Obst in selbstgemachten Joghurt ist manchmal heikel.



Manche machen sie nämlich sauer oder bringen sie sogar völlig durcheinander! Um "Fehlschläge" zu vermeiden, ist es wichtig, diese Regeln zu befolgen.

Wählen Sie generell reife Früchte: Sie sind geschmacksintensiver und weniger säurehaltig. Joghurt kann so weniger sauer werden.

Saure Früchte wie Beeren, Aprikosen oder bestimmte Apfelsorten sollten Sie am besten gekocht verwenden oder vorher ein bis zwei Stunden in Zucker einlegen. Um dieses Problem zu umgehen, können Sie auch Obst aus der Dose verwenden.

Vermeiden Sie die rohe Verwendung von Früchten, die zu viel Wasser abgeben, wie Melonen oder Kiwis. Besser ist es, sie leicht zu kochen und abtropfen zu lassen.

Fügen Sie niemals Orangen, Zitronen oder Grapefruits hinzu, weder in Form von Stücken noch als Saft. Die Zesten können jedoch bedenkenlos verwendet werden, indem man sie in lauwarmer Milch aufbrüht.

Die anderen Früchte (Apfel, Birne, Mango...) können gekocht oder roh verwendet werden. Im ersten Fall lassen Sie die Früchte einige Minuten kompottartig einkochen und geben die Mischung dann auf den Boden der Gläser. Im zweiten Fall schneiden Sie die Früchte in sehr kleine Würfel und fügen sie der Mischung aus Milch und Fermenten hinzu. Für eine

Wenn Sie eine "stückchenfreie" Konsistenz wünschen, pürieren Sie sie.
Getrocknete Früchte

Aprikosen, Trauben, Pflaumen... Trockenfrüchte schmecken auch in selbstgemachtem Joghurt köstlich. Ein Tipp: Bevor Sie sie in die Milchmischung geben, sollten Sie sie in die

+ Fermenten zugeben, rehydrieren Sie sie in heißem Wasser, Tee oder sogar Alkohol (Beispiele: Weintrauben in Rum, Pflaumen in Armagnac usw.).

Sie können auch Joghurt mit Mandeln, Walnüssen, Haselnüssen, Kokosnüssen usw. zubereiten. Hierfür gibt es mehrere Methoden:

Fügen Sie der Mischung aus Milch + Fermenten Mandel- oder Kokosnusspulver hinzu. Ergebnis: eine leicht körnige Textur.

31

Für eine glatte Textur lassen Sie dieses Pulver in der lauwarmen Milch



32

Um Ihrem Joghurt mehr Knusprigkeit zu verleihen, fügen Sie vor dem Einfüllen in den Joghurtbereiter oder beim Servieren des Joghurts gehackte Nüsse oder Mandeln hinzu.

Kräuter

Minze, aber auch Basilikum oder Rosmarin verleihen Ihrem Joghurt ein feines Aroma, ob süß (mit Früchten) oder herzhaft (z. B. mit Käse).

Ätherische Öle

Ätherische Öle sind noch natürlicher als (sogar natürliche) Aromen und verleihen Ihren Zubereitungen einen subtilen Duft. Aber Vorsicht: Kaufen Sie nur qualitativ hochwertige ätherische Öle mit Bio-Siegel und verwenden Sie sie mit Vorsicht. So sollten Sie sie mit einem süßen Produkt (z. B. Honig, Ahornsirup) verdünnen, bevor Sie sie in die Zubereitung geben. Und vor allem: Übertreiben Sie es nicht mit der Dosis! Maximal 1 Tropfen pro Glas reicht völlig aus, bei Ölen mit sehr intensivem Geschmack (wie Zimt) manchmal auch weniger. Wenn Sie mit der Verwendung von ätherischen Ölen in der Küche nicht vertraut sind, empfehlen wir Ihnen daher :

- sich gut über das Thema zu informieren: Nicht alle Öle eignen sich für die Verwendung in der Küche; einige sind sogar für Kinder, schwangere und stillende Frauen nicht geeignet;
- Beginnen Sie mit klassischen Ölen wie Zitrone, Orange oder Vanille. Rechnen Sie mit 5 Tropfen pro 1,4 Liter Milch (je nach Geschmack anpassen), die Sie vorher mit etwas Honig verdünnen sollten. Anschließend können Sie mit Lavendel-, Rosen- oder Ylang-Ylang-Öl experimentieren.

Sirupe

Erdbeere, Grenadine, Zitrone, schwarze Johannisbeere, Kirsche, Pfirsich, Aprikose, Minze, Veilchen... alle Möglichkeiten stehen zur Auswahl. Probieren Sie auch Sirupe mit originellen Geschmacksrichtungen (Erdbeerbonbons, Bubble Gum, Lebkuchen, Pina Colada, Zitronenkuchen, Zuckerwatte, geröstete Haselnüsse, Lakritz...). Zögern Sie nicht, hochwertige, handwerklich hergestellte oder biologische Produkte zu wählen, um zu vermeiden, dass Ihr guter selbstgemachter Joghurt einen chemischen Geschmack bekommt! Die ideale Dosis: 2-5 Schöpfelöffel auf 1,4 Liter Milch, nicht mehr als 1 Schöpfelöffel.



Haben Sie ein Problem? Eine

Mein Joghurt ist zu flüssig Lösung!

Die Feststellung

Das ist das klassische Anfängerproblem: Das Ergebnis ähnelt eher einem Joghurtgetränk als einem echten, festen Joghurt. Die Ursachen sind sehr unterschiedlich (minderwertige Fermente, Verwendung von Magermilch, zu kurze Inkubationszeit, Joghurtbereiter, der Vibrationen ausgesetzt ist ...), und durch Experimentieren und kleine Verbesserungen der Rezepte wird jeder die gewünschte Konsistenz erreichen.

Die Lösungen

- Verwenden Sie Vollmilch anstelle von teilentrahmter Milch und am besten Bio-Milch.
- Fügen Sie eine Zutat hinzu, die Ihren Joghurt cremiger macht: Milchpulver, Sahne, Kondensmilch...
- Kochen Sie Ihre Milch, bevor Sie sie nach dem Abkühlen mit den Fermenten vermischen. So wird sie etwas dickflüssiger.
- Erhöhen Sie die Inkubationszeit etwas.
- Wechseln Sie die Marke des Joghurtferments. Wählen Sie für Ihre erste Joghurttour einen hochwertigen Naturjoghurt (nicht die billigen), möglichst aus biologischem Anbau. So ist sichergestellt, dass Sie aktive Fermente haben, die Sie mehrmals verwenden können.
- Wenn Sie Joghurt aus der letzten Runde verwenden, um eine neue Runde zu machen, sollten Sie nicht zu lange warten: Die Fermente sind zwei bis drei Tage nach der Herstellung des Joghurts am wirksamsten. Und nach einer bestimmten Anzahl von Touren sind sie erschöpft, sodass Sie neue Fermente brauchen.
- Sie können auch drei statt zwei Joghurtfermente einfüllen. Achten Sie darauf, dass der BIOATIS Joghurtbereiter in einer ruhigen Ecke steht, in der er bei Betrieb vor Erschütterungen geschützt ist (z. B. nicht auf einem Kühlschrank): Die Fermente brauchen Ruhe, um ihre Arbeit zu verrichten!
- Warten Sie zwei bis drei Tage, bevor Sie Ihren Joghurt genießen: Er gewinnt an Festigkeit mit der Zeit.



Mein Joghurt ist sauer

Die Feststellung

Ihr Joghurt hat eine ganz ordentliche Konsistenz, aber der Geschmack ist eine Katastrophe: Selbst wenn Sie Zucker hinzufügen, ist er zu sauer. Das Ergebnis: ungenießbar! Auch hier handelt es sich um einen Anfängerfehler. Es kann viele Gründe für diese Säure geben. Wenn man ein paar Einstellungen vornimmt, ist alles wieder in Ordnung.

Les solutions

- Wechseln Sie die Joghurtfermente: Manche sind milder, andere saurer - und das wirkt sich auf den Geschmack des Endprodukts aus.
- Wenn Sie Ihre Milch erhitzen, denken Sie daran, sie vor dem Hinzufügen der Joghurts abzukühlen. Andernfalls riskieren Sie, dass die Fermente abgetötet werden.
- Vermeiden Sie die Zugabe von Früchten, die viel Wasser abgeben, wie Melonen, Kiwis ..., oder die Verwendung von rohen sauren Früchten.
- Geben Sie etwas saure Sahne oder Milchpulver in die Milch. - Verkürzen Sie die Inkubationszeit von Joghurt.



Verbrauchen Sie den Joghurt schneller (nach dem zweiten Tag).

Mein Joghurt ist faserig

Die Feststellung

Die Konsistenz Ihres Joghurts ist faserig, elastisch oder sogar klebrig - kurzum: weit entfernt von der versprochenen Cremigkeit! Das kann an der Zugabe von Milchpulver liegen oder an der Qualität Ihrer Milch oder Joghurtfermente.

Die Lösungen

- Vergessen Sie Milchpulver und ersetzen Sie es durch frische Sahne oder Kondensmilch, gesüßt oder ungesüßt. Das hat zwar mehr Kalorien, aber das Ergebnis ist wirklich cremiger!
- Wechseln Sie die Marke Ihres Joghurt-Sauerteigs.
- Wechseln Sie die Milch: Versuchen Sie es mit Frisch- und/oder Biomilch.



Mein Joghurt ist körnig

Die Feststellung

Die Konsistenz von Joghurt ist nicht homogen, Sie spüren kleine Körnchen, als ob die Zutaten nicht richtig gemischt worden wären. Manchmal befindet sich auch eine Serumschicht auf der Oberfläche. Das ist ein Zeichen dafür, dass Ihr Joghurt zu lange oder bei einer zu hohen Temperatur bebrütet wurde.

Die Lösungen

Verkürzen Sie die Inkubationszeit. Besonders im Sommer oder wenn Ihr Raum gut beheizt ist, können Sie die Zeit um mindestens eine Stunde verkürzen.

Es befindet sich eine Flüssigkeitsschicht am Boden der Töpfe

Die Feststellung

Wenn Sie Ihre Mischung in die Gläser füllen, ist sie vollkommen homogen. Aber nach der Inkubationszeit, Katastrophe: Der Joghurt schwimmt auf einer Schicht gelblicher Flüssigkeit. Erklärung: Die Fermente sind nicht fest geworden, wahrscheinlich weil Sie sie erhitzt haben!

Die Lösung

Wenn Sie Ihre Milch erhitzen, achten Sie darauf, dass sie vollständig abgekühlt ist (oder eine für den Finger erträgliche Temperatur hat), bevor Sie das Ferment oder den Joghurt hinzufügen.



Mein Joghurt macht "Windeln"

Die Feststellung

Sie haben alle Ihre Zutaten miteinander vermischt, bevor Sie die Mischung in die Gläser gefüllt haben. Aber es ist nicht zu übersehen, dass sie sich während des Bebrütens trennen. Das Ergebnis: Kekse und Obst wandern auf den Boden, während Schokolade, Kokosnuss oder Mandelmus obenauf schwimmen. Das ist das harte Gesetz der Schwerkraft: Die schwereren Zutaten fallen nach unten, während die fettigeren nach oben steigen!

Die Lösungen

- Verwenden Sie einen Schneebesen, um die Zutaten gut zu vermischen. Zögern Sie nicht, lange zu schlagen.
- Wenn Sie Ölsamenpüree verwenden, lassen Sie es in der lauwarmen Milch schmelzen. Falls nötig, filtern Sie es vor der weiteren Zubereitung.
- Wenn Sie Kokosnuss- oder Mandelpulver verwenden, bevorzugen Sie die Aufgussmethode: Geben Sie das Pulver in die heiße Milch und lassen Sie es etwa eine Stunde ziehen, bevor Sie es filtern. Keine kleinen Körner mehr, daher besteht keine Gefahr, dass sie sich von der Milch trennen. Ihr Joghurt wird eine gleichmäßige Textur haben, aber trotzdem einen feinen Kokos- oder Mandelgeschmack.

Zu beachten : die Tatsache, dass Joghurt Schichten bildet, ist nicht unbedingt ein Problem. Optisch sieht das oft sogar schön aus.

Außerdem reicht es, wenn Sie den Joghurt vor dem Verzehr umrühren, um wieder eine gleichmäßige Textur zu erhalten.

Omas Rezepte

Die in den folgenden Rezepten angegebenen Mengen ermöglichen die Herstellung von Joghurt aus 1,4L Milch. Für die 8 BIOATIS-Gläser mit Naturjoghurt sollten Sie 1,4L verwenden und/oder die Mengen je nach Rezept und zusätzlichem Volumen, das die Zutaten einnehmen, anpassen.

Sofern nicht anders angegeben, wurden diese Rezepte mit Bio-Vollmilch von Kühen zubereitet. Sie können sie aber auch ersetzen durch :

- teilentrahmte Milch: Ihr Joghurt wird etwas flüssiger und cremiger.
- Sojamilch: Die Konsistenz und der Geschmack werden sich leicht unterscheiden.
- Schaf- oder Ziegenmilch (eventuell in Kombination mit Kuhmilch): Die Konsistenz und der Geschmack sind ebenfalls leicht unterschiedlich.

Bereiten Sie ruhig zwei verschiedene Rezepte auf einer Joghurttour zu: z. B. vier Vanillejoghurts und vier Minzschokoladejoghurts. Teilen Sie die Mengen einfach durch zwei. Kleiner Tipp: Vermeiden Sie es, Camembertjoghurt und Himbeerjoghurt gleichzeitig zu bebrüten. Der Geruch von Himbeerjoghurt ist ziemlich stark und kann den feinen Geschmack von Camembertjoghurt verderben.



INHALT

1.	Der			Naturjoghurt	45
2.	Der	Joghurt	mit	Konfitüre	46
3.	Der	Joghurt	mit	Vanille	47
4.	Der	Joghurt	mit	Honig	49
5.	Der	Joghurt	mit	Karamell	50
6.	Der	Joghurt	mit	Minze	51
7.	Der	Joghurt	mit	Kaffee	52
8.	Der	Joghurt	mit	Tee	53
9.	Der	Joghurt	mit	Haselnüssen	54
10.	Der	Joghurt	mit	Mandeln	55
11.	Der	Joghurt		Light	56
12.	Der	Joghurt	mit	Sojamilch	57
13.	Der	Joghurt	mit	Soja und Vanille	58
14.	Der	Joghurt	mit	Schokolade	59
15.	Der	Joghurt	mit	Zitrone	61
16.	Der	Joghurt	mit	Rhabarber	61

43.	Der	Joghurt	mit	Honig und Akazienblüten	89
44.	Der	Joghurt	mit	Hibiskusblüten	90
45.	Der	Joghurt	mit	Mohn und Himbeere	91
46.	Der	Joghurt	mit	Rosen und Himbeeren	92
47.	Der	Joghurt	mit	Veilchen und Heidelbeeren	93
48.	Der	Joghurt	mit	Rosen und Litsch	94
49.	Der	Joghurt	mit	Spekulatius und karamellisierten Äpfeln	95
50.	Der	Joghurt	mit	Butterkekser	96
51.	Der	Joghurt	mit	Zitronenkuchen	97
52.	Der	joghurt	mit	erdbeermürbeteig.	98
53.	Der	Joghurt	mit	Mandeln und Birnen	99
54.	Der	Joghurt	mit	Tiramisu	100
55.	Der	Joghurt	mit	Bonbons und Erdbeeren	101
56.	Der	Joghurt	mit	Karamellen und gesalzener Butter	102
57.	Der	Joghurt	mit	Honig und Nougat	103
58.	Der	Joghurt	mit	Calisson-Creme	104
59.	Der	Joghurt	Dulche	de Leche	105
60.	Der	Joghurt	mit	Milchschokolade und Haselnüssen	106
61.	Der	Joghurt	mit	Aprikose und weißer Schokolade	107
62.	Der	Joghurt	mit	Honig und Kastanien	108
63.	Der	Joghurt	mit	Minze und Schokolade	109
64.	Der	Joghurt	mit	Ahornsirup und Heidelbeeren	110
65.	Der	Joghurt	mit	Crème Brulée und Karamell	111



1. Die klassischen Joghurts

DER NATURJOGHURT

Das ist Omas Lieblingsrezept: Sie sind weder zu süß noch zu flüssig (dank der Kondensmilch), sie sind fest und cremig zugleich: einfach köstlich!

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 100 ml Kondensmilch, 5 Teelöffel Puderzucker

1. Schlagen Sie das Ferment oder den Joghurt, die Kondensmilch und den Zucker mit einem Schneebesen auf. Geben Sie die Milch unter kräftigem Schlagen hinzu. Füllen Sie die Mischung in die Gläser.
2. Stellen Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden auf 42 °C ein.
3. Lassen Sie die Joghurts einige Minuten abkühlen, verschließen Sie sie mit den Deckeln und stellen Sie sie dann mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kühl.

Variante

Ersetzen Sie den weißen Zucker durch Rohrzucker, braunen Zucker, Vergeoise...

Sie können auch aromatisierten Zucker verwenden: mit Vanille, Zimt, Zitrone, Erdbeere...



DER JOGHURT MIT KONFITÜRE

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 8 Teelöffel Konfitüre, 1 Löffel in jedem Glas, 3 Päckchen Vanillezucker

1. Vermischen Sie das Ferment oder den Joghurt und den Vanillezucker mit einem Schneebesen. Fügen Sie die Milch hinzu, immer mit dem Schneebesen.
2. Geben Sie je 1 Teelöffel Marmelade auf den Boden der Gläser. Verteilen Sie die Joghurtmasse darüber.
3. Programmieren Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden bei 42 °C.
4. Lassen Sie die Joghurts einige Minuten abkühlen, verschließen Sie sie mit den Deckeln und stellen Sie sie dann mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kühl.

Variante

Erdbeeren, Himbeeren, Äpfel, Aprikosen, Pflaumen, Quitten, Blaubeeren, Rhabarber, Orangen...: Alle Geschmacksrichtungen sind köstlich!

Sie können die Konfitüre auch mit Milch verrühren, bevor Sie sie unter die restlichen Zutaten rühren. In diesem Fall erwärmen Sie die Milch mit der Konfitüre leicht, damit sie schmilzt. Lassen Sie sie vollständig abkühlen, bevor Sie das Ferment oder den Joghurt und den Zucker hinzufügen.

DER JOGHURT MIT VANILLE

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 1 Vanilleschote, 5 Teelöffel Rohrzucker

1. Gießen Sie die Milch in einen Topf mit dickem Boden.
2. Schneiden Sie die Vanilleschote der Länge nach in zwei Hälften. Kratzen Sie das Innere aus, um die kleinen Samen herauszufiltern. Gießen Sie sie zusammen mit der aufgeschlitzten Schote in die Milch.
3. Bringen Sie die Milch bei schwacher Hitze zum Kochen. Stellen Sie den Herd ab und lassen Sie die Vanille ziehen, bis sie vollständig abgekühlt ist. Entfernen Sie die Schote.
4. Schlagen Sie das Ferment oder den Joghurt mit dem Zucker auf und fügen Sie die abgekühlte Milch hinzu, immer noch unter Schlagen. Füllen Sie die Mischung in die Gläser.
5. Stellen Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden auf 42 °C ein.
6. Lassen Sie den Joghurt einige Minuten abkühlen, verschließen Sie ihn mit den Deckeln und stellen Sie ihn dann mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kühl.

Variante

Anstelle der Vanilleschote können Sie Ihren Joghurt auch mit :

- vanillezucker: Ersetzen Sie den Rohrzucker durch 3 Päckchen Vanillezucker;

- flüssigem Vanilleextrakt: rechnen Sie mit 1 Esslöffel (je nach Konzentration Ihres Produkts und Ihrem Geschmack anpassen) ;

- ätherisches Vanilleöl: rechnen Sie mit 4 Tropfen; verdünnen Sie es in 3 Esslöffeln Agavensirup (anstelle des Rohrzuckers), bevor Sie es der Milch-Joghurt-Mischung hinzufügen.



Tipp!

Um Ihren eigenen Vanillezucker "herzustellen", nehmen Sie Ihre gebrauchte Vanilleschote wieder mit. Spülen Sie sie ab und lassen Sie sie an der Luft trocknen. Wenn sie gut getrocknet ist, geben Sie sie in Ihr Puderzuckerglas, um es zu parfümieren.



DER JOGHURT MIT HONIG

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 3 Esslöffel Honig

1. Vermischen Sie das Ferment oder den Joghurt und den Honig mit einem Schneebesen. Fügen Sie die Milch hinzu, ebenfalls mit dem Schneebesen. Füllen Sie die Mischung in die Gläser.
2. Programmieren Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden bei 42 °C.
3. Lassen Sie die Joghurts einige Minuten abkühlen, verschließen Sie sie mit den Deckeln und stellen Sie sie dann mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kühl.

Variante

Für einen milden Geschmack wählen Sie einen Akazien-, Orangen- oder Lavendelhonig; für einen kräftigeren Geschmack setzen Sie auf Wald-, Heide- oder Kastanienhonig ...

★ **Tipp !**

Flüssiger Honig ist praktisch, da er leicht in der kalten Milch schmilzt. Wenn Sie sich für festen Honig entscheiden, erhitzen Sie die Milch-Honig-Mischung bei niedriger Hitze unter Rühren, bis sie sich gut aufgelöst hat. Lassen Sie sie abkühlen, bevor Sie das Ferment oder den Joghurt unterrühren und in die Gläser füllen.



DER JOGHURT MIT KAREMELL

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 5 Esslöffel flüssiges Karamell, 3 Teelöffel Rohrzucker

1. Schlagen Sie das Ferment oder den Joghurt mit dem Zucker und dem Karamell auf. Fügen Sie die Milch unter kräftigem Schlagen hinzu. Füllen Sie die Mischung in die Gläser.
2. Programmieren Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden bei 42 °C.
3. Lassen Sie den Joghurt ein paar Minuten abkühlen, verschließen Sie ihn mit den Deckeln und stellen Sie ihn dann mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kühl.

Der Extra-Tipp : Die Dosierung des flüssigen Karamells kann je nach Qualität des gewählten Produkts variieren. Ein Tipp: Probieren Sie Ihre Zubereitung, bevor Sie sie in Gläser abfüllen.

★ **Tipp !**

Sie können Ihr flüssiges Karamell auch selbst zubereiten. Geben Sie 500 g Puderzucker und 250 ml Wasser in einen Topf mit dickem Boden. Lassen Sie das Ganze bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten lang kochen, ohne umzurühren. Wenn der Karamell eine schöne blonde Farbe hat, gießen Sie nach und nach 200 ml Wasser hinzu und achten Sie darauf, dass nichts herausspritzt. Stellen Sie das Wasser wieder auf den Herd, bis es zu kochen beginnt. Vom Herd nehmen und einige Tropfen Zitronensaft hinzufügen, dann in Flaschen abfüllen. Verwenden Sie 5 Esslöffel des abgekühlten Karamells für 1,4 Liter Bio-Vollmilch. Der Rest hält sich bei Zimmertemperatur mehrere Wochen lang.

DER JOGHURT MIT MINZE

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, ein Dutzend frische Minzblätter, 5 Teelöffel Zucker

1. Bringen Sie die Milch zum Kochen. Geben Sie den Zucker und die Minzblätter hinzu und lassen Sie sie ziehen, bis die Milch vollständig abgekühlt ist.
2. Wenn die Milch kalt ist, entfernen Sie die Minzblätter und geben Sie das Ferment oder den Joghurt hinzu, indem Sie kräftig mit dem Schneebesen schlagen. Füllen Sie die Mischung in die Gläser.
3. Programmieren Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden bei 42 °C.
4. Lassen Sie den Joghurt einige Minuten abkühlen, verschließen Sie ihn mit den Deckeln und stellen Sie ihn dann mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kühl.

Variante

Wenn Sie keine frische Minze haben, können Sie auch Minzsirup verwenden. Reduzieren Sie die Menge auf 100 ml. 1 Liter Milch und 100 ml Minzsirup.



DER JOGHURT MIT KAFFEE

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 5 Teelöffel Instantkaffeepulver, 5 Teelöffel Puderzucker

1. Verrühren Sie den Kaffee und den Puderzucker in der Milch. Geben Sie das Ferment oder den Joghurt hinzu und schlagen Sie es mit dem Schneebesen auf. Gießen Sie es in die Gläser.
2. Stellen Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden auf 42 °C ein.
3. Lassen Sie den Joghurt einige Minuten abkühlen, verschließen Sie ihn mit den Deckeln und stellen Sie ihn dann mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kühl.

Variante

Anstelle von Instantkaffeepulver können Sie auch :

- Kaffeeessenz: 2 Esslöffel ;
- eine kleine Tasse festen, starken Espresso ;
Achten Sie darauf, dass die Mischung sehr kalt ist, bevor Sie
das Ferment oder den Joghurt einrühren.

DER JOGHURT MIT TEE

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 2 Esslöffel loser Earl Grey Tee (oder 2 Beutel), 3 Esslöffel Orangenblütenhonig

1. Gießen Sie die Milch in einen Topf. Erhitzen Sie sie bei geringer Hitze bis zum Kochen. Vom Herd nehmen, den Tee hinzugeben und 30 Minuten ziehen lassen. Filtern Sie den Tee ab.
2. Verrühren Sie das Ferment oder den Joghurt und den Honig. Geben Sie die abgekühlte Milch unter kräftigem Schlagen mit einem Schneebesen hinzu. Füllen Sie die Mischung in die Gläser.
3. Programmieren Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden bei 42 °C.
4. Lassen Sie den Joghurt einige Minuten abkühlen, verschließen Sie ihn mit den Deckeln und stellen Sie ihn dann mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kühl.

Der Extra-Tipp : wählen Sie am besten einen losen Tee, der aromatischer ist als seine Version in Beuteln. Ihr Joghurt wird feiner und schmackhafter sein.

Variante

Sie können alle Teesorten verwenden, die Sie mögen: grüner, schwarzer oder weißer Tee, Zitronen-, Minz- oder Früchtetee. Probieren Sie auch Kräutertees.



DER JOGHURT MIT HASELNÜSSEN

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment und 1 Naturjoghurt, 3 Esslöffel Haselnusspüree, 5 Teelöffel Rohrzucker, 3 Esslöffel gesüßte Kondensmilch

1. Gießen Sie die Milch mit dem Haselnussmus in einen Topf. Erhitzen Sie bei niedriger Hitze unter gelegentlichem Rühren, um das Haselnussmus zu schmelzen. Lassen Sie es vollständig abkühlen.
2. Schlagen Sie das Ferment oder den Joghurt mit dem Zucker und der Kondensmilch auf. Dann fügen Sie die abgekühlte Milch immer noch unter Schlagen hinzu. Füllen Sie die Mischung in die Gläser.
3. Stellen Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden auf 42 °C ein.
4. Lassen Sie die Joghurts einige Minuten abkühlen, verschließen Sie sie mit den Deckeln und stellen Sie sie dann mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kühl.

Der Extra-Tipp : Haselnusspüree finden Sie in Bioläden. Wie der Name schon sagt, handelt es sich dabei einfach um pürierte Haselnüsse. Sie können das Haselnussmus mit Zucker, Mandelöl oder Haselnusskonfit ersetzen. Sie können das Zucker durch Mandelöl ersetzen. Sie können das Zucker durch Mandelöl ersetzen.

★ Idee Präsentation

Bestreuen Sie Ihren Joghurt vor dem Servieren mit Pralinen, einer Mischung aus gehackten Haselnüssen und Mandeln, die mit Karamell überzogen sind.

DER JOGHURT MIT MANDELN

Zutaten: 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 4 Esslöffel gemahlene Mandeln, 3 Esslöffel gesüßte Kondensmilch

1. Gießen Sie die Milch mit den gemahlenden Mandeln in einen Topf. Bringen Sie sie zum Kochen und lassen Sie sie auf dem Herd etwa 30 Minuten lang ziehen. Filtern Sie es ab.
2. Schlagen Sie das Ferment oder den Joghurt mit der Kondensmilch auf. Dann fügen Sie die Milch unter ständigem Schlagen hinzu. Füllen Sie die Mischung in Gläser.
3. Stellen Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden auf 42 °C ein.
4. Lassen Sie den Joghurt einige Minuten abkühlen, verschließen Sie ihn mit den Deckeln und stellen Sie ihn mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kühl.

Variante

Nach demselben Prinzip können Sie Kokosjoghurt zubereiten, indem Sie das Mandelpulver durch Kokosnusspulver ersetzen.



DER JOGHURT LIGHT

Zutaten : 1,4 Liter fettarme Milch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt 0 %, 5 Esslöffel Magermilchpulver, 10 Tropfen Steviaextrakt

1. Vermischen Sie das Ferment oder den Joghurt mit dem Stevia. Fügen Sie die Milch und das Milchpulver unter kräftigem Schlagen hinzu. Füllen Sie die Mischung in die Gläser.
2. Programmieren Sie den Joghurtbereiter für 10 bis 12 Stunden bei 42 °C.
3. Lassen Sie die Joghurts einige Minuten abkühlen, verschließen Sie sie mit den Deckeln und stellen Sie sie dann mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kühl.

★ Tipp !

Stevia hat eine extrem intensive Süßkraft. Für 1,4 Liter Milch benötigt man gerade einmal 1/2 Teelöffel. Gar nicht so einfach, richtig zu dosieren! Um eine Überdosierung zu vermeiden, verwenden Sie es am besten als Flüssigextrakt, den Sie selbst herstellen können. Geben Sie dazu 1 Teelöffel Stevia-Pulver und 2 Teelöffel heißes Wasser in eine kleine Dosierflasche mit Tropfeinsatz. Verschließen und schütteln Sie die Flasche, damit sich das Pulver gut auflöst. Dosieren Sie den Extrakt mithilfe des Tropfenzählers: 2 Tropfen = 1 Teelöffel Zucker.

Zutaten : 1,4 Liter natürliche Sojamilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt mit Sojamilch

1. Schlagen Sie das Ferment oder den Joghurt und die Sojamilch auf. Füllen Sie die Mischung in die Gläser.
2. Stellen Sie den Joghurtbereiter für 10 bis 12 Stunden bei 42 °C ein.
3. Lassen Sie die Joghurts einige Minuten abkühlen, verschließen Sie sie mit den Deckeln und stellen Sie sie mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kühl.

Der Extra-Tipp : Diese Joghurts schmecken wirklich nach ... Sojamilch! Wenn Sie sie noch nie probiert haben, beginnen Sie lieber mit dem folgenden Rezept (Soja-Vanille-Joghurt, der einen milderen Geschmack hat und für Anfänger weniger "verwirrend" ist).

Variante

Sie können den Joghurt bei der Zubereitung süßen, z. B. mit Agavensirup. Oder Sie lassen sie pur, um sie später zu süßen oder für herzhafte Rezepte zu verwenden.



DER JOGHURT MIT SOJA UND VANILLE

Zutaten : 1,4 Liter Sojamilch mit Vanillegeschmack, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt mit Sojamilch

1. Schlagen Sie das Ferment oder den Joghurt und die Sojamilch mit einem Schneebesen auf. Füllen Sie die Mischung in Gläser.
2. Programmieren Sie den Joghurtbereiter für 10 bis 12 Stunden bei 42 °C.
3. Lassen Sie die Joghurts einige Minuten abkühlen, verschließen Sie sie mit den Deckeln und stellen Sie sie dann mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kühl.

Der Extra-Tipp : Im Handel erhältliche Sojamilch mit Vanillegeschmack ist bereits gesüßt. Sie müssen also keinen zusätzlichen Zucker hinzufügen.

Variante

Das funktioniert auch mit Sojamilch mit Schokoladengeschmack!

DER JOGHURT MIT SCHOKOLADE

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 5 Teelöffel gesüßtes Schokoladenpulver, 5 Teelöffel Puderzucker

1. Erhitzen Sie die Milch bis zum Kochen. Geben Sie das Schokoladenpulver und den Zucker hinzu. Rühren Sie gut um und lassen Sie die Masse vollständig abkühlen.
2. Wenn die Masse abgekühlt ist, geben Sie das Ferment oder den Naturjoghurt hinzu, schlagen Sie die Masse mit dem Schneebesen, bis sie homogen ist, und füllen Sie sie in die Gläser.
3. Programmieren Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden bei 42 °C.
4. Lassen Sie die Joghurts einige Minuten abkühlen, verschließen Sie sie mit den Deckeln und stellen Sie sie dann mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kühl.

Der Extra-Tipp : verwenden Sie ein bereits gesüßtes

Schokoladenpulver (Typ Frühstückszubereitung oder Snack). Die Zugabe von Zucker zu der Mischung ist notwendig, damit der Joghurt nicht sauer wird. **Tipp!** Sie können auch Schokolade in Stücken in Ihrer Milch schmelzen, "natur" oder mit Haselnuss- oder Mandelsplittern, Karamell, getrockneten Früchten ...



2. Fruchtiger Joghurt

DER JOGHURT MIT ZITRONE

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 2 Bio-Zitronen, 5 Teelöffel Rohrzucker



1. Ziehen Sie die Schale der Zitronen ab und geben Sie sie zusammen mit dem Zucker in die Milch.
2. Bringen Sie die Milch zum Kochen und lassen Sie sie dann vollständig abkühlen.
3. Filtern Sie die Milch, um die Zesten zu entfernen. Fügen Sie das Ferment oder den Joghurt hinzu und schlagen Sie die Mischung mit einem Schneebesen auf. Füllen Sie es in die Gläser.
4. Stellen Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden auf 42 °C ein.
5. Lassen Sie die Joghurts einige Minuten abkühlen, verschließen Sie sie mit den Deckeln und stellen Sie sie mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kühl.

Variante

Ersetzen Sie die Zitronenschale durch 3 Teelöffel natürlichen Zitronenextrakt.

Für einen stärkeren Geschmack können Sie auch die Schale einer Zitrone + 1 Teelöffel natürlichen Zitronenextrakts kombinieren.

★ Idee Präsentation

Vor dem Servieren können Sie den Joghurt mit kandierten Zitronenschalen dekorieren. Dazu lange Streifen der Schale von einer Zitrone abziehen. Vermischen Sie in einem kleinen Topf 5 cl Wasser und 50 g Puderzucker. Geben Sie die Zesten hinzu und lassen Sie sie bei schwacher Hitze etwa 15 Minuten lang erhitzen. Lassen Sie die Zesten ½ Stunde abkühlen und breiten Sie sie dann auf Backpapier aus, um sie zu trocknen, mindestens 10 Stunden.



DER JOGHURT MIT RHABARBER

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 200 g Rhabarber, 3 Esslöffel Rohrzucker

1. Waschen Sie den Rhabarber und schneiden Sie ihn in kleine Stücke. Geben Sie ihn in einen Topf, fügen Sie 3 Esslöffel Zucker hinzu, mischen Sie und lassen Sie ihn 2 Stunden ziehen.
2. Kompottisieren Sie den Rhabarber etwa 20 Minuten lang bei schwacher Hitze. Verteilen Sie ihn auf dem Boden der Gläser.
3. Mischen Sie das Ferment oder den Joghurt und den restlichen Zucker. Geben Sie die Milch mit einem Schneebesen hinzu. Gießen Sie die Mischung in die Gläser.
4. Stellen Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden auf 42 °C ein.
5. Lassen Sie die Joghurts ein paar Minuten abkühlen, verschließen Sie sie mit den Deckeln und stellen Sie sie dann mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kühl.

Variante

Für ein Expressrezept verwenden Sie fertige Rhabarberkonfitüre!

DER JOGHURT MIT ANANAS

Zutaten : 11,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 2 Esslöffel Ananassirup (aus der Flasche), 2 Scheiben Ananas in Sirup, 2 Esslöffel Rohrzucker

1. Lassen Sie die Ananasscheiben abtropfen und schneiden Sie sie in sehr kleine Würfel.
2. Schlagen Sie das Ferment oder den Joghurt mit dem Zucker und dem Ananassirup schaumig. Geben Sie die Milch unter kräftigem Schlagen hinzu. Füllen Sie die Mischung in die Gläser und verteilen Sie die Ananaswürfel darauf.
3. Programmieren Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden bei 42 °C.
4. Lassen Sie die Joghurts einige Minuten abkühlen, verschließen Sie sie mit den Deckeln und stellen Sie sie dann mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kalt.



DER JOGHURT MIT MANGO UND APRIKOSE

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 5 Teelöffel Rohrzucker, ½ reife Mango, 6 reife Aprikosen

1. Schälen Sie die Mango und die Aprikosen und schneiden Sie sie in sehr kleine Würfel. Kochen Sie sie mit 2 Teelöffeln Zucker einige Minuten lang. Verteilen Sie das Kompott auf den Boden der Gläser.
2. Mischen Sie das Ferment oder den Joghurt mit dem restlichen Zucker. Fügen Sie die Milch unter kräftigem Schlagen hinzu. Gießen Sie die Mischung in die Gläser.
3. Programmieren Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden bei 42 °C.
4. Lassen Sie die Joghurts einige Minuten abkühlen, verschließen Sie sie mit den Deckeln und stellen Sie sie dann mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kalt.

Variante

Probieren Sie auch die Mango-Ananas-Version, die Sie mit frischer Ananas oder Ananas aus der Dose zubereiten können.

DER JOGHURT MIT VANILLE UND GETROCKNETEN APRIKOSEN

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 5 Teelöffel Rohrzucker, 1 Vanilleschote, 4 getrocknete Aprikosen

1. Gießen Sie die Milch in einen Topf mit dickem Boden.
2. Schneiden Sie die Vanilleschote der Länge nach in zwei Hälften. Kratzen Sie das Innere aus, um die kleinen Samen herauszufiltern. Gießen Sie sie zusammen mit der aufgeschlitzten Schote in die Milch.
3. Schneiden Sie die getrockneten Aprikosen in sehr kleine Würfel. Geben Sie sie in die Milch.
4. Bringen Sie die Milch bei schwacher Hitze zum Kochen. Stellen Sie die Hitze ab und lassen Sie sie vollständig abkühlen.
5. Wenn die Milch abgekühlt ist, entfernen Sie die Schote und geben Sie das Ferment oder den mit Zucker verrührten Joghurt hinzu. Verrühren Sie alles mit dem Schneebesen. Füllen Sie die Mischung in die Gläser.
6. Stellen Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden auf 42 °C ein.
7. Lassen Sie die Joghurts einige Minuten abkühlen, verschließen Sie sie mit den Deckeln und stellen Sie sie mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kühl.

Variante

Anstelle der Vanilleschote können Sie auch einige getrocknete Aprikosen in der Milch ziehen.



DER JOGHURT MIT HIMBEEREN

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 2 Esslöffel Vollrahm, 150 g Himbeeren, 3 Esslöffel Zucker

1. Kochen Sie die Himbeeren in einem kleinen Topf und zerdrücken Sie sie mit dem Zucker, sodass ein Coulis entsteht. Filtern Sie ihn, um die Kerne zu entfernen. Lassen Sie die Masse abkühlen.
2. Schlagen Sie das Ferment oder den Joghurt mit der Sahne und dem abgekühlten Coulis auf. Fügen Sie die Milch unter kräftigem Schlagen hinzu. Füllen Sie die Mischung in die Gläser.
3. Programmieren Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden bei 42 °C.
4. Lassen Sie die Joghurts einige Minuten abkühlen, verschließen Sie sie mit den Deckeln und stellen Sie sie mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kühl.

DER JOGHURT MIT GRENADINE

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 3 Esslöffel Grenadinesirup, 2 Esslöffel gesüßte Kondensmilch

1. Verquirlen Sie das Ferment oder den Joghurt mit der gesüßten Kondensmilch und dem Grenadinesirup. Geben Sie die Milch unter kräftigem Schlagen hinzu. Füllen Sie die Mischung in die Gläser.
2. Programmieren Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden bei 42 °C.
3. Lassen Sie die Joghurts einige Minuten abkühlen, verschließen

Sie sie mit den Deckeln und stellen Sie sie dann mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kalt. **★Tipp !**
Die meisten Sirupe, die im Handel unter dem Namen "Grenadine" sind in Wirklichkeit Sirupe aus... roten Früchten. Um den wahren Geschmack dieser exotischen Frucht zu entdecken, sollten Sie handwerklich hergestellte Sirupe bevorzugen. Oder stellen Sie ihn selbst her! Öffnen Sie zwei Granatäpfel und entkernen Sie sie. Zerdrücken Sie die Kerne mit einem Kartoffelstampfer, um möglichst viel Saft zu gewinnen. Das funktioniert auch sehr gut mit einer Zitruspresse, ohne dass Sie die Frucht aushöhlen müssen! Filtern Sie den Saft und gießen Sie ihn mit 200 g Zucker in einen Topf. Erhitzen Sie den Saft bis zum Kochen, filtern Sie ihn erneut und füllen Sie ihn in Flaschen ab.



DER JOGHURT MIT ERDBEERGESCHMACK

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch mit Erdbeergeschmack, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt

1. Vermischen Sie das Ferment oder den Joghurt und die Erdbeermilch mit einem Schneebesen. Füllen Sie die Mischung in die Gläser.
2. Programmieren Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden bei 42 °C.
3. Lassen Sie die Joghurts einige Minuten abkühlen, verschließen Sie sie mit den Deckeln und stellen Sie sie dann mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kühl. **★Tipp !**
Es ist ganz einfach, Ihre Milch mit Erdbeeraroma selbst zuzubereiten: Verdünnen Sie 4 Esslöffel Erdbeersirup mit 1,4 Litern Bio-Vollmilch.

DER JOGHURT MIT MANDELN UND KIRSCHEN

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 3 Esslöffel Sahne, etwa 20 Kirschen, ½ Teelöffel Bittermandel-Extrakt, 6 Esslöffel Zucker.

1. Waschen Sie die Kirschen und entsteinen Sie sie. Schneiden Sie sie in sehr kleine Stücke. Fügen Sie den Zucker hinzu, mischen Sie alles und lassen Sie es 30 Minuten ziehen.
2. Schlagen Sie das Ferment oder den Joghurt mit der Sahne und dem Bittermandel-Extrakt auf. Fügen Sie unter ständigem Schlagen die Milch und dann die Kirschen hinzu. Füllen Sie die Mischung in die Gläser.
3. Stellen Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden auf 42 °C ein.
4. Lassen Sie die Joghurts einige Minuten abkühlen, verschließen Sie sie mit den Deckeln und stellen Sie sie mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kühl.



DER JOGHURT MIT PASSIONSFRUCHT

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 3 Passionsfrüchte, 3 Esslöffel Orangensaft, 3 Esslöffel Zucker

1. Halbieren Sie die Passionsfrüchte und schälen Sie die Samen heraus. Geben Sie sie zusammen mit dem Orangensaft, 1 Esslöffel Zucker und 4 Esslöffel Wasser in einen Topf. Zum Kochen bringen und 2 Minuten köcheln lassen.
2. Gießen Sie die Püree auf den Boden der Gläser.
3. Verrühren Sie das Ferment oder den Joghurt mit dem restlichen Zucker. Geben Sie die Milch unter kräftigem Schlagen hinzu. Gießen Sie die Mischung in die Gläser.
4. Stellen Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden bei 42 °C ein.
5. Lassen Sie den Joghurt einige Minuten abkühlen, verschließen Sie ihn mit den Deckeln und stellen Sie ihn mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kalt.



DER JOGHURT MIT HIMBEERE UND KOKOSNUSS

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 5 Esslöffel Kokosraspeln, 3 Esslöffel gesüßte Kondensmilch, 8 Esslöffel Himbeermarmelade.

1. Gießen Sie die Milch in einen Topf und fügen Sie die Kokosnuss hinzu. Bringen Sie die Milch langsam zum Kochen und lassen Sie sie vollständig abkühlen, bevor Sie sie durch ein Sieb gießen.
2. Verteilen Sie die Himbeerkonfitüre auf dem Boden der Gläser.
3. Schlagen Sie das Ferment oder den Joghurt mit der gesüßten Kondensmilch auf und fügen Sie die abgekühlte Milch unter ständigem Schlagen hinzu. Füllen Sie die Mischung in die Gläser.
4. Programmieren Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden bei 42 °C.
5. Lassen Sie die Joghurts einige Minuten abkühlen, verschließen Sie sie mit den Deckeln und stellen Sie sie dann mindestens 4 Stunden vor dem



DER JOGHURT MIT BACKPFLAUMEN

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 150 g entkernte Pflaumen, 3 Esslöffel gesüßte Kondensmilch

1. Schneiden Sie die Pflaumen in kleine Stücke.
2. Gießen Sie die Milch in einen Topf und bringen Sie sie zum Kochen. Vom Herd nehmen, die Pflaumen dazugeben und die Milch vollständig abkühlen lassen, bevor Sie sie mixen.
3. Ferment oder Joghurt mit einem Schneebesen aufschlagen und die gesüßte Kondensmilch hinzufügen. Füllen Sie die Mischung in die Gläser.
4. Programmieren Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden bei 42 °C.
5. Lassen Sie die Joghurts einige Minuten abkühlen, verschließen Sie sie mit den Deckeln und stellen Sie sie dann mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kühl.

Variante

Für eine alkoholische Variante (nur für ältere Kinder) rehydrieren Sie die Pflaumen etwa 30 Minuten lang in Armagnac. Anschließend werden sie mit Milch, Joghurt und gesüßter Kondensmilch gemischt.

DER JOGHURT MIT FEIGEN UND VANILLE MIT AGAVENSIRUP

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 5 getrocknete Feigen, 1 Vanilleschote, 3 Esslöffel Agavensirup

1. Gießen Sie die Milch in einen Topf mit dickem Boden.
2. Schneiden Sie die Vanilleschote der Länge nach in zwei Hälften. Kratzen Sie das Innere aus, um die kleinen Samen herauszufiltern. Gießen Sie sie zusammen mit der aufgeschlitzten Schote in die Milch.
3. Schneiden Sie die Feigen in Würfel und fügen Sie sie der vorherigen Mischung hinzu.
4. Bringen Sie die Milch bei schwacher Hitze zum Kochen. Stellen Sie den Herd ab und lassen Sie sie vollständig abkühlen.
5. Mixen Sie die Milch mit dem Ferment oder dem Joghurt und dem Agavensirup. Füllen Sie die Mischung in die Gläser.
6. Programmieren Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden bei 42 °C.
7. Lassen Sie die Joghurts einige Minuten abkühlen, verschließen Sie sie mit den Deckeln und stellen Sie sie mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kühl.



DER JOGHURT MIT ERDBEEREN UND BASILIKUM

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 200 g Erdbeeren, 16 Basilikumblätter, 5 Teelöffel Zucker

1. Waschen Sie die Erdbeeren, trocknen Sie sie ab und entstielen Sie sie. Pürieren Sie sie mit dem Zucker und dem Ferment oder Joghurt, bis eine homogene Konsistenz erreicht ist.
2. Waschen Sie das Basilikum und schneiden Sie es sehr fein.
3. Geben Sie die Mischung in eine Schüssel, fügen Sie das gehackte Basilikum und die Milch unter kräftigem Schlagen hinzu. Füllen Sie die Mischung in die Gläser.
4. Programmieren Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden bei 42 °C.
5. Lassen Sie die Joghurts einige Minuten abkühlen, verschließen Sie sie mit den Deckeln und stellen Sie sie mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kühl.

Der Extra-Tipp : Wenn Sie die Konsistenz von gehacktem Basilikum in Ihrem Joghurt nicht mögen, können Sie ihn zusammen mit den Erdbeeren, dem Zucker und dem Naturjoghurt mixen.

DER JOGHURT MIT BANANE

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 2 reife Bananen, 3 Esslöffel Rohrzucker, 3 Esslöffel ungesüßte Kondensmilch

1. Schälen Sie die Bananen und zerdrücken Sie sie grob. Geben Sie sie in einen Topf. Geben Sie den Zucker hinzu und kochen Sie das Bananenpüree 1 bis 2 Minuten bei geringer Hitze unter ständigem Rühren.
2. Geben Sie die Milch und die Kondensmilch hinzu. Lassen Sie das Ganze bei schwacher Hitze 5 Minuten köcheln. Lassen Sie sie dann vollständig abkühlen.
3. Schlagen Sie das Ferment oder den Joghurt mit der abgekühlten Milch auf. Füllen Sie die Mischung in die Gläser.
4. Programmieren Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden bei 42 °C.
5. Lassen Sie den Joghurt einige Minuten abkühlen, verschließen Sie ihn mit den Deckeln und stellen Sie ihn dann mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kühl.

Der Extra-Tipp : für eine stückchenfreie Textur können Sie das Bananenpüree mit dem Zucker mixen, bevor Sie die anderen Zutaten dazugeben.

★ Idee Präsentation

Bestreuen Sie den Joghurt vor dem Servieren mit Schokospänen oder -streuseln.



DER JOGHURT MIT MASCARPONE

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 200 g Mascarpone, 85 Teelöffel Puderzucker, 8 Esslöffel Himbeercoulis

1. Verteilen Sie die Püree auf dem Boden der Gläser.
2. Schlagen Sie das Ferment oder den Joghurt mit dem Zucker und dem Mascarpone mit einem Schneebesen kräftig auf, bis die Mischung homogen ist. Die Milch unter ständigem Schlagen hinzufügen. Füllen Sie die Mischung in die Gläser.
3. Stellen Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden auf 42 °C ein.
4. Lassen Sie die Joghurts einige Minuten abkühlen, verschließen Sie sie mit den Deckeln und stellen Sie sie mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kalt.

★ Idee Präsentation

Garnieren Sie den Joghurt vor dem Servieren mit einer frischen Himbeere.

DER JOGHURT MIT ZITRONE UND MOHN

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 2 Bio-Zitronen, 3 Teelöffel Mohnsamen, 3 Esslöffel Orangenblütenhonig

1. Waschen Sie die Zitronen und sammeln Sie die Schale.
2. Gießen Sie die Milch mit den Zitronenschalen in einen Topf und erhitzen Sie sie bis zum Kochen. Stellen Sie den Herd ab und lassen Sie die Zesten ziehen, bis sie vollständig abgekühlt sind. Filtern Sie es ab.
3. Verrühren Sie das Ferment oder den Joghurt mit dem Honig. Geben Sie die abgekühlte Milch unter kräftigem Schlagen hinzu und fügen Sie dann den Mohn hinzu. Verteilen Sie die Mischung auf die Gläser.
4. Stellen Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden bei 42 °C ein.
5. Lassen Sie die Joghurts einige Minuten abkühlen, verschließen Sie sie mit den Deckeln und stellen Sie sie mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr in den Kühlschrank.

Variante

Sie können die Zitronenschalen durch 2 Esslöffel natürlichen Zitronenextrakt ersetzen.



DER JOGHURT MIT VANILLE UND PFIRSICH

Zutaten: 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 1 Vanilleschote, 5 Teelöffel Vollrohrzucker, 2 reife gelbe Pfirsiche

1. Schälen Sie die Pfirsiche und zerdrücken Sie das Fruchtfleisch grob mit einer Gabel. Geben Sie 2 Teelöffel Zucker hinzu und verrühren Sie alles. Verteilen Sie dieses Kompott auf den Boden der Gläser.
2. Gießen Sie die Milch in einen Topf mit dickem Boden und bringen Sie sie bei schwacher Hitze zum Kochen.
3. Schneiden Sie die Vanilleschote der Länge nach in zwei Hälften. Kratzen Sie das Innere aus, um die kleinen Samen herauszufiltern. Gießen Sie sie zusammen mit der aufgeschlitzten Schote in die Milch. Lassen Sie die Vanille ziehen, bis sie vollständig abgekühlt ist.
4. Wenn die Milch abgekühlt ist, entfernen Sie die Schote und geben Sie das Ferment oder den mit dem restlichen Zucker verrührten Joghurt hinzu. Mit dem Schneebesen gründlich aufschlagen. Gießen Sie die Mischung in die Gläser auf das Pfirsichbett.
5. Programmieren Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden bei 42 °C.
6. Lassen Sie die Joghurts einige Minuten abkühlen, verschließen Sie sie mit den Deckeln und stellen Sie sie dann mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kühl.

Variante

Für ein ähnliches Ergebnis können Sie auch im Handel gekauft Obstkompott mit Stücken verwenden: Pfirsiche, Äpfel, Kirschen,

3. Exotische Joghurts

DER JOGHURT MIT KARDAMOM



Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 5 Teelöffel Rohrzucker, 4 Kardamomkapseln

1. Öffnen Sie die Kardamomkapseln und zerdrücken Sie die schwarzen Samen im Inneren leicht (z. B. mit einem Nudelholz).
2. Geben Sie die Milch und den Kardamom in einen Topf. Zum Kochen bringen und dann den Herd ausschalten. Lassen Sie den Tee 20-30 Minuten ziehen, bevor Sie ihn abseihen.
3. Vermischen Sie das Ferment oder den Joghurt mit dem Zucker. Fügen Sie die Milch hinzu und schlagen Sie dabei kräftig mit einem Schneebesen. Füllen Sie die Mischung in die Gläser.
4. Programmieren Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden bei 42 °C.
5. Lassen Sie die Joghurts einige Minuten abkühlen, verschließen Sie sie mit den Deckeln und stellen Sie sie mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kühl.

Der Extra-Tipp : Kardamom ist die Frucht der gleichnamigen Pflanze. Er wird viel in der indischen, aber auch in der asiatischen oder afrikanischen Küche verwendet. Sie hat einen zitronigen und sehr frischen Geschmack.

Variante

Nach demselben Prinzip können Sie auch Joghurt mit Anisgeschmack zubereiten. Rechnen Sie mit 1 Esslöffel Samen, die Sie in heißer Milch ziehen lassen und anschließend filtern.



DER JOGHURT MIT DREI GEWÜRZEN

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, ½ Vanilleschote, ½ Teelöffel Zimt, ½ Teelöffel Muskat, 3 Esslöffel flüssiger Honig.

1. Gießen Sie die Milch in einen Topf.
2. Schneiden Sie die halbe Vanilleschote der Länge nach auf und kratzen Sie die Samen heraus. Geben Sie sie zusammen mit der gespaltenen Schote in die Milch.
3. Fügen Sie Zimt und Muskat hinzu, erhitzen Sie es langsam bis zum Kochen und stellen Sie dann den Herd ab. Lassen Sie den Tee ca. 30 Minuten ziehen und filtern Sie ihn dann ab.
4. Mischen Sie das Ferment oder den Joghurt und den Honig. Geben Sie die abgekühlte Milch hinzu und schlagen Sie sie mit einem Schneebesen kräftig auf. Füllen Sie die Mischung in die Gläser.
5. Programmieren Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden bei 42 °C.
6. Lassen Sie die Joghurts einige Minuten abkühlen, verschließen Sie sie mit den Deckeln und stellen Sie sie mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kühl.

DER JOGHURT MIT TSCHAI TEE

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 2 Esslöffel indischer Schwarztee (oder 2 Beutel), 3 leicht zerdrückte Kardamomsamen, 1 Zimtstange, 2 Gewürznelken, 2 Prisen Ingwerpulver, 3 Esslöffel Rohrzucker.

1. Gießen Sie die Milch in einen Topf und bringen Sie sie zum Kochen. Vom Herd nehmen und den Tee und die Gewürze hinzugeben. Lassen Sie den Tee zugedeckt etwa 30 Minuten ziehen und filtern Sie ihn dann ab.
2. Vermischen Sie das Ferment oder den Joghurt mit dem Rohrzucker. Fügen Sie die abgekühlte Milch immer noch unter Schlagen hinzu. Füllen Sie die Mischung in die Gläser.
3. Stellen Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden auf 42 °C ein.
4. Lassen Sie die Joghurts einige Minuten abkühlen, verschließen Sie sie mit den Deckeln und stellen Sie sie mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kühl.

★ **Tipp !**

Für eine Express-Zubereitung verwenden Sie Tschai Teebeutel: Da er bereits aromatisiert ist, brauchen Sie keine Gewürze mehr hinzuzufügen.



DER JOGHURT MIT HONIG, ORANGEN UND ZIMT

Zutaten: 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 2 Bio-Orangen, 3 Esslöffel Orangenblütenhonig, 1 Teelöffel Zimt

1. Sammeln Sie die Zesten der beiden Orangen. Vermischen Sie sie in einer kleinen Schüssel mit dem Honig und dem Zimt. Lassen Sie sie mindestens zwei Stunden ziehen.
2. Gießen Sie die Milch in einen Topf, fügen Sie den duftenden Honig hinzu und bringen Sie ihn zum Kochen. Lassen Sie die Milch dann vollständig abkühlen.
3. Wenn die Milch kalt ist, rühren Sie das Ferment oder den Joghurt mit einem Schneebesen unter. Füllen Sie die Mischung in die Gläser.
4. Programmieren Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden bei 42 °C.
5. Lassen Sie die Joghurts einige Minuten abkühlen, verschließen Sie sie mit den Deckeln und stellen Sie sie dann mindestens 4 Stunden kühl.

DER JOGHURT MIT AGAVENSIRUP UND TONKABOHNEN

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 2 Esslöffel Sahne, 3 Esslöffel Agavensirup, 1 Tonkabohne

1. Gießen Sie die Milch in einen Topf und bringen Sie sie zum Kochen. Stellen Sie den Herd ab.
2. Reiben Sie die Tonkabohne und geben Sie sie in die Milch, ohne sie vom Herd zu nehmen. Lassen Sie den Tee etwa 1 Stunde ziehen. Filtern Sie die Milch.
3. Verquirlen Sie das Ferment oder den Joghurt mit dem Agavensirup und der Sahne. Fügen Sie die abgekühlte und gefilterte Milch hinzu und schlagen Sie sie mit einem Schneebesen auf. Füllen Sie die Mischung in die Gläser.
4. Programmieren Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden bei 42 °C.
5. Lassen Sie die Joghurts einige Minuten abkühlen, verschließen Sie sie mit den Deckeln und stellen Sie sie mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kühl.

Der Extra-Tipp : die Tonkabohne ist die Frucht des Teakbaums. Sie hat einen mandelähnlichen Geschmack mit einem Hauch von Vanille. Sie findet man in asiatischen Märkten.



DER JOGHURT MIT BIRNE UND INGWER

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 2 reife Birnen, 1 Teelöffel frisch geriebener Ingwer, 5 Teelöffel Rohrzucker

1. Schäle die Birnen und schneide sie in Würfel. Kochen Sie sie einige Minuten in einem kleinen Topf mit 3 Teelöffeln Zucker und dem geriebenen Ingwer.
2. Verteilen Sie das Birnenkompott auf dem Boden der Gläser.
3. Verrühren Sie das Ferment oder den Joghurt mit dem restlichen Zucker. Fügen Sie die Milch hinzu und schlagen Sie sie mit einem Schneebesen auf. Gießen Sie die Mischung in die Gläser.
4. Programmieren Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden bei 42 °C.
5. Lassen Sie die Joghurts einige Minuten abkühlen, verschließen Sie sie mit den Deckeln und stellen Sie sie mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kühl.

DER JOGHURT MIT KAKTUS

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 3 Esslöffel Kaktussirup, 3 Esslöffel gesüßte Kondensmilch

1. Schlagen Sie das Ferment oder den Joghurt mit dem Kaktussirup und der Kondensmilch auf. Fügen Sie die Milch unter kräftigem Schlagen hinzu. Füllen Sie die Mischung in die Gläser.
2. Programmieren Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden bei 42 °C.
3. Lassen Sie die Joghurts einige Minuten abkühlen, verschließen Sie sie mit den Deckeln und stellen Sie sie dann mindestens 4 Stunden im Kühlschrank.



DER JOGHURT MIT JASMIN UND ALOEVERA

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 2 Teelöffel Jasmintee (oder 2 Beutel), 50 g Aloe-vera-Würfel, 5 Teelöffel Zucker

1. Gießen Sie die Milch in einen Topf und bringen Sie sie zum Kochen. Vom Herd nehmen, den Tee hinzugeben und etwa 20 Minuten ziehen lassen. Filtern Sie ihn und lassen Sie ihn vollständig abkühlen.
2. Mixen Sie die Aloe Vera mit der abgekühlten Milch, dem Ferment oder dem Joghurt und dem Zucker. Füllen Sie die Mischung in die Gläser.
3. Programmieren Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden bei 42 °C.
4. Lassen Sie die Joghurts einige Minuten abkühlen, verschließen Sie sie mit den Deckeln und stellen Sie sie dann mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kühl.

Der Extra-Tipp : finden Sie Aloe vera in Beuteln in asiatischen Lebensmittelgeschäften. Es handelt sich um eine Pflanze, deren Fruchtfleisch, das reich an Aminosäuren und Vitaminen ist, essbar ist. Es gibt sie in natürlicher Form oder mit Aromen (Litschi, Mango, Ananas, Trauben, ...)

4. Die blumigen Joghurts

DER JOGHURT MIT LAVENDEL

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 2 Lavendelzweige, 5 Teelöffel Rohrzucker

1. Gießen Sie die Milch in einen Topf, fügen Sie die Lavendelzweige hinzu und bringen Sie sie zum Kochen. Stellen Sie den Herd ab und lassen Sie sie vollständig abkühlen.
2. Vermischen Sie das Ferment oder den Joghurt mit dem Zucker. Fügen Sie die abgekühlte Milch hinzu, indem Sie sie mit einem Schneebesen kräftig aufschlagen. Füllen Sie die Mischung in die Gläser.
3. Programmieren Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden bei 42 °C.
4. Lassen Sie die Joghurts einige Minuten abkühlen, verschließen Sie sie mit den Deckeln und stellen Sie sie dann mindestens 4 Stunden im Kühlschrank.



DER JOGHURT MIT HONIG UND ORANGENBLÜTEN

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 3 Esslöffel Orangenblütenwasser, 3 Esslöffel Orangenblütenhonig

1. Vermischen Sie das Ferment oder den Joghurt mit dem Honig. Fügen Sie die Orangenblüte und dann die Milch unter kräftigem Schlagen hinzu. Füllen Sie die Mischung in die Gläser.
2. Stellen Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden auf 42 °C ein.
3. Lassen Sie die Joghurts einige Minuten abkühlen, verschließen Sie sie mit den Deckeln und stellen Sie sie mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kühl.

★ Idee Präsentation

Um beim orientalischen Thema zu bleiben, können Sie diesen Joghurt mit gehackten Pistazien bestreuen. Eine Köstlichkeit!

DER JOGHURT MIT HONIG UND AKAZIENBLÜTEN

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 2 schöne Blütenstände von Akazien aus dem Garten, 3 Esslöffel Akazienhonig

1. Versez le lait dans une casserole et portez-le à ébullition. Arrêtez le feu et ajoutez les fleurs d'acacia. Laissez infuser pendant au moins 2 heures avant de filtrer.
2. Mélangez le ferment ou le yaourt avec le miel. Ajoutez le lait parfumé refroidi en battant énergiquement à l'aide d'un fouet. Versez la préparation dans les pots.
3. Programmez la yaourtière pour 8 à 10 heures à 42°C.
4. Laissez refroidir les yaourts quelques minutes, fermez-les avec les couvercles puis mettez-les au frais au moins 4 heures avant de les déguster.

Zu beachten : verwenden Sie niemals Blumen, die Sie in einem Blumenladen gekauft haben. Mit Chemikalien behandelt, sind sie nicht zum Verzehr geeignet.

Variante

Wenn Sie keine frischen Blüten haben, können Sie auch einen guten handgemachten Akaziensirup verwenden. Rechnen Sie mit 3 Esslöffeln Akaziensirup und 3 Esslöffeln Akazienhonig.

Probieren Sie dieses Rezept auch mit Mimosenblüten aus!

★ Tipp !

Um das ganze Jahr über Joghurt mit den Akazienblüten aus Ihrem Garten herstellen zu können, auch außerhalb der Saison, können Sie Ihren eigenen Akaziensirup herstellen. Bringen Sie ½ Liter Wasser zum Kochen. Vom Herd nehmen und 150 g Akazienblüten und ½ geviertelte Bio-Zitrone über Nacht ziehen lassen. Am nächsten Tag filtern Sie die Mischung, fügen 600 g Zucker hinzu und bringen sie zum Kochen. In Flaschen abfüllen.



DER JOGHURT MIT HIBISKUSBLÜTEN

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 3 Esslöffel getrocknete Hibiskusblüten, 5 Teelöffel Zucker

1. Gießen Sie die Milch in einen Topf und bringen Sie sie zum Kochen. Stellen Sie den Herd ab und geben Sie die Hibiskusblüten hinzu. Lassen Sie den Tee mindestens 2 Stunden ziehen, bevor Sie ihn abseihen.
2. Vermischen Sie das Ferment oder den Joghurt mit dem Zucker. Geben Sie die abgekühlte parfümierte Milch hinzu und schlagen Sie sie mit einem Schneebesen kräftig auf. Füllen Sie die Mischung in die Gläser.
3. Programmieren Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden bei 42 °C.
4. Lassen Sie die Joghurts einige Minuten abkühlen, verschließen Sie sie mit den Deckeln und stellen Sie sie mindestens 4 Stunden

DER JOGHURT MIT MOHN UND HIMBEEREN

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 100 g Himbeeren, 3 Esslöffel Rohrzucker, 3 Esslöffel Mohnblumensirup, 2 Esslöffel gesüßte Kondensmilch.

1. Halbieren Sie die Himbeeren und lassen Sie sie 1 Stunde im Zucker ziehen, dann verteilen Sie sie auf den Boden der Gläser.
2. Schlagen Sie das Ferment oder den Joghurt mit dem Mohnblumensirup und der gesüßten Kondensmilch auf. Fügen Sie die Milch unter kräftigem Schlagen hinzu. Gießen Sie die Mischung in die Gläser.
3. Programmieren Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden bei 42 °C.
4. Lassen Sie die Joghurts einige Minuten abkühlen, verschließen Sie sie mit den Deckeln und stellen Sie sie dann mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kühl.



DER JOGHURT MIT ROSEN UND HIMBEEREN

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 150 g Himbeeren, 5 Teelöffel Rohrzucker, 2 Teelöffel Rosenwasser

1. Geben Sie die Himbeeren, 1 Esslöffel Wasser und 2 Teelöffel Zucker in einen kleinen Topf. Lassen Sie die Himbeeren einige Minuten köcheln und zerdrücken Sie sie dabei, sodass ein Coulis entsteht. Filtern Sie diesen und verteilen Sie ihn auf den Boden der Gläser.
2. Schlagen Sie das Ferment oder den Joghurt mit dem Rosenwasser und dem restlichen Zucker auf. Geben Sie die Milch unter kräftigem Schlagen hinzu. Gießen Sie die Mischung in die Gläser.
3. Programmieren Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden bei 42 °C.
4. Lassen Sie die Joghurts einige Minuten abkühlen, verschließen Sie sie mit den Deckeln und stellen Sie sie dann mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kühl.

DER JOGHURT MIT VEILCHEN UND HEIDELBEEREN

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 5 Teelöffel Rohrzucker, 3 Esslöffel frische oder tiefgekühlte Heidelbeeren, 3 Esslöffel Veilchensirup

1. Vermischen Sie das Ferment oder den Joghurt mit dem Zucker und dem Veilchensirup. Geben Sie die Heidelbeeren und dann die Milch unter kräftigem Schlagen hinzu. Füllen Sie die Mischung in die Gläser.
2. Stellen Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden auf 42 °C ein.
3. Lassen Sie die Joghurts einige Minuten abkühlen, verschließen Sie sie mit den Deckeln und stellen Sie sie mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kühl.



DER JOGHURT MIT ROSEN UND LITSCHIS

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 8 Litschis in Sirup, 3 Esslöffel Rosensirup, 3 Esslöffel gesüßte Kondensmilch

1. Vermischen Sie die Litschis mit dem Rosensirup und der gesüßten Kondensmilch. Ferment oder Joghurt mit dem Schneebesen einrühren, dann die Milch hinzufügen. Füllen Sie die Mischung in die Gläser.
2. Programmieren Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden bei 42 °C.
3. Lassen Sie den Joghurt einige Minuten abkühlen, verschließen Sie ihn mit den Deckeln und stellen Sie ihn mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kühl.



5. Der joghurt der konditoren



DER JOGHURT MIT SPEKULATIUS UND KAREMELLISIERTEN ÄPFELN

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 5 Speculoos, 2 kleine Äpfel, 3 Esslöffel flüssiges Karamell, 1 Prise Zimt, 1 Stückchen Butter

1. Schälen Sie die Äpfel und schneiden Sie sie in kleine Würfel.
2. Erhitzen Sie die Butter in einer Pfanne und geben Sie die Apfelwürfel hinzu. Lassen Sie sie einige Minuten goldbraun werden und geben Sie dann das flüssige Karamell und den Zimt hinzu. Rühren Sie gut um und stellen Sie dann den Herd ab.
3. Gießen Sie die Milch in einen Topf. Geben Sie die Spekulatius hinzu. Bringen Sie das Ganze unter gelegentlichem Rühren zum Kochen, bis die Kekse geschmolzen sind. Vom Herd nehmen, die karamellisierten Äpfel zugeben und vollständig abkühlen lassen.
4. Wenn die Milch abgekühlt ist, geben Sie das Ferment oder den Joghurt mit einem Schneebesen hinzu. Füllen Sie es in die Gläser.
5. Programmieren Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden bei 42 °C.
6. Lassen Sie die Joghurts einige Minuten abkühlen, verschließen Sie sie mit den Deckeln und stellen Sie sie mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kühl.

Der Extra-Tipp : für dieses Rezept sollten Sie teilentrahmte Milch der Vollmilch vorziehen. Ansonsten kann es sein, dass Ihr Joghurt etwas zu fest und matschig wird.



DER JOGHURT MIT BUTTERKEKSEN

Zutaten: 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 20 Petit Beurre, 4 Päckchen Vanillezucker

1. Zerdrücken Sie die Petit Beurre grob.
2. Gießen Sie die Milch in einen Topf. Geben Sie die Kekse hinzu und erhitzen Sie sie langsam, bis sie geschmolzen sind. Lassen Sie die Milch abkühlen, bevor Sie sie filtern.
3. Verrühren Sie das Ferment oder den Joghurt mit dem Vanillezucker. Geben Sie die abgekühlte Milch unter kräftigem Schlagen hinzu. Füllen Sie die Mischung in die Gläser.
4. Programmieren Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden bei 42 °C.
5. Lassen Sie den Joghurt einige Minuten abkühlen, verschließen Sie ihn mit den Deckeln und stellen Sie ihn dann mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kühl.

Variante

Sie können das gleiche Rezept mit verschiedenen Keksen zubereiten: Mürbeteiggebäck, Mandeltaules, rosa Kekse aus Reims, Cookies...

DER JOGHURT MIT ZITRONENKUCHEN

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 3 Esslöffel Rohrzucker, 5 Kekse (Typ Petit Beurre), 5 Teelöffel Lemon Curd

1. Zerbröseln Sie die Kekse grob.
2. Gießen Sie die Milch mit den Keksen in einen Topf. Erhitzen Sie sie bei geringer Hitze, bis sie geschmolzen sind. Gießen Sie es ab.
3. Geben Sie den Rohrzucker hinzu. Lassen Sie die Masse abkühlen.
4. Verteilen Sie den Lemon Curd auf dem Boden der Gläser.
5. Wenn die Milch abgekühlt ist, fügen Sie das Ferment oder den Joghurt hinzu und schlagen Sie ihn mit einem Schneebesen auf. Füllen Sie die Mischung in die Gläser.
6. Programmieren Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden bei 42 °C.
7. Lassen Sie die Joghurts einige Minuten abkühlen, verschließen

Sie sie mit den Deckeln und stellen Sie sie mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kühl. **Idee Präsentation**

Um das Thema "Zitronenkuchen" zu vervollständigen, servieren Sie diese Joghurts mit Mini-Meringues. Effekt garantiert!

★ Tipp !

Sie können Ihren Lemon Curd selbst zubereiten. Das Rezept: Geben Sie die Schale von 1 Bio-Zitrone + den Saft von 2 Zitronen in einen Topf.

+ 50 g Zucker. Lassen Sie ihn bei schwacher Hitze schmelzen. Verrühren Sie 1 Teelöffel Maisstärke mit 1 Esslöffel Wasser und geben Sie es zu der vorherigen Mischung. Zum Kochen

bringen und einige Minuten köcheln lassen, damit die Creme dicker wird. Fertig!



DER JOGHURT MIT ERDBEERMÜRBETEIG

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 5 Erdbeeren, 5 Mürbegebäck (Typ Roudor), 3 Teelöffel Rohrzucker, 3 Esslöffel Erdbeersirup

1. Spülen Sie die Erdbeeren ab und entfernen Sie den Strunk. Schneiden Sie sie in sehr kleine Würfel und lassen Sie sie mit dem Zucker mindestens 1 Stunde ziehen.
2. Pürieren Sie das Shortbread.
3. Vermischen Sie die Milch mit den Shortbread-Krümeln, den Erdbeeren und dem Erdbeersirup.
4. Geben Sie das Ferment oder den Joghurt mit einem Schneebesen hinzu. Verteilen Sie die Masse in Gläser.
5. Programmieren Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden bei 42 °C.
6. Lassen Sie den Joghurt einige Minuten abkühlen, verschließen Sie ihn mit den Deckeln und stellen Sie ihn mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kühl.

Variante

Sie können die Erdbeeren durch andere rote Früchte ersetzen: Himbeeren, Blaubeeren...

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 2 reife Birnen, 4 Kekse (z. B. Mandelplätzchen), 3 Esslöffel gesüßte Kondensmilch, 3 Esslöffel Mandelpüree, 1 Stück Butter.

1. Gießen Sie die Milch mit dem Mandelmus in einen Topf. Erhitzen Sie sie bei schwacher Hitze, bis das Mandelmus geschmolzen ist. Lassen Sie die Milch vollständig abkühlen.
2. Schälen Sie die Birnen und schneiden Sie sie in Würfel. Zerbröseln Sie die Kekse.
3. Schmelzen Sie die Butter in einem kleinen Topf. Geben Sie die Birnenwürfel und die zerbröselten Kekse hinzu. Lassen Sie alles einige Minuten kochen. Das Biskuitbirnenkompott auf den Boden der Gläser.Schlagen
4. Sie das Ferment oder den Joghurt mit der Kondensmilch auf. Fügen Sie die abgekühlte Milch unter ständigem Schlagen hinzu. Gießen Sie die Mischung in die Gläser.
5. Stellen Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden auf 42 °C ein.
6. Lassen Sie die Joghurts einige Minuten abkühlen, verschließen Sie sie mit den Deckeln und stellen Sie sie mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kühl.

★Idee Präsentation

Servieren Sie diese Joghurts mit Mandeltailes.



DER JOGHURT MIT TIRAMISU

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 150 g Mascarpone, 5 Teelöffel Amaretto, 3 Esslöffel Zucker, 8 Löffelbiskuits, 1 Tasse starker Kaffee

1. Tauchen Sie die Kekse kurz in den Kaffee. Zerdrücken Sie sie und verteilen Sie sie auf den Boden der Gläser.
2. Schlagen Sie das Ferment oder den Joghurt mit dem Mascarpone, dem Amaretto und dem Zucker mit einem Schneebesen kräftig auf, bis die Mischung homogen ist. Fügen Sie die Milch unter ständigem Schlagen hinzu. Füllen Sie die Mischung in die Gläser.
3. Stellen Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden auf 42 °C ein.
4. Lassen Sie die Joghurts einige Minuten abkühlen, verschließen Sie sie mit den Deckeln und stellen Sie sie mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kalt. ★Idee Präsentation

Bereiten Sie diese Joghurts in Gläsern zu und bestäuben Sie sie vor dem Servieren mit Kakao.

6. Der Joghurt Süßigkeiten

DER JOGHURT MIT BONBONS UND ERDBEEREN

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 200 g Erdbeeren, 8 Tagada-Erdbeeren, 5 Teelöffel Zucker

1. Waschen und entstielen Sie die Erdbeeren. Schneiden Sie sie in sehr kleine Stücke und lassen Sie sie mindestens 1 Stunde im Zucker ziehen.
2. Schneiden Sie die Tagada-Erdbeeren in kleine Stücke.
3. Gießen Sie die Milch in einen Topf und geben Sie die Tagada-Erdbeeren hinzu. Erhitzen Sie ganz langsam, bis die Bonbons geschmolzen sind (nicht kochen!). Lassen Sie die Mischung vollständig abkühlen, bevor Sie sie filtern.
4. Schlagen Sie das Ferment oder den Joghurt mit der abgekühlten Milch mit einem kräftigen Schneebesen auf. Gießen Sie die Mischung in die Gläser und verteilen Sie die Zuckererdbeeren darauf.
5. Programmieren Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden bei 42 °C.
6. Lassen Sie den Joghurt einige Minuten abkühlen, verschließen Sie ihn mit den Deckeln und stellen Sie ihn dann mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kühl.

Der Extra-Tipp : für ein gut aromatisiertes Rezept wählen Sie Qualitätserdbeeren, Typ Garriguettes.

Variante

Anstelle von Tagada-Erdbeeren können Sie auch Sirup mit der Geschmacksrichtung

"Erdbeerbonbon" verwenden. Rechnen Sie mit 3 Esslöffeln.



DER JOGHURT MIT KARAMELLEN UND GESALZENER BUTTER

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, ca. 20 Karamellbonbons mit gesalzener Butter

1. Schneiden Sie die Karamellbonbons in kleine Stücke.
2. Geben Sie die Milch und die Bonbonstücke in einen Topf. Erhitzen Sie ihn ganz langsam, bis die Karamellbonbons geschmolzen sind. Lassen Sie sie vollständig abkühlen.
3. Schlagen Sie das Ferment oder den Joghurt mit der abgekühlten Milch auf. Gießen Sie die Mischung in die Gläser.
4. Programmieren Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden bei 42 °C.
5. Lassen Sie den Joghurt einige Minuten abkühlen, verschließen Sie ihn mit den Deckeln und stellen Sie ihn dann mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kühl.



DER JOGHURT MIT HONIG UND NOUGAT

Zutaten: 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 150 g Nougat, 1 Esslöffel Honig

1. Schneiden Sie den Nougat in kleine Würfel.
2. Gießen Sie die Milch in einen Topf. Geben Sie die Nougatwürfel hinzu und lassen Sie sie bei geringer Hitze schmelzen. Lassen Sie die Masse vollständig abkühlen.
3. Verrühren Sie das Ferment oder den Joghurt mit dem Honig und geben Sie die abgekühlte Milch mit einem kräftigen Schneebesen dazu. Füllen Sie die Mischung in die Gläser.
4. Programmieren Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden bei 42 °C.
5. Lassen Sie den Joghurt einige Minuten abkühlen, verschließen Sie ihn mit den Deckeln und stellen Sie ihn dann mindestens 4



DER JOGHURT MIT CALISSON-CREME

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 8 Esslöffel Calissoncreme

1. Gießen Sie die Milch in einen Topf. Geben Sie die Calisson-Creme hinzu und lassen Sie sie bei geringer Hitze schmelzen. Lassen Sie sie vollständig abkühlen.
2. Verrühren Sie das Ferment oder den Joghurt mit einem Schneebesen mit der abgekühlten Milch. Füllen Sie die Mischung in die Gläser.
3. Programmieren Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden bei 42 °C.
4. Lassen Sie die Joghurts einige Minuten abkühlen, verschließen Sie sie mit den Deckeln und stellen Sie sie dann mindestens 4

7. Die Joghurt für Naschkatzen

DER JOGHURT MIT DULCE DE LECHE



Zutaten: 1,4 litres de lait entier, 1 ferment ou 1 yaourt nature, 200 g de dulce de leche

1. Gießen Sie die Milch in einen Topf und schmelzen Sie die Dulce de leche bei schwacher Hitze darin, bis die Mischung gleichmäßig ist. Lassen Sie die Masse abkühlen.
2. Schlagen Sie das Ferment oder den Naturjoghurt mit der abgekühlten Milch auf. Gießen Sie es in die Gläser.
3. Programmieren Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden bei 42 °C.
4. Lassen Sie die Joghurts einige Minuten abkühlen, verschließen Sie sie mit den Deckeln und stellen Sie sie dann mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kühl.

Tipp !

Dulce de leche stammt aus Argentinien und ist eine Milchkonfitüre. Unter diesem Namen findet man sie auch in Frankreich, vor allem in der Normandie und der Bretagne. Sie können sie auch selbst herstellen. Das Rezept: Geben Sie in einen Topf mit dickem Boden ½ Liter Voll- oder Halbfettmilch + 250 g Puderzucker + 1 halbierte und ausgekrazte Vanilleschote. Bringen Sie das Ganze zum Kochen für 1 bis 2 Minuten und reduzieren Sie dann die Hitze. Lassen Sie die Konfitüre 1,5 bis 2 Stunden lang ganz langsam köcheln und rühren Sie dabei sehr oft um. Die Konfitüre sollte eine schöne Karamellfarbe angenommen haben. Vor dem Verzehr abkühlen lassen. Im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 10 Tagen verbrauchen.



DER JOGHURT MIT VOLLMILCHSCHOKOLADE UND HASELNUSS

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 200 g Milkschokolade mit Haselnussstückchen, 5 Teelöffel Rohrzucker, 1 Teelöffel Vanilleextrakt.

1. Gießen Sie die Milch mit der in Stücke gebrochenen Schokolade in einen Topf. Schmelzen Sie bei niedriger Hitze, bis die Schokolade gut geschmolzen ist. Vom Herd nehmen und den Zucker und das Vanilleextrakt einrühren. Lassen Sie die Masse abkühlen.
2. Schlagen Sie das Ferment oder den Joghurt mit der abgekühlten Milch auf. Füllen Sie die Mischung in die Gläser.
3. Programmieren Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden bei 42 °C.
4. Lassen Sie den Joghurt einige Minuten abkühlen, verschließen Sie ihn mit den Deckeln und stellen Sie ihn dann mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kühl.

DER JOGHURT MIT APRIKOSEN UND WEISSER SCHOKOLADE

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 8 Teelöffel Aprikosenkonfitüre, 150 g weiße Schokolade, 3 Esslöffel Zucker

1. Gießen Sie die Milch in einen Topf. Geben Sie die in Stücke gebrochene weiße Schokolade hinzu und schmelzen Sie sie bei schwacher Hitze. Lassen Sie die Masse vollständig abkühlen.
2. Verteilen Sie die Aprikosenkonfitüre auf dem Boden der Gläser.
3. Verrühren Sie das Ferment oder den Joghurt mit dem Zucker. Fügen Sie die abgekühlte Milch unter ständigem Schlagen hinzu. Füllen Sie die Mischung in die Gläser.
4. Stellen Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden auf 42 °C ein.
5. Lassen Sie die Joghurts einige Minuten abkühlen, verschließen Sie sie mit den Deckeln und stellen Sie sie mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kühl.



DER JOGHURT MIT HONIG UND KASTANIEN

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 3 Esslöffel Kastanienhonig, 8 Esslöffel Kastanienkonfitüre (oder Maronenpüree)

1. Verteilen Sie die Kastanienkonfitüre auf dem Boden der Gläser.
2. Vermischen Sie das Ferment oder den Joghurt mit dem Honig. Fügen Sie die Milch hinzu und schlagen Sie kräftig. Gießen Sie es in die Gläser.
3. Programmieren Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden bei 42 °C.
4. Lassen Sie den Joghurt einige Minuten abkühlen, verschließen Sie ihn mit den Deckeln und stellen Sie ihn mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kühl.

Der Extra-Tipp : Kastanienhonig hat einen recht starken Geschmack. Sie können ihn durch einen milderer Honig ersetzen: Akazie, Orangenbaum...

Variante

Versuchen Sie dieses Rezept mit Ziegenmilch (oder einer Mischung aus Ziegen- und Kuhmilch). Das schmeckt dann wie der bekannte Ziegen-Kastanien-Joghurt aus dem Bioladen.

DER JOGHURT MIT MINZE UND SCHOKOLADE

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 3 Esslöffel ungesüßter Kakao, 3 Esslöffel Pfefferminzsirup, 3 Esslöffel Puderzucker

1. Gießen Sie die Milch in einen Topf. Erhitzen Sie sie bei geringer Hitze bis zum Kochen. Vom Herd nehmen, Kakao und Zucker hinzugeben und rühren, bis sie sich vollständig aufgelöst haben. Lassen Sie die Masse vollständig abkühlen.
2. Verrühren Sie das Ferment oder den Joghurt mit dem Pfefferminzsirup. Fügen Sie die abgekühlte Kakaomilch hinzu, immer unter ständigem Schlagen. Füllen Sie die Mischung in die Gläser.
3. Programmieren Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden bei 42 °C.

4. Lassen Sie die Joghurts einige Minuten abkühlen, verschließen Sie sie mit den Deckeln und stellen Sie sie dann mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kühl.
Conseil !
Wie wäre es, wenn Sie Ihren Pfefferminzsirup selbst zubereiten? Waschen Sie dazu 100 g Minzblätter und geben Sie sie in eine Schüssel. Geben Sie ½ Liter kochendes Wasser hinzu und lassen Sie den Tee einen Tag lang ziehen. Filtern Sie und gießen Sie die Flüssigkeit dann in einen Topf mit 500 g Zucker. Bringen Sie den Tee zum Kochen und lassen Sie ihn dann abkühlen, bevor Sie ihn in Flaschen abfüllen. An einem kühlen Ort aufbewahren.



DER JOGHURT MIT AHORNSIRUP UND HEIDELBEEREN

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 3 Esslöffel Ahornsirup, 3 Esslöffel tiefgekühlte Heidelbeeren, 1/2 Teelöffel Agar-Agar

1. Vermischen Sie das Ferment oder den Joghurt mit 3 Esslöffeln Ahornsirup. Geben Sie die Milch hinzu und schlagen Sie kräftig. Gießen Sie es in die Gläser.
2. Programmieren Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden bei 42 °C.
3. Geben Sie die gefrorenen Heidelbeeren mit dem restlichen Ahornsirup in einen kleinen Topf. Lassen Sie alles aufkochen. Fügen Sie das Agar-Agar hinzu, rühren Sie gut um und lassen Sie es 1-2 Minuten kochen. Dann 3 bis 4 Minuten abkühlen lassen (die Zubereitung muss abkühlen, darf aber nicht gelieren).
4. Die Heidelbeermischung über den Joghurt gießen.
5. Lassen Sie sie einige Minuten abkühlen, verschließen Sie die Gläser mit den Deckeln und stellen Sie sie mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kühl.

Der Extra-Tipp : verwenden Sie am besten tiefgefrorene Heidelbeeren, da sie Saft abgeben, der für die Herstellung des Gelees unerlässlich ist. Ansonsten geben Sie 1 bis 2 Esslöffel Wasser hinzu.

DER JOGHURT MIT CRÈME BRÛLÉE UND KARAMELL

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 2 Esslöffel Vanilleextrakt, 3 Esslöffel flüssiges Karamell, 3 Esslöffel Rohrzucker

1. Vermischen Sie das Ferment oder den Joghurt mit dem Vanilleextrakt, dem flüssigen Karamell und 3 Esslöffeln Rohrzucker. Geben Sie die Milch hinzu und schlagen Sie kräftig. Gießen Sie es in die Gläser.
2. Programmieren Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden bei 42 °C.
3. Lassen Sie die Joghurts einige Minuten abkühlen, verschließen Sie sie mit den Deckeln und stellen Sie sie dann mindestens 4 Stunden lang kalt.
4. 30 Minuten vor dem Servieren den restlichen Zucker auf der Oberfläche des Joghurts verteilen. Lassen Sie sie mit einem Bunsenbrenner karamellisieren. Stellen Sie den Joghurt bis zum Servieren wieder in den Kühlschrank.
5. Tipp: Legen Sie Ihren Joghurt zum Karamellisieren nicht unter den Backofengrill, da er sonst schlecht wird! Verwenden Sie stattdessen lieber einen Bunsenbrenner, den Sie kurz über den Joghurt halten, damit er schön karamellisiert wird.
Ein weiterer Tipp mit Augenzwinkern für die Crème brûlée: Karamellisieren Sie den Rohrzucker im letzten Moment, damit die Karamellkruste noch warm ist.



DER JOGHURT MIT CAPPUCCINO

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 3 Esslöffel frische Vollrahm, 3 Teelöffel Instantkaffee, 5 Teelöffel Zucker, 3 Teelöffel Kakaopulver.

1. Verrühren Sie den Kaffee und den Puderzucker in der Milch. Geben Sie das Ferment oder den Joghurt und 3 Esslöffel Sahne mit dem Schneebesen hinzu. Füllen Sie es in die Gläser.
2. Programmieren Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden bei 42 °C.
3. Lassen Sie die Joghurts einige Minuten abkühlen, verschließen Sie sie mit den Deckeln und stellen Sie sie mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kühl.
4. Verziern Sie den Joghurt vor dem Servieren mit der restlichen Sahne und bestäuben Sie ihn mit Kakao.

DER JOGHURT MIT BIRNE UND SCHOKOLADE

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 3 Esslöffel Vollrahm, 2 reife Birnen, 5 Teelöffel Rohrzucker, 150 g Zartbitterschokolade zum Schmelzen

1. Schälen Sie die Birnen und zerdrücken Sie sie mit einer Gabel grob mit dem Zucker.
2. Verrühren Sie das Ferment oder den Joghurt mit dem Birnenpüree und der Sahne. Fügen Sie die Milch hinzu und schlagen Sie dabei kräftig mit einem Schneebesen. Füllen Sie die Mischung in Gläser.
3. Programmieren Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden bei 42 °C.
4. Lassen Sie die Joghurts einige Minuten abkühlen, verschließen Sie sie mit den Deckeln und stellen Sie sie dann mindestens 4 Stunden lang kalt.
5. 30 Minuten vor dem Servieren schmelzen Sie die Schokolade im Wasserbad. Gießen Sie sie in einem dünnen Schicht über den Joghurt und stellen Sie es wieder kalt, dann servieren Sie es.



DER JOGHURT MIT VANILLE, HONIG UND GERÖSTETEN MANDELN

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 1 Vanilleschote, 100 g Mandelblättchen, 3 Esslöffel flüssiger Honig (Akazie, Lavendel, ...)

1. Gießen Sie die Milch in einen Topf mit dickem Boden.
2. Schneiden Sie die Vanilleschote der Länge nach in zwei Hälften. Kratzen Sie das Innere aus, um die kleinen Samen herauszufiltern. Gießen Sie sie zusammen mit der aufgeschlitzten Schote in die Milch. Bei schwacher Hitze zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und die Vanille ziehen lassen, bis sie vollständig abgekühlt ist.
3. Rösten Sie die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett, bis sie leicht gebräunt sind. Gießen Sie sie in eine Schüssel. Geben Sie den Honig über die noch warmen Mandeln und zerdrücken Sie sie mit einem Löffel.
4. Das Ferment oder den Joghurt und die abgekühlte Vanillemilch mit einem Schneebesen unterrühren. Füllen Sie es in die Gläser.
5. Programmieren Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden bei 42 °C.
6. Lassen Sie die Joghurts einige Minuten abkühlen, verschließen Sie sie mit den Deckeln und stellen Sie sie dann mindestens 4 Stunden lang kalt.

DER JOGHURT MIT MÜESLI

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 3 Esslöffel Honig, 3 Teelöffel Müesli

1. Geben Sie 1 Teelöffel Müesli auf den Boden jedes Glases.
2. Vermischen Sie das Ferment oder den Joghurt mit dem Honig. Fügen Sie die Milch unter kräftigem Schlagen hinzu. Gießen Sie es in die Gläser.
3. Programmieren Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden bei 42 °C.
4. Lassen Sie den Joghurt einige Minuten abkühlen, verschließen Sie ihn mit den Deckeln und stellen Sie ihn mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kühl.

Variante

Probieren Sie es auch mit allen Arten von Frühstücksflocken! Achtung: Da einige nicht nötig, Honig hinzuzufügen.



DER JOGHURT MIT SOJA, HONIG UND SESAMKÖRNERN

Zutaten : 1,4 Liter Sojamilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt aus Sojamilch, 3 Esslöffel flüssiger Honig, 2 Esslöffel weißes Sesampüree, 2 Esslöffel Sesamkörner.

1. Verquirlen Sie das Ferment oder den Joghurt mit dem Sesampüree, bis eine homogene Masse entsteht. Fügen Sie unter ständigem Schlagen den Honig und dann die Milch hinzu.
2. Füllen Sie die Mischung in die Gläser. Bestreuen Sie sie mit Sesamkörnern.
3. Programmieren Sie den Joghurtbereiter für 10 bis 12 Stunden bei 42 °C.
4. Lassen Sie die Joghurts einige Minuten abkühlen, verschließen Sie sie mit den Deckeln und stellen Sie sie mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kühl.

DER JOGHURT MIT PEKANNÜSSEN UND AHORNSIRUP

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 3 Esslöffel Sahne, 100 g Pekannüsse, 3 Esslöffel Ahornsirup

1. Zerquetschen Sie die Pekannüsse grob und verteilen Sie sie auf dem Boden der Gläser.
2. Schlagen Sie das Ferment oder den Joghurt mit der Sahne und dem Ahornsirup auf. Fügen Sie die Milch unter ständigem Schlagen hinzu. Gießen Sie die Mischung in die Gläser.
3. Stellen Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden auf 42 °C ein.
4. Lassen Sie die Joghurts einige Minuten abkühlen, verschließen Sie sie mit den Deckeln und stellen Sie sie mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kühl.

Variante

Sie können die Pekannüsse durch gehackte Walnüsse oder Mandeln ersetzen.



DER JOGHURT MIT STRACCIATELLA

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 3 Esslöffel Sahne, 100 g Zartbitterschokolade, 3 Esslöffel Zucker

1. Raspeln Sie die Zartbitterschokolade.
2. Schlagen Sie das Ferment oder den Joghurt mit der Sahne und dem Zucker auf. Fügen Sie unter ständigem Schlagen die Milch und dann die geriebene Schokolade hinzu. Füllen Sie die Mischung in die Gläser.
3. Stellen Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden auf 42 °C ein.
4. Lassen Sie den Joghurt einige Minuten abkühlen, verschließen Sie ihn mit den Deckeln und stellen Sie ihn mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kühl.

Der Joghurt Alkoholisiert

DER JOGHURT MIT LIMONCELLO

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 3 Esslöffel Limoncello, 3 Esslöffel Zucker

1. Verrühren Sie das Ferment oder den Joghurt mit dem Zucker. Geben Sie unter kräftigem Schlagen den Limoncello hinzu, dann die Milch. Gießen Sie es in die Gläser.
2. Programmieren Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden bei 42 °C.
3. Lassen Sie die Joghurts einige Minuten abkühlen, verschließen Sie sie mit den Deckeln und stellen Sie sie mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kalt.

★ Tipp !

Servieren Sie Ihren Gästen den gut gekühlten Joghurt mit einer Torte mit roten Früchten.



DER JOGHURT MIT RUM UND ROSINEN

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 3 Esslöffel Rosinen, 3 Esslöffel Rum, 3 Esslöffel flüssiger Rohrzucker, 2 Esslöffel Vollrahm.

1. Lassen Sie die Trauben 1 bis 2 Stunden im Rum ziehen. Lassen Sie sie abtropfen und verteilen Sie sie auf dem Boden der Gläser.
2. Schlagen Sie das Ferment oder den Joghurt mit der Sahne und dem flüssigen Rohrzucker auf. Fügen Sie die Milch mit dem Schneebesen hinzu. In die Gläser gießen.
3. Programmieren Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden bei 42 °C.
4. Lassen Sie den Joghurt einige Minuten abkühlen, verschließen Sie ihn mit den Deckeln und stellen Sie ihn mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kühl.

★ Idee Präsentation

Servieren Sie diese Joghurts zu in der Pfanne karamellisierten Ananaswürfeln.

DER JOGHURT MIT SAUERKIRSCHEN UND KIRSCHWASSER

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 3 Esslöffel gesüßte Kondensmilch, ein Dutzend in Kirschwasser eingelegte Sauerkirschen

1. Verteilen Sie die Sauerkirschen auf dem Boden der Gläser. Behalten Sie acht für die Dekoration.
2. Schlagen Sie das Ferment oder den Joghurt mit der gesüßten Kondensmilch auf. Fügen Sie die Milch unter ständigem Schlagen hinzu. Gießen Sie die Mischung in die Gläser.
3. Programmieren Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden bei 42 °C.
4. Lassen Sie den Joghurt einige Minuten abkühlen, verschließen Sie ihn mit den Deckeln und stellen Sie ihn dann mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr abkühlen.



DER JOGHURT MIT AMARETTO UND SCHOKOLADE

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 3 Esslöffel Amaretto, 3 Esslöffel Zucker, 3 Esslöffel gesüßte Kondensmilch, 40 g Zartbitterschokolade.

1. Raspeln Sie die Zartbitterschokolade.
2. Schlagen Sie das Ferment oder den Joghurt mit der Kondensmilch, dem Zucker und dem Amaretto auf. Fügen Sie die geriebene Schokolade und dann die Milch hinzu, während Sie weiter schlagen. Gießen Sie die Mischung in die Gläser.
3. Programmieren Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden bei 42 °C.
4. Lassen Sie den Joghurt einige Minuten abkühlen, verschließen Sie ihn mit den Deckeln und stellen Sie ihn dann mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr abkühlen.

Idee Präsentation

Bereiten Sie diese Joghurts in kleinen Gläsern zu und bieten Sie sie als Schlemmertrio an, zusammen mit einer Mini-Schokoladenmousse und einem Mini-Tiramisu.

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 3 Teelöffel löslicher Kaffee, 5 Teelöffel Puderzucker, 3 Esslöffel Whisky, 3 Esslöffel Sahne

1. Lösen Sie den löslichen Kaffee in der Milch auf. Geben Sie den Whisky und den Puderzucker hinzu. Rühren Sie gut um.
2. Schlagen Sie das Ferment oder den Joghurt mit der Sahne auf. Geben Sie die mit Kaffee aromatisierte Milch unter ständigem Schlagen hinzu. Füllen Sie die Mischung in die Gläser.
3. Stellen Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden auf 42 °C ein.
4. Lassen Sie die Joghurts einige Minuten abkühlen, verschließen Sie sie mit den Deckeln und stellen Sie sie mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kühl.

★ Idee Präsentation

Bevor Sie den Joghurt servieren, können Sie ihn mit einer kleinen Schicht Schlagsahne überziehen.



DER JOGHURT MIT SCHWARZEN JOHANNISBEEREN

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 5 Teelöffel Konfitüre aus schwarzen Johannisbeeren, 3 Esslöffel gesüßte Kondensmilch, 3 Esslöffel Likör aus schwarzen Johannisbeeren.

1. Verteilen Sie die Johannisbeerkonfitüre auf den Boden der Gläser.
2. Schlagen Sie das Ferment oder den Joghurt mit der gesüßten Kondensmilch und dem Cassis-Likör auf. Fügen Sie die Milch hinzu, immer unter Schlagen. Gießen Sie die Mischung in die Gläser.
3. Programmieren Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden bei 42 °C.
4. Lassen Sie die Joghurts einige Minuten abkühlen, verschließen Sie sie mit den Deckeln und stellen Sie sie dann mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kalt.



9. Die gesalzenen Joghurts

DER JOGHURT MIT CURRY UND SENF

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 3 Teelöffel altmodischer Senf, 2 Teelöffel Currypulver

1. Verrühren Sie das Ferment oder den Joghurt mit dem Senf und dem Curry. Geben Sie die Milch hinzu und schlagen Sie sie mit einem Schneebesen auf. Gießen Sie in die Gläser.
2. Programmieren Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden bei 42 °C.
3. Lassen Sie die Joghurts einige Minuten abkühlen, verschließen Sie sie mit den Deckeln und stellen Sie sie mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kühl.

★ Idee Präsentation

Servieren Sie diesen Joghurt wie einen kleinen salzigen Dip, als Beilage zu Rohkoststangen, auf einem Kartoffelsalat...



DER JOGHURT MIT KÄSE

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 8 Portionen Schmelzkäse (Typ La vache qui rit, Kiri...), Pfeffer

1. Gießen Sie die Milch in einen Topf und geben Sie die Käseportionen hinzu. Erhitzen Sie bei schwacher Hitze, bis der Käse vollständig geschmolzen ist. Salzen und pfeffern Sie die Masse. Lassen Sie die Masse vollständig abkühlen.
2. Schlagen Sie das Ferment oder den Joghurt mit der abgekühlten Milch mit einem Schneebesen auf. Füllen Sie die Mischung in die Gläser.
3. Programmieren Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden bei 42 °C.

★ Idee Präsentation

4. Lassen Sie den Joghurt einige Minuten abkühlen, verschließen Sie ihn mit den Deckeln und stellen Sie ihn dann mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kühl.

Zutaten : 1,4 Liter Sojamilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt mit Sojamilch, ½ Teelöffel Piment d'Espelette.

1. Gießen Sie die Sojamilch in einen Topf. Geben Sie den Piment d'Espelette hinzu und erhitzen Sie ihn bei schwacher Hitze bis zum Kochen. Stellen Sie die Hitze ab und lassen Sie es vollständig abkühlen.
2. Schlagen Sie das Ferment oder den Joghurt mit der abgekühlten Milch auf. Füllen Sie die Mischung in die Gläser.
3. Programmieren Sie den Joghurtbereiter für 10 bis 12 Stunden bei 42 °C.
4. Lassen Sie den Joghurt einige Minuten abkühlen, verschließen Sie ihn mit den Deckeln und stellen Sie ihn dann mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kühl.

Variante

Anstelle von Piment d'Espelette können Sie auch Senf mit Piment d'Espelette verwenden. **Idee Präsentation** Reichen Sie mit 1 Teelöffel pro 1,4 Liter Milch. Servieren Sie diesen Joghurt zu hellem Fleisch (z. B. Hühnerfilet) oder einem Teller mit rosa Garnelen.



DER JOGHURT MIT GOMASIO

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 3 Esslöffel Crème fraîche, 3 Esslöffel Gomasio, Pfeffer

1. Schlagen Sie das Ferment oder den Joghurt mit der Sahne und dem Gomasio auf. Pfeffern Sie das Ganze. Geben Sie die Milch unter ständigem Schlagen hinzu. Füllen Sie die Mischung in die Gläser.
2. Programmieren Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden bei 42 °C.
3. Lassen Sie die Joghurts einige Minuten abkühlen, verschließen Sie sie mit den Deckeln und stellen Sie sie mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kalt.

Der Extra-Tipp : Gomasio ist eine Mischung aus Salz und Sesamsamen. Es wird in der Küche als Ersatz für Salz verwendet. Es ist in Bioläden erhältlich.

★ Idee Präsentation

Verwenden Sie diesen Joghurt wie eine Soße, perfekt zum Würzen von z. B. geriebenen Karotten.

DER JOGHURT MIT ROSA BEEREN UND CAMEMBERT

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt, 200 g Camembert, 2 Esslöffel Crème fraîche, 2 Teelöffel gemahlene rosa Beeren, Salz, Pfeffer

1. Entfernen Sie die Rinde des Camemberts und schneiden Sie ihn in Stücke.
2. Gießen Sie die Milch in einen Topf und geben Sie die Camembertstücke hinzu. Erhitzen Sie bei schwacher Hitze, bis der Camembert geschmolzen ist. Fügen Sie die gemahlene rosa Beeren hinzu, salzen und pfeffern Sie. Lassen Sie den Camembert vollständig abkühlen.
3. Schlagen Sie das Ferment oder den Joghurt und die Sahne auf. Geben Sie die abgekühlte Milch unter Schlagen hinzu. Füllen Sie die Mischung in die Gläser.
4. Programmieren Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden bei 42 °C.
5. Lassen Sie die Joghurts einige Minuten abkühlen, verschließen Sie sie mit den Deckeln und stellen Sie sie dann mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr kalt.

Der Extra-Tipp : Wählen Sie einen gut geformten (aber nicht fließenden) Camembert, um Ihrem Joghurt mehr Geschmack zu verleihen.

Variante

★ Idee Präsentation

Anstelle von Kuhmilch sollten Sie sich für eine Mischung aus Kuh- und Ziegenmilch entscheiden.
Zum Beispiel mit einem kalten Kartoffelsalat servieren.



DIE WEISSE SOSSE BIOATIS

Zutaten : 1,4 Liter Vollmilch, 1 Ferment oder 1 Naturjoghurt. Für einen Bioatis-Joghurt: 1 Teelöffel Senf, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Teelöffel Zitrone, 1 Teelöffel Apfelessig, 2 Teelöffel Traubenkernöl.

1. Das Ferment oder den Joghurt mit der Milch mischen und mit einem Schneebesen verrühren. In die Becher gießen.
2. Programmieren Sie den Joghurtbereiter für 8 bis 10 Stunden bei 42°C.
3. Lassen Sie die Joghurts einige Minuten abkühlen, verschließen Sie sie mit den Deckeln und stellen Sie sie für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank.
4. 1 hausgemachten Bioatis-Joghurt mit einem Spatel in eine Schüssel geben. Salz und Pfeffer hinzufügen.
5. Vermischen Sie mit einer Gabel 1 Teelöffel Senf, 2 Teelöffel Traubenkernöl, 1 Teelöffel Zitrone und 1 Teelöffel Apfelessig.

Der Extra-Tipp : Entscheiden Sie sich für verschiedene Öle, um

★ Idee Präsentation

Als Caesar-Salat, Remoulade, Vinaigrette-Sauce, Aperitif-Sauce oder als Ersatz für Mayonnaise servieren.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



3 - Grandma's recipes

BIOATIS

Recipe Ebook
for delicious
homemade
yogurt



Introduction

Homemade food is all the rage: the trend has surely not escaped you. And among the many everyday products affected by this unprecedented wave, yoghurts figure prominently. A concern for savings, a desire to consume in a more "eco-responsible" way, a desire to eat healthier products... this craze can be explained by multiple factors, often closely linked. It doesn't matter what the underlying reason is, as long as the pleasure is there. Making your own yoghurt for your family and friends is first and foremost a pleasure and a source of pride. We pull out of the cupboard, sometimes with nostalgia, an old yogurt maker that our mother or grandmother used in the seventies. Or we invest a few dozen euros to acquire a designer, economical and ecological model, a BIOATIS yogurt maker. But no more ordinary plain yoghurts: nowadays, fantasy is the order of the day. Plain or super gourmet yoghurts, with cow's milk or soya milk, fruity or spicy, salty or sweet, floral or alcoholic... there is something for everyone. With the detailed BIOATIS recipes, you are sure to enjoy yourself!

5 GOOD REASONS TO MAKE YOUR OWN YOGHURT

1. It is economical

The calculation is simple. To make 8 plain yoghurts, you need: 1.4 litres of milk + 1 ferment or 1 home-made yoghurt + 100 ml of condensed milk. Today, the price of a litre of UHT milk in the shops varies from 0.80 € for a first price milk to 1.60 € for an organic milk. With the additional costs, your 8 yoghurts will cost you between €1 and €2. At that price, you can hardly afford to buy plain yoghurt at the lower end of the market! Under these conditions, your yogurt maker will quickly pay for itself...

2. It's environmentally friendly

No more yoghurt pots piling up in the bin! From now on, you can recycle your glass pots and lids ad infinitum. On average, each French person consumes some 22 kg of yoghurt per year, or more than 170 pots. Imagine the waste savings for a family of four, each member of which consumes one or even two yoghurts a day...

3. It's healthier

Thickeners, gelling agents, colourings, sweeteners, preservatives, artificial flavourings... in commercial dairy products, there are usually a lot of additives with dubious names. Just look at the labels and you'll discover a list that is often frightening! With homemade yoghurt, you get the taste of nature. And when you eat homemade fruit yoghurt, you can be sure that there is fruit in it, not just some vague artificial flavour.

4. It's fun

The technique is very simple and leaves room for imagination. Apart from a few unadvisable ingredients (very acidic fruits for example), you can flavour your yoghurts as you wish with classic or more unlikely ingredients, such as cheeses, spices or spirits. You are also free to imagine gourmet combinations: mint-chocolate, caramel-vanilla, chocolate-hazelnut, raspberry-mascarpone.

5. It is exquisite

Once you've tasted your first homemade yoghurt, you'll be hooked. Creamy, smooth, firm, fragrant, tasty... they are nothing like commercial yoghurts. Your yoghurt maker will work every day to please your family and friends.

Part 1 Homemade yogurt The basic technique use

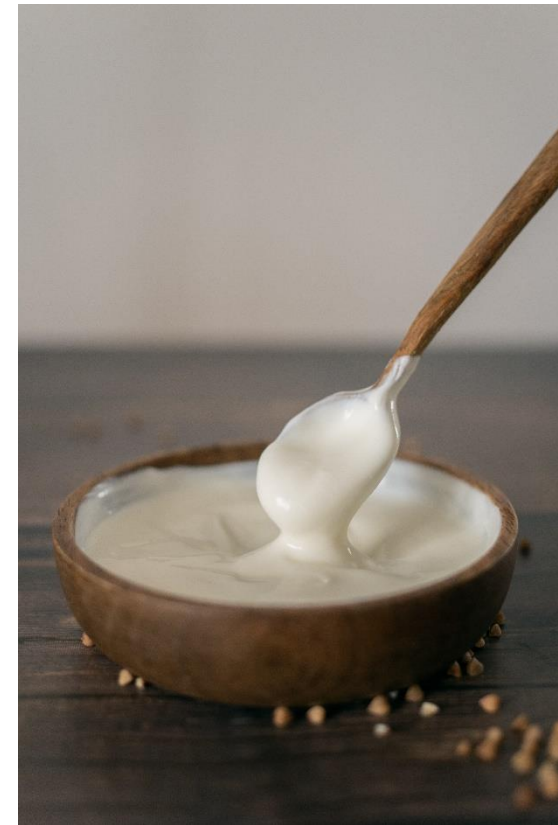
Yogurt: milk + ferments

What is yogurt? Simply milk fermented with two specific bacteria: *Streptococcus thermophilus* and *Lactobacillus bulgaricus*. To develop, these bacteria need to be brought to a temperature of between 37°C and 45°C for a few hours. The milk thickens, ferments and gives birth to yogurt. It is very easy to reproduce this process at home with your BIOATIS yogurt maker.

To be noted : the name "yogurt" can only be given to dairy products containing these two bacteria. Those containing, for example, bifidus (*Bifidobacterium longum*) are excluded. They are then simply called "fermented milks".

The basic recipe

- . Mix 1.4 liters of milk + 1 ferment or 1 homemade yogurt + 100ml of concentrated milk.
- . Pour the mixture into jars.
- . Heat the preparation for about ten hours. For this, use the BIOATIS yogurt maker.
- . Put your yoghurts in the fridge for at least 4 hours before tasting them.



Tips

Milk can be heated to infuse flowers, spices, herbs... or to melt cookies, candies, cheese...

Various ingredients can be added to the milk + ferments mixture: sugar, flavors, jam...

To remember : Always use milk at room temperature before adding the ferment or homemade yogurt. The latter should never be heated or refrigerated at the time of preparation.

☆ **Tip**

Your yoghurts will be even better if you leave them in the fridge for 2 days before eating them. They keep for an average of 8 to 10 days.

The technique with the BIOATIS yogurt maker

This is the simplest and most practical solution. Just put the jars filled with milk + ferments in the yogurt maker, set the incubation time (between 8 and 14 hours) and start it. Then, be patient! Once the yoghurts are set, let them cool down for a few moments, put the lids on and put the pots in the fridge.

Practical advice

It's up to you to adapt the heating time of the BIOATIS yogurt maker according to the desired result (firmer or softer yogurt, more or less acidic, etc.) and the type of milk used. Count on...

- ... 8 to 10 hours for the preparation of whole milk yoghurts,
- ... 10 to 12 hours for the preparation of semi-skimmed milk yogurts,
- ... 12 to 14 hours for the preparation of skimmed milk yoghurts.

To Know : If your yogurt is sour, it is because it has been heated too long. If they are liquid, it is because they have not incubated enough.

While the BIOATIS yogurt maker is operating, do not move it and do not lift the lid. Also be sure to place it away from any source of vibrations. This is essential for the success of your yogurt.

Prepare your yogurt early in the evening. Thus, the BIOATIS yogurt maker will work all night, and your yogurts will be ready the next morning.



Tip!

Place the empty jars in the BIOATIS yogurt maker before pouring in your preparation with a ladle or spout. This will prevent you from having to move your pots once they are filled.



BIOATIS Glass Jars

The BIOATIS yogurt maker is sold with square or round BIOATIS glass jars, with adapted lids. It is easy to get additional or replacement BIOATIS brand jars adapted to the yogurt maker. It is even recommended: you will be able to start a new batch before you have used up all the yogurt from the previous one.

There is nothing to prevent you from choosing different shaped pots. BIOATIS glass pots are more aesthetic and more resistant. Moreover, your yoghurts will taste better. In any case, this is what many BIOATIS homemade yoghurt fans say!

★ Tip !

To vary the presentation, prepare your yogurts in square and round pots to differentiate the tastes. Perfect if you want your guests to taste your sweet or savoury creations at a dinner party: spicy yoghurt as a dip to serve as an aperitif with raw vegetables; savoury yoghurt as a light sauce to accompany fish or poultry; floral yoghurt as a small pot of cream to accompany a tarte Tatin...



Useful Accessories for the preparation

A container, a whisk and a few jars are all you need to make your own yogurt. But some utensils can be useful and make your life easier.

A container with a spout (measuring glass, salad bowl...)

Handy for mixing the ingredients and pouring the mixture into the jars without getting it everywhere. Choose a large version of more than 2L.

A small ladle with a spout

If you don't have a container with a spout, make your milk + ferments mixture in a salad bowl, and use the ladle to transfer the preparation into the jars without burrs.

A blender

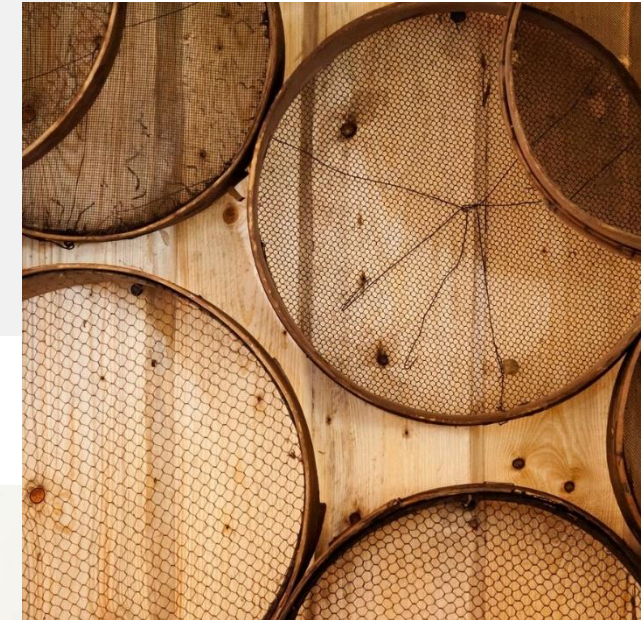
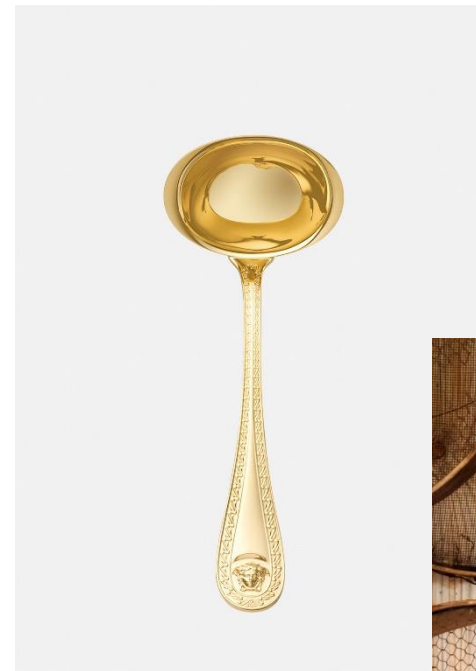
To mix certain ingredients: fruits, cookies...

A sieve or a fine strainer

Useful for filtering milk that you have left to infuse or the preparation in which you have incorporated cookies, candies, flowers...

A kitchen thermometer

If you have heated your milk, it may be useful to check its temperature before adding the ferments (although the easiest solution is to let it cool completely).



Choosing the right ingredients

The milk

It is one of the two basic ingredients, along with the ferments. To obtain tasty yogurts, we recommend organic whole milk from local agriculture for firmer and more delicious yogurts.

Whole, semi-skimmed or skimmed?

Among the followers of homemade yogurt, there are those who swear by whole milk and those who only use semi-skimmed milk. It is true that the result is a little different.

With whole milk, the yogurt is creamier, firmer. That's why we advise you to make it with whole milk for the firmness. It is also important to note that you will have rich and nourishing yogurt!

With semi-skimmed milk, the result is a little more liquid but also lighter and more refreshing. It can be thickened a little with different tricks: adding powdered milk, cream, condensed milk... With skimmed milk, the result will be even more liquid. It is essential to add powdered or condensed milk to the preparation.

★ Tip !

With organic milk, of better quality than conventional milk, you will obtain even smoother yogurts. For 100% organic homemade yogurts, choose also organic ferments and flavors (fruits, jam, cookies...).

Cow, goat, sheep milk...

You can make delicious yogurts with other animal milks than cow's milk: goat's milk, sheep's milk... As a basic yogurt, you can choose a yogurt with cow's milk, goat's milk or



sheep's milk. Be aware that goat's milk gives a rather liquid yogurt: it is better to cut it with cow's milk (half and half).

What about plant-based "milks"?

Soy milk can also be used, either plain or flavored: it makes very smooth, rich-tasting yogurts. You have to like the particular flavor of soy! As a basic yogurt, either cow's milk yogurt or soy yogurt can be used.

An advice : do not try the experiment with other vegetable milks (rice milk, almond milk, coconut milk, quinoa milk...), your yoghurts would not take. On the other hand, you can add a little vegetable milk to your cow's milk yogurts to flavor them: coconut or almond milk in particular.

To be noted : The term "plant milk" is not really appropriate for these liquids which have nothing in common with animal milk except their color. In reality, they are plant "juices".

Is it necessary to heat the milk before use?

If you use fresh milk, it is essential to boil it for about ten minutes. Remember to let it cool before mixing it with yogurt or ferments. Pasteurized milk must also be boiled before use (no need to boil it). Only sterilized milk can be used without prior heating.

To facilitate the incorporation or infusion of certain ingredients (chocolate, vanilla, spices, tea, cookies...), the milk can be heated or even brought to a boil. Then, it is essential to let it cool down before adding the ferments or the "basic" yogurt. You can let it cool down completely or to a temperature between 35°C and 38°C. To do this, use a thermometer or dip your finger in the milk: you should be able to leave it for about 10 seconds without burning yourself. Translated with www.DeepL.com/Translator (free version)

Some people who make homemade yogurt recommend that the milk be boiled systematically before letting it cool and then stirring in



the consistency a little firmer. But if you don't have time to do this extra step, you can skip it, because there are other, faster techniques to thicken your yogurt

★ Tip !

To ensure the success of your yogurts, it is preferable that all your ingredients are at room temperature when mixed. Ideally, take your yogurt-ferment out of the refrigerator (and, if applicable, your milk) 15 to 30 minutes before use.

For a creamier result

Are your yogurts too liquid for your taste? To thicken them, you can add powdered milk, condensed milk (sweetened or not) or fresh cream to your preparation. These ingredients will give your yogurt an extra creaminess, especially if you prepare it with semi-skimmed or skimmed milk.

For 1.4 liters of milk, count :

- ✓ 1 pot of yogurt milk powder ;
- ✓ **or** 100 ml of condensed milk ;
- ✓ **or** 3 tablespoons of fresh cream.

The ferments

The fermentation process cannot take place without the addition of ferments! Several solutions are possible: use yogurt as a "base" or add ferments in powder form.

With a commercial yogurt

For your first round, choose a yogurt whose texture and taste (more or less acidic) appeal to you. Choose a quality yogurt, firm, plain or flavored (vanilla, lemon). Avoid 0% fat yogurts and stirred yogurts. Check the use-by date: for the ferments to be as active as possible, the yogurt must be as fresh as possible. Therefore, choose a yogurt with a best before date.

With ferments

The ferments are also sold in powder form. Simply rehydrate them in a little milk for an hour or two before adding them to the rest of the milk and putting it in the preparation. You can find them in pharmacies and in organic and health food stores.

Note : these ferments contain milk powder, and therefore lactose. Do not use them if you want to make lactose-free yoghurt (e.g. with soya milk).

With a "recycled" home-made yogurt

This is the simplest and most economical solution: after each round of yogurt, you keep one to use as yogurt-ferment for the next round.

The disadvantage : you should make at least 1 "recyclable" yoghurt per round, i.e. plain or lightly flavoured (vanilla, lemon). Moreover, you will have to use it within 2 to 3 days maximum after production, otherwise the ferments may not be active enough.



To be noted : this method does not work over and over again. Do not use a yoghurt you have made more than ten times, because the ferments lose their effectiveness. If your yoghurt starts to be too watery or acidic, this is a sign that the ferments are no longer active enough. In this case, use a commercial yoghurt or powdered ferments.

Yoghurt and health: probiotics, friendly bacteria

The two yoghurt-specific bacteria, *Streptococcus thermophilus* and *Lactobacillus bulgaricus*, belong to the family of "friendly bacteria" or "probiotics". According to the official definition, a probiotic is "a living micro-organism, bacteria or yeast, which, when consumed in sufficient quantities, has positive effects on health, beyond the traditional nutritional effects". Its role is to restore the balance of the intestinal flora and, in this way, to act on the immune system and general well-being, but also to prevent and treat multiple disorders. Products rich in probiotics, such as yoghurts, are therefore particularly recommended for all those who suffer from digestive disorders, rheumatism, overweight, cystitis, but also for smokers, stressed and tired people, those undergoing antibiotic treatment... It is also important to know that today, some dairy products sold in the shops are enriched with other friendly bacteria, with specific properties: *Bifidobacterium* (*bifidus*), *Lactobacillus casei*... The former are indicated for transit disorders and diarrhoea; the latter have a beneficial effect on the immune system.



Sugar(s)

To sweeten your homemade yoghurt, the most classic solution is to use white powdered sugar, at a rate of 6 teaspoons per 1.4 litres of milk (to be adapted according to your taste). The advantage: it dissolves quickly. But there's more to life than refined sugar! Making your own yoghurt is also an opportunity to discover healthier products, such as whole cane sugar (and organic), stevia (a 100% natural sweetener) or agave syrup. The result is different tastes for even more delicious yoghurts.

Brown sugar and Vergeoise

These lightly flavoured sugars give a little caramel flavour and a nice colour to your yoghurt.

The right dosage for 1.4 litres of milk: 5 teaspoons.

Sweetener and stevia

If you're watching your figure, choose a commercial sweetener or discover stevia. Without calories, this 100% natural sugar from a plant can be used to make light yoghurts. Be careful with the dosage, as its sweetening power is very, very strong!

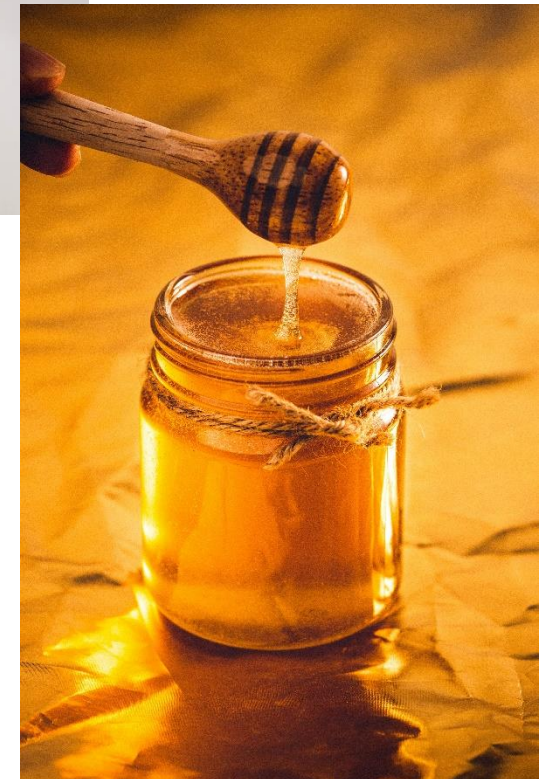
Fructose

It is a simple sugar found in fruit and honey. Its sweetening power is 20 to 40% higher than that of white sugar.

The right dosage for 1.4 litres of milk: 4 teaspoons.

Honey

With it, you kill two birds with one stone: you give a delicate taste to your yoghurts and benefit from the multiple benefits of the nectar of the bees. All types of honey are allowed: lavender, acacia, orange, mille-fleurs... A word of advice:



If you use creamy honey, melt it in warm milk.

The right dosage for 1.4 litres of milk: 3 tablespoons.

Rapadura

This wholemeal, uncrystallised sugar gives a slight taste of caramel, vanilla and liquorice. As it is sweeter than white sugar, you can use a little less.

The right dosage for 1.4 litres of milk: 4 teaspoons.

Maple syrup, agave syrup, rice syrup...

They are easy to mix, and provide different tastes (except for agave syrup, which has a rather neutral taste).

The right dosage for 1.4 litres of milk: 3 tablespoons.

Flavoured sugar

Lemon, chocolate, rose, strawberry, orange, cinnamon, but also lavender, marshmallow, violet, candy apple...: today there are many flavoured sugars. It's ideal to give an extra touch of originality to your yoghurts.

The right dosage for 1.4 litres of milk: 5 teaspoons.

Cane sugar

Depending on the size of the crystals, it melts more or less easily. Do not hesitate to let the milk cool down before adding it. Choose the AB version for 100% organic yoghurts (to be prepared with organic milk).

The right dosage for 1.4 litres of milk: 5 teaspoons.

Vanilla sugar

To add a light vanilla flavour to your yoghurt.



Other ingredients

To give your yoghurt a taste, almost anything is possible. You can add fruit, syrups, flavourings but also biscuits, sweets or even herbs, alcohol or cheese.

Alcohol

The only reason this ingredient is at the top of the list is because it is the first in alphabetical order. But it's not the one you'll use every day, nor the first one you'll try if you're new to homemade yoghurt! However, once you've tried the alcoholic yoghurts, you'll appreciate their originality. You may also like to impress your guests by serving them a limoncello yoghurt with a raspberry tartlet, for example. Of course, these are for adults only!

Aromas

Vanilla, lemon, coffee, caramel, but also apricot, chestnut, liquorice, blueberry, wild strawberry, nougat, gingerbread, coconut... today, there are a thousand and one kinds of liquid flavourings on the market, from the most classic to the most original. They are very practical for flavouring your yoghurts. They are very concentrated products, so be careful not to overdo it: a few drops are enough for 1.4 litres of milk. If you make your yoghurts primarily because you are a fan of natural products, prefer natural flavourings to artificial flavourings which, as their name indicates, are chemically produced.

Biscuits

Madeleines, shortbread, speculoos or gingerbread: these are delicious yoghurts for young and old. Two methods are possible:

The biscuits are melted in the milk over a low heat. The mixture can then be blended or strained to obtain a smooth consistency. It is then



of course, let it cool down before adding the yoghurt or the fermenting powder.

The biscuits are mixed more or less coarsely before being added to the cold milk.

milk.

This can be combined with fruit for a tart-like yoghurt.

Sweets

To seduce the little ones (and the older ones), try out confectionery yoghurts. Caramels, fruit or chocolate candies... the possibilities are numerous, but the result is not always very natural! You don't want your good homemade yoghurts to look like some commercial yoghurts? In that case, avoid sweets that are too chemical and full of colouring agents, and turn instead to home-made products, such as violet sweets or "real" Breton caramels with salted butter.

The extra advice : If you are a fan of Tagada strawberries and want to flavour your yoghurt with them, don't force the dose, because they don't really give any taste... except chemical! The good idea: combine these sweets with real strawberries.

You can also flavour your yoghurt with candy flavoured syrups. Today, there are some amazing flavours on the market, such as candyfloss, marshmallow, candy apple or chewing gum. Be careful with the dosage: these flavours can quickly become nauseating.

Coffee, chocolate

Before adding the yoghurt, add a few tablespoons of coffee or chocolate powder to the milk. Don't forget to sweeten generously, otherwise the yoghurt may turn. Coffee extract or chocolate syrup are also available on the market today: they are very practical for flavouring your preparation. You can also use



chocolate pieces to melt, or add chocolate shavings to your preparation.

To be noted : don't expect to get creamy yoghurt! Homemade chocolate yoghurt has a very particular, slightly acidic taste. This may confuse some people: no, your yoghurts are not messed up, they are just chocolate yoghurts, not creams! The trick to avoiding acidity is to add a little liquid vanilla extract.

Jam

This is a quick and easy way to flavour yoghurt. All flavours are allowed! Two techniques are possible: you can put the jam in the bottom of the pots, or dilute it in the milk + ferments. To facilitate dilution, you can warm the milk. Be careful to let it cool down before adding the ferments.

Spices

Vanilla and cinnamon are the most common flavours. But all other spices can be used: cardamom, ginger, tonka bean, but also pepper or curry... Try it in sweet or savoury version!

Flowers

Fresh or dried flowers, floral waters, flower syrups... are perfect to bring an original and spring-like touch to your yoghurts.

Cheeses

Yoghurt with camembert or goat cheese? Original and surprising! These yogurts are not eaten with a spoon, but rather as an accompaniment to raw vegetables, potatoes or white meat. You should also try a sweet version of yoghurt with mascarpone (which is an Italian cheese), like a tiramisu.

Fresh fruit

Incorporating fresh fruit into homemade yoghurt is sometimes tricky.



Indeed, some make them sour or even turn them completely sour! To avoid "screw-ups", it is important to follow these few rules.

In general, choose ripe fruit: it is richer in taste and less acidic.

Yoghurt is less likely to turn sour.

Acidic fruits, such as berries, apricots or certain varieties of apples, should preferably be used cooked or soaked in sugar for an hour or two. To get around this problem, you can use canned fruit.

Avoid using raw fruits that give off too much water, such as melons or kiwi fruit. It is better to cook them slightly and drain them.

Never add oranges, lemons or grapefruits to your preparation, either as pieces or as juice. On the other hand, you can use the peel without worrying, to be infused in the warm milk.

The other fruits (apple, pear, mango...) can be used cooked or raw.

In the first case, stew them for a few minutes, then put the preparation in the bottom of the jars. In the second case, cut them into very small cubes and add them to the milk + ferments mixture.

For a "lump-free" texture

For a "lump-free" texture, mix them.

Dried fruit

Apricots, grapes, prunes... dried fruit is also delicious in homemade yoghurt. A tip: before adding them to the milk + ferments mixture, rehydrate them in hot water, tea or even alcohol (e.g. grapes in rum, prunes in armagnac, etc.).

You can also make yoghurt with almonds, walnuts, hazelnuts, coconut... Several methods are possible:

Add almond or coconut powder to the milk + ferments mixture.

Result: a slightly grainy texture.

For a smooth texture, infuse this powder in the warm milk and then filter.

Another solution: use oilseed puree (almonds, hazelnuts, sesame, peanuts) which you simply dilute in the warm milk.



To add crunch to your yoghurt, add crushed walnuts or almonds before putting it in the yoghurt maker, or when serving the yoghurt.

Herbs

Mint but also basil or rosemary will delicately flavour your yoghurts, either sweet (with fruit) or savoury (with cheese for example).

Essential oils

Even more natural than flavourings (even natural ones), essential oils subtly flavour your preparations. But be careful, it is necessary to buy good quality essential oils, stamped organic, and to use them with care. They should be diluted in a sweet product (honey, maple syrup, for example) before adding them to the preparation. And above all, there is no need to force the dose! A maximum of 1 drop per jar is more than enough, and sometimes less in the case of oils with a very intense taste (such as cinnamon). If you are not familiar with the use of essential oils in cooking, you are advised to

- Be well informed on the subject: not all oils are suitable for use in cooking; some are even not recommended for children and pregnant and breast-feeding women;
- Start with classic oils, such as lemon, orange or vanilla. Count 5 drops for 1.4 litres of milk (to be adapted according to your taste), to be diluted beforehand in a little honey. You can then try more original creations, with lavender, rose or ylang-ylang essential oil.

Syrups

Strawberry, grenadine, lemon, blackcurrant, cherry, peach, apricot, mint, violet... all choices are possible. You can also try syrups with original flavours (strawberry candy, bubble gum, gingerbread, pina colada, lemon pie, candyfloss, roasted hazelnuts, liquorice...). Don't hesitate to choose quality, artisanal or organic products, to avoid giving a chemical taste to your good homemade yoghurts! The right amount: 3 tablespoons for 1.4 litres of milk, no more than that, otherwise your preparation may turn sour.



A problem? A solution!

My yoghurts are too liquid

The finding

This is the classic problem of beginners: the result looks more like a yoghurt drink than a real firm yoghurt. The causes are very diverse (poor quality ferments, use of skimmed milk, too short incubation time, yoghurt maker subjected to vibrations...), and it is through experimentation, and small improvements in recipes, that everyone will reach the desired consistency.

The solutions

- Use whole milk instead of semi-skimmed and preferably organic milk.
- Add an ingredient that will make your yoghurt creamier: powdered milk, fresh cream, condensed milk, etc.
- Boil your milk before mixing it with the ferments once it has cooled. This will make it a little thicker.
- Increase the incubation time slightly.
- Change the brand of yoghurt-ferment. To start your first round of yoghurt, choose a quality natural yoghurt (not the cheap ones), organic if possible. This will ensure that you have active ferments that you can reuse several times.
- If you use yoghurt from the previous batch to make a new one, don't take too long: the ferments are at their most effective two to three days after the yoghurt is made. And after a certain number of rounds, they run out, so you have to change them.
- You can also use three yoghurt ferments instead of two. Make sure that the BIOATIS yogurt maker is in a quiet corner, away from vibrations when it is running (not on a refrigerator for example): the ferments need peace and quiet to do their work!
- Wait two to three days before tasting your yoghurts: they gain in firmness over time.
- As a last resort, restart your BIOATIS yogurt maker for a full cycle.



My yoghurts are sour

The finding

Your yoghurts have a perfectly good texture but taste like a disaster: even if you add sugar, they are too acidic. Result: inedible! Once again, this is a beginner's mistake. The causes of this acidity can be numerous. By making a few adjustments, everything is back to normal.

The solutions

- Change yoghurt ferments: some are sweeter, others more acidic... and this has an impact on the taste of the final product.
- If you heat your milk, remember to let it cool down before adding your yoghurt. Otherwise you risk killing the ferments.
- Avoid adding fruits that give off a lot of water, such as melon, kiwi, etc., or using raw acidic fruits.
- Add a little fresh cream or milk powder to the milk.
- Reduce the incubation time of yoghurts.
- Eat your yoghurt sooner (after the second day).

My yoghurts are stringy

The finding

The texture of your yoghurt is stringy, elastic or even slimy, in short, far from the promised smoothness! This may be due to the addition of milk powder or to the quality of your milk or yoghurt.

The solutions

- Forget powdered milk and replace it with fresh cream or condensed milk, sweetened or not. It's higher in calories but the result is much smoother!
- Change the brand of yoghurt.
- Change your milk: try fresh and/or organic milk.



My yoghurts are grainy

The finding

The texture of the yoghurt is not homogeneous, you can feel small grains, as if the mixing of the ingredients had not been well done. Sometimes there is also a layer of serum on the surface. This is a sign that your yoghurt has been incubated for too long, or at too high a temperature.

The solutions

Reduce the incubation time. Especially in summer, or if your room is well heated, you can shorten this time by at least one hour.

There is a layer of liquid in the bottom of the pots

The finding

When you pour your mixture into the pots, it is perfectly homogeneous. But after the incubation time, disaster strikes: the yoghurt is floating on a layer of yellowish liquid. Explanation: the ferments did not set, probably because you heated them!

The solution

If you heat your milk, make sure it is completely cooled (or at a finger-friendly temperature) before adding the ferments.



My yoghurts are 'layered'.

The finding

You have mixed all your ingredients before pouring the mixture into the jars. But they inevitably separate during the incubation process. As a result, the biscuits and fruit end up at the bottom, and the chocolate, coconut or almond puree float to the top. It's the hard law of gravity: the heavier ingredients fall down while the fatter ones rise up!

The solutions

- Use a whisk to mix the ingredients well. Do not hesitate to beat for a long time.
- If you are using oilseed puree, melt it into the warm milk. If necessary, strain before continuing the preparation.
- If you are using coconut or almond powder, use the infusion method: add the powder to the hot milk and leave for about an hour before straining. No more small grains, so no more risk of them separating from the milk. The texture of your yoghurt will be homogeneous but it will still have a delicate coconut or almond flavour.

To be noted : The fact that yoghurt is layered is not necessarily a problem. Visually, it's often even pretty! And then, you just have to mix the yoghurt before consumption to get a homogeneous texture.

Part 2

Grandma's Recipes

The quantities given in the following recipes make it possible to make yoghurt from 1.4L of milk. For the 8 BIOATIS pots of plain yoghurt, 1.4L should be used and/or the quantities adapted according to the recipes and the additional volume of the ingredients.

Unless otherwise indicated, these recipes have been prepared with organic whole cow's milk. But there is nothing to stop you from replacing it with :

semi-skimmed milk: your yoghurts will be a little more liquid and creamy.

Soy milk: the texture and taste will be slightly different.

sheep's or goat's milk (possibly combined with cow's milk): the texture and taste will also be slightly different.

Feel free to prepare two different recipes in the same round of yoghurt: four vanilla yoghurts and four mint-chocolate yoghurts, for example. Simply halve the quantities. A little advice: avoid incubating camembert and raspberry yoghurts at the same time. The smell of the former is quite strong and may spoil the delicate flavour of the latter!



SOMMAIRE



BIOATIS

1.	THE Natural Yogurt	45
2.	Yoghurt with jam	46
3.	Vanilla Yoghurt	47
4.	Honey Yoghurt	49
5.	Caramel yoghurt	50
6.	Mint Yoghurt	51
7.	Yoghurt with coffee	52
8.	Tea Yoghurt	53
9.	Hazelnut Yoghurt	54
10.	Almond Yoghurt	55
11.	Light yoghurt	56
12.	Soy Milk Yoghurt	57
13.	Soy and Vanilla Yoghurt	58
14.	Chocolate yoghurt	59
15.	Lemon yoghurt	61
16.	Rhubarb Yoghurt	61
43.	Honey and Acacia Flowers Yogurt	89
44.	Hibiscus Flowers Yogurt	90
45.	Poppy and Raspberry Yogurt	91
46.	Rose and Raspberry Yogurt	92
47.	Violet and Blueberry Yogurt	93
48.	Rose and Lychee Yogurt	94
49.	Yoghurt with Spéculoos and Caramelised Apples	95
50.	Yoghurt with Petits-Beurre	96
51.	Yoghurt with Lemon	97
52.	Strawberry Shortcake Yogurt	98
53.	Yoghurt with Almonds and Peaches	99
54.	Yoghurt with Tiramisu	100
55.	Candy and Strawberry Yogurt	101
56.	Yoghurt with Salted Butter Caramel	102
57.	Honey and Nougat Yogurt	103
58.	Yoghurt with Calisson	104
59.	Dulche de Leche yogurt	105
60.	Milk Chocolate and Hazelnut Yogurt	106
61.	Apricot and White Chocolate Yogurt	107
62.	Honey and Chestnut Yogurt	108
63.	Mint and Chocolate Yogurt	109
64.	Yoghurt with Maple Syrup and Blueberries	110
65.	Yoghurt with Crème Brulée	110

1. Classic yoghurts

THE Natural Yoghurt

This is grandma's favourite recipe: neither too sweet nor too liquid (thanks to the condensed milk), they are firm and creamy at the same time: simply delicious!

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 100 ml of condensed milk, 5 teaspoons of caster sugar

1. Whisk together the ferment or yoghurt, condensed milk and sugar. Add the milk, whisking vigorously. Pour the mixture into the jars.
2. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
3. Let the yoghurts cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.

Variants

Replace white sugar with cane sugar, brown sugar, vergeoise... You can also use flavoured sugars: vanilla, cinnamon, lemon, strawberry, lavender...



YOGHURT WITH JAM

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 8 teaspoons of jam: 1 spoon in each pot, 3 packets of vanilla sugar

1. Whisk together the ferment or yoghurt and vanilla sugar. Add the milk, still whisking.
2. Put 1 teaspoon of jam in the bottom of each pot. Spread the yoghurt mixture on top.
3. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
4. Leave the yoghurts to cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.

Variants

Strawberries, raspberries, apples, apricots, plums, quinces, blueberries, rhubarb, orange...: all flavours are delicious!

You can also mix the jam with milk before adding it to the rest of the ingredients. In this case, slightly heat the milk with the jam so that it melts. Allow to cool completely before adding the ferment or yoghurt and sugar.

VANILLA YOGHURT

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 1 vanilla pod, 5 teaspoons of cane sugar

1. Pour the milk into a heavy-bottomed saucepan.
2. Open the vanilla pod in half lengthwise. Scrape the inside to remove the seeds. Pour them into the milk with the split pod.
3. Bring the milk to the boil over low heat. Turn off the heat and leave the vanilla to infuse until completely cooled. Remove the pod.
4. Whisk the ferment or yoghurt with the sugar, then add the cooled milk, still whisking. Pour the mixture into the pots.
5. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
6. Let the yoghurts cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.

Variants

Instead of vanilla pods, you can also flavour your yoghurt with :

- *vanilla sugar: replace the cane sugar with 3 packets of vanilla sugar;*
- *Liquid vanilla extract: 1 tablespoon (to be adjusted according to the concentration of your product and your taste);*
- *Vanilla essential oil: 4 drops; dilute in 3 tablespoons of agave syrup (instead of cane sugar) before adding to the milk/yoghurt mixture.*



TIP !

To "make" your own vanilla sugar, collect your used vanilla bean. Rinse it and let it air dry. Once it is dry, put it in your powdered sugar jar: it will delicately flavour it.



YOGHURT WITH HONEY

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 3 tablespoons of honey

1. Whisk together the ferment or yoghurt and honey. Add the milk, still whisking. Pour the mixture into the jars.
2. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
3. Let the yoghurts cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.

Variant

For a mild flavour, choose acacia, orange or lavender honey; for a stronger taste, choose forest, heather or chestnut honey...

★ Tip !

Liquid honey is convenient because it melts easily into cold milk. If you choose solid honey, heat the milk-honey mixture over a low heat, stirring until it is well dissolved. Allow to cool before stirring in the ferment or yoghurt and pouring into the jars.



CARAMEL YOGHURT

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 5 tablespoons of liquid caramel, 3 teaspoons of cane sugar

1. Whisk the ferment or yoghurt with the sugar and caramel. Add the milk, whisking vigorously. Pour the mixture into the jars.
2. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
3. Let the yoghurts cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.

The extra advice : The dosage of liquid caramel may vary according to the quality of the product chosen. A word of advice: taste your preparation before putting it into jars.

★ Tip !

You can also prepare your own liquid caramel. Pour 500 g of caster sugar and 250 ml of water into a thick-bottomed pan. Leave to cook on a medium heat, without stirring, for about fifteen minutes. When the caramel is a nice blond colour, pour in 200 ml of water little by little, being careful not to let it splash. Put back on the heat until it starts to boil. Remove from the heat and add a few drops of lemon juice, then bottle. Use 5 tablespoons of this cooled caramel for 1.4 litres of organic whole milk. The rest can be stored at room temperature for several weeks. Translated with www.DeepL.com/Translator (free version)

MINT YOGHURT

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, a dozen fresh mint leaves, 5 teaspoons of sugar

1. Bring the milk to the boil. Add the sugar and mint leaves and leave to infuse until the milk has cooled.
2. Once the milk is cold, remove the mint leaves and add the ferment or yoghurt, whisking vigorously.
3. Pour the mixture into the jars. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
4. Leave the yoghurts to cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.

Variant

If you do not have fresh mint, you can use mint syrup. Use 3 tablespoons for 1.4 litres of milk, and reduce the amount of sugar (3 teaspoons maximum).



COFFEE YOGHURT

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 5 teaspoons of instant coffee powder, 5 teaspoons of caster sugar

1. Dissolve the coffee and caster sugar in the milk. Whisk in the ferment or yoghurt. Pour into the jars.
2. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
3. Let the yoghurts cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.

Variants

Instead of instant coffee powder, you can use :

- coffee essence: 2 tablespoons;
- a small cup of strong, strong espresso;

Make sure the mixture is cold before adding the ferment or yoghurt.

TEA YOGHURT

Ingredients : 11,4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 2 tablespoons of loose Earl Grey tea (or 2 tea bags), 3 tablespoons of orange honey

1. Pour the milk into a saucepan. Heat it over low heat until it boils. Remove from the heat, add the tea and leave to infuse for 30 minutes. Strain.
2. Mix the ferment or yoghurt and honey. Add the cooled milk, beating vigorously with a whisk. Pour the mixture into the jars.
3. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
4. Let the yoghurts cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them. **Le conseil en plus** : choisissez de préférence un thé en vrac, plus parfumé que sa version en sachet. Votre yaourt sera plus fin et savoureux.

Variant

You can use any tea you like: green, black or white tea, lemon tea, mint tea, fruit tea, etc. Try this recipe with flavoured herbal teas.



HAZELNUT YOGHURT

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment and 1 plain yoghurt, 3 tablespoons of hazelnut puree, 5 teaspoons of cane sugar, 3 tablespoons of sweetened condensed milk

1. Pour the milk into a saucepan with the hazelnut purée. Heat over low heat, stirring occasionally, to melt the hazelnut puree. Allow to cool completely.
2. Beat the ferment or yoghurt with the sugar and condensed milk. Then add the cooled milk while still whisking. Pour the mixture into the pots.
3. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
4. Let the yoghurts cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.

The extra advice : You can find hazelnut puree in organic shops. As the name suggests, it is simply hazelnuts pureed without the addition of sugar. *You can replace the hazelnut puree with almond puree (preferably white).* Not to be confused with hazelnut confit, which does contain sugar.

★ Presentation Idea

Before serving, sprinkle your yoghurt with praline, a mixture of chopped hazelnuts and almonds coated with caramel.

ALMOND YOGHURT

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 4 tablespoons of almond powder, 3 tablespoons of sweetened condensed milk

1. Pour the milk into a saucepan with the almond powder. Bring it to the boil and leave to infuse off the heat for about thirty minutes. Strain.
2. Whisk the ferment or yoghurt with the condensed milk. Then add the milk, still whisking. Pour the mixture into jars.
3. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
4. Let the yoghurts cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.

Variant

On the same principle, you can make coconut yoghurt by replacing the almond powder with coconut.



LIGHT YOGHURT

Ingredients : 1.4 litres of skimmed milk, 1 ferment or plain 0% yoghurt, 5 tablespoons of skimmed milk powder, 10 drops of stevia extract

1. Mix the ferment or yoghurt with the stevia. Whisk in the milk and milk powder. Pour the mixture into the pots.
2. Program the yogurt maker for 10 to 12 hours at 42°C.
3. Let the yoghurts cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.

★ Tip !

Stevia has an extremely intense sweetening power. For 1.4 litres of milk, you only need half a teaspoon. Not easy to dose correctly! To avoid overdosing, use it preferably in the form of a liquid extract to prepare yourself. In a small measuring bottle with a dropper, pour 1 teaspoon of stevia powder and 2 teaspoons of hot water. Close and shake the bottle to dissolve the powder. Use the dropper to measure out the extract: 2 drops = 1 teaspoon of sugar.

SOYA MILK YOGHURT

Ingredients : 1.4 litres of plain soya milk, 1 starter or 1 plain soya milk yoghurt

1. Beat the ferment or yoghurt and soya milk. Pour the mixture into the pots.
2. Program the yogurt maker for 10 to 12 hours at 42°C.
3. Let the yoghurts cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.

The extra advice : these yoghurts really do taste like... soya milk! If you've never tried it before, try the following recipe instead (Soy-vanilla yoghurt, which is milder and less 'confusing' for novices)

Variant

You can sweeten these yoghurts during preparation, with agave syrup for example. Or leave them plain, to sweeten them later or use them in savoury recipes.



SOY AND VANILLA YOGHURT

Ingredients : 1.4 litres of vanilla soymilk, 1 starter or 1 plain soymilk yoghurt

1. Whisk the starter or yoghurt and soya milk together. Pour the mixture into jars.
2. Program the yogurt maker for 10 to 12 hours at 42°C.
3. Leave the yoghurts to cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them. **Le conseil en plus :** les laits de soja vanillés vendus dans le commerce sont déjà sucrés. Nul besoin donc d'ajouter du sucre.

Variant

It also works with chocolate soya milk!

CHOCOLATE YOGHURT

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 5 teaspoons of sweetened chocolate powder, 5 teaspoons of caster sugar

1. Heat the milk until it boils. Add the chocolate powder and sugar. Mix well and allow to cool completely.
2. Once the mixture has cooled, add the ferment or plain yoghurt, whisking until smooth, then pour into the pots.
3. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
4. Leave the yoghurts to cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.

The extra advice : use a chocolate powder that has already been sweetened (such as breakfast or snack mix). The addition of sugar to the mixture is essential so that the yoghurt is not acidic.

★ Tip !

You can also melt chocolate pieces in your milk, "plain" or with hazelnut, almond, caramel or dried fruit chips...



2. Fruity yoghurt

LEMON YOGHURT



Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 2 organic lemons, 5 teaspoons of cane sugar

1. Remove the zest from the lemons, and pour them into the milk with the sugar.
2. Bring the milk to the boil and then let it cool completely.
3. Strain the milk to remove the zest. Add the ferment or yoghurt and whisk the mixture. Pour into the jars.
4. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
5. Let the yoghurts cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.

Variants

Replace the lemon peel with 3 teaspoons of natural lemon extract.

For a stronger taste, you can also combine the zest of one lemon with 1 teaspoon of natural lemon extract.

★ Presentation Idea

Before serving, decorate the yoghurt with candied lemon peel. To do this, take long strips of zest from a lemon. In a small saucepan, mix 5 cl of water and 50 g of powdered sugar. Add the peel and leave to heat over a low heat for about 15 minutes. Leave to cool for ½ hour, then spread the peel on baking paper to dry for at least 10 hours.



RHUBARB YOGHURT

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 200 g of rhubarb, 3 tablespoons of cane sugar

1. Wash the rhubarb and cut it into small pieces. Put it in a saucepan, add 3 tablespoons of sugar, mix and leave it to macerate for 2 hours.
2. Stew the rhubarb for about 20 minutes on a low heat. Spread it in the bottom of the jars.
3. Mix the ferment or yoghurt and the remaining sugar. Whisk in the milk. Pour the mixture into the pots.
4. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
5. Let the yoghurts cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.

Variant

For an express recipe, use ready-made rhubarb jam!

PINEAPPLE YOGHURT

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 2 tablespoons of pineapple syrup (bottled), 2 slices of pineapple in syrup, 2 tablespoons of cane sugar

1. Drain the pineapple slices and cut them into very small cubes.
2. Whisk the ferment or yoghurt with the sugar and pineapple syrup. Add the milk, beating vigorously. Pour the mixture into the jars and sprinkle with the diced pineapple.
3. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
4. Leave the yoghurts to cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.



MANGO AND APRICOT YOGHURT

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 5 teaspoons of cane sugar, ½ ripe mango, 6 ripe apricots

1. Peel the mango and apricots and cut them into very small cubes. Cook them with 2 teaspoons of sugar for a few minutes. Spread the compote in the bottom of the jars.
2. Mix the ferment or yoghurt with the remaining sugar. Add the milk, beating vigorously. Pour the mixture into the jars.
3. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
4. Let the yoghurts cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.

Variant

Try also the mango-pineapple version, to be prepared with fresh or canned pineapple.



VANILLA YOGHURT WITH DRIED APRICOT

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 5 teaspoons of cane sugar, 1 vanilla pod, 4 dried apricots

1. Pour the milk into a heavy-bottomed saucepan.
2. Open the vanilla pod in half lengthwise. Scrape the inside to remove the seeds. Pour them into the milk with the split pod.
3. Cut the dried apricots into very small cubes. Add them to the milk.
4. Bring the milk to the boil over low heat. Turn off the heat and allow to cool completely.
5. Once the milk has cooled, remove the pod and add the ferment or yoghurt beaten with the sugar. Mix with a whisk. Pour the mixture into the jars.
6. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
7. Leave the yoghurts to cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.

➤ **Variant**
Instead of the vanilla bean, steep three sprigs of lavender in the milk.



RASPBERRY YOGHURT

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 2 tablespoons of full cream, 150 g of raspberries, 3 tablespoons of sugar

1. In a small saucepan, cook the raspberries by crushing them with the sugar to obtain a coulis. Strain it to remove the seeds. Leave to cool.
2. Whisk the ferment or yoghurt with the cream and the cooled coulis. Add the milk, beating vigorously. Pour the mixture into the jars.
3. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
4. Let the yoghurts cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.

YOGHURT WITH GRENADINE

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 3 tablespoons of grenadine syrup, 2 tablespoons of sweetened condensed milk

1. Whisk the ferment or yoghurt with the sweetened condensed milk and the grenadine syrup. Add the milk while beating vigorously. Pour the mixture into the jars.
2. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
3. Let the yoghurts cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.

★ Tip !

Most of the syrups sold in the shops under the name of "grenadine" are actually red fruit syrups.

Most of the syrups sold commercially under the name of "grenadine" are in fact syrups made from... red fruit. To discover the real taste of this exotic fruit, choose artisanal syrups. Or make it yourself! Open two pomegranates and remove the seeds. Crush the seeds with a potato masher to get as much juice as possible. This also works very well with a juicer, without having to core the fruit! Strain and pour the juice into a saucepan with 200g of sugar. Heat to boiling, filter again and bottle.



STRAWBERRY EXPRESS YOGHURT

Ingredients : 1.4 litres of strawberry flavoured whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt

1. Whisk together the ferment or yoghurt and the strawberry milk. Pour the mixture into the jars.
2. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
3. Let the yoghurts cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.

★ Tip !

To prepare your own strawberry flavoured milk, nothing could be easier: dilute 4 tablespoons of strawberry syrup in 1.4 litres of organic whole milk.

ALMOND AND CHERRY YOGHURT

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or plain yoghurt, 3 tablespoons of fresh cream, about 20 cherries, ½ teaspoon of bitter almond extract, 6 tablespoons of sugar

1. Wash and pit the cherries. Cut them into very small pieces. Add the sugar, mix and leave to macerate for 30 minutes.
2. Whisk the ferment or yoghurt with the fresh cream and bitter almond extract. Whisk in the milk, then add the cherries. Pour the mixture into the jars.
3. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
4. Leave the yoghurts to cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.



PASSION FRUIT YOGHURT

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 3 passion fruits, 3 tablespoons of orange juice, 3 tablespoons of sugar

1. Cut the passion fruit in half and remove the seeds. Put them in a saucepan with the orange juice, 1 tablespoon of sugar and 4 tablespoons of water. Bring to the boil and cook for 2 minutes.
2. Pour the coulis into the bottom of the jars.
3. Mix the ferment or yoghurt with the remaining sugar. Add the milk, beating vigorously. Pour the mixture into the jars.
4. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
5. Let the yoghurts cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.



RASPBERRY AND COCONUT YOGHURT

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or plain yoghurt, 5 tablespoons of grated coconut, 3 tablespoons of sweetened condensed milk, 8 tablespoons of raspberry jam

1. Pour the milk into a saucepan and add the coconut. Bring the milk to the boil gently and then allow it to cool completely before straining.
2. Spread the raspberry jam in the bottom of the jars.
3. Whisk the ferment or yoghurt with the sweetened condensed milk, then add the cooled milk while continuing to whisk. Pour the mixture into the jars.
4. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
5. Let the yoghurts cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.



YOGHURT WITH PRUNES

Ingredients: 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 150 g of pitted prunes, 3 tablespoons of sweetened condensed milk

1. Cut the prunes into small pieces.
2. Pour the milk into a saucepan and bring it to the boil. Remove from the heat, add the prunes and allow the milk to cool completely before blending.
3. Whisk in the ferment or yoghurt and add the sweetened condensed milk. Pour the mixture into the jars.
4. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
5. Leave the yoghurts to cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.

►Variant

For an alcoholic version (to be reserved for older children), rehydrate the prunes for about thirty minutes in Armagnac. Then mix them with the milk, yoghurt and sweetened condensed milk.

FIG AND VANILLA YOGHURT WITH AGAVE SYRUP

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 5 dried figs, 1 vanilla pod, 3 tablespoons of agave syrup

1. Pour the milk into a heavy-bottomed saucepan.
2. Open the vanilla pod in half lengthwise. Scrape the inside to remove the seeds. Pour them into the milk with the split pod.
3. Dice the figs and add them to the previous mixture.
4. Bring the milk to the boil over a low heat. Turn off the heat and let it cool completely.
5. Mix the milk with the ferment or yoghurt and the agave syrup. Pour the mixture into the jars.
6. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
7. Let the yoghurts cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.



STRAWBERRY AND BASIL YOGHURT

Ingredients : 1,4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 200 g of strawberries, 16 basil leaves, 5 teaspoons of sugar

1. Wash the strawberries, dry them and hull them. Blend them with the sugar and the ferment or yogurt until you get a homogeneous consistency.
2. Wash the basil and chop it very finely.
3. Put the mixture in a bowl, add the chopped basil and the milk, beating vigorously. Pour the mixture into the jars.
4. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
5. Let the yoghurts cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.

The extra advice : If you don't like the texture of the chopped basil in your yoghurt, you can mix it with the strawberries, sugar and plain yoghurt.

BANANA YOGHURT

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or plain yoghurt, 2 ripe bananas, 3 tablespoons of cane sugar, 3 tablespoons of unsweetened condensed milk

1. Peel the bananas and mash them roughly. Pour them into a saucepan. Add the sugar and cook the mashed bananas for 1 to 2 minutes over low heat, stirring constantly.
2. Add the milk and condensed milk. Leave to cook on a low heat for 5 minutes. Then allow to cool completely.
3. Beat the ferment or yoghurt with the cooled milk. Pour the mixture into the pots.
4. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
5. Let the yoghurts cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.

The extra advice : For a chunk-free texture, you can blend the mashed bananas with the sugar before adding the other ingredients.

★ Presentation Idea

Before serving, sprinkle the yoghurt with chocolate chips or vermicelli.



YOGHURT WITH MASCARPONE

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 200 g of mascarpone, 85 teaspoons of caster sugar, 8 tablespoons of raspberry coulis

1. Spread the coulis in the bottom of the jars.
2. Whisk the ferment or yoghurt with the sugar and mascarpone until the mixture is smooth. Add the milk, still whisking. Pour the mixture into the pots.
3. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
4. Leave the yoghurts to cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.

★ Presentation Idea

Just before serving, decorate these yoghurts with a fresh raspberry.

LEMON AND POPPY YOGHURT

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 natural yoghurt, 2 organic lemons, 3 teaspoons of poppy seeds, 3 tablespoons of orange honey

1. Wash the lemons and remove their peel.
2. Pour the milk into a saucepan with the lemon peel and heat it until it boils. Turn off the heat and leave the zest to infuse until it has cooled down completely. Strain.
3. Mix the ferment or yoghurt with the honey. Whisk in the cooled milk and poppy seeds. Divide the mixture between the jars.
4. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
5. Let the yoghurts cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.

Variant

You can replace the lemon peel with 2 tablespoons of natural lemon extract.



VANILLA AND PEACH YOGHURT

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 1 vanilla pod, 5 teaspoons of wholemeal cane sugar, 2 ripe yellow peaches

1. Peel the peaches and mash the flesh roughly with a fork. Add 2 teaspoons of sugar and mix. Spread the compote in the bottom of the jars.
2. Pour the milk into a thick-bottomed saucepan and bring it to the boil over a low heat.
3. Open the vanilla pod in half lengthways. Scrape out the seeds from the inside. Pour them into the milk along with the split pod. Leave the vanilla to infuse until it has completely cooled.
4. Once the milk has cooled, remove the pod and add the ferment or yoghurt beaten with the remaining sugar. Whisk thoroughly. Pour the mixture into the jars on the peach beds.
5. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
6. Let the yoghurts cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.

Variant

For a similar result, you can also use fruit compotes with pieces bought in the shops: peaches, apples, cherries, apricots, etc.

3. Exotic yoghurt

YOGHURT WITH CARDAMOM



Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 5 teaspoons of cane sugar, 4 cardamom capsules

1. Open the cardamom pods and lightly crush the black seeds inside (with a rolling pin, for example).
2. Pour the milk and cardamom into a saucepan. Bring to the boil and then turn off the heat. Leave to infuse for 20-30 minutes before straining.
3. Mix the ferment or yoghurt with the sugar. Add the milk, beating vigorously with a whisk. Pour the mixture into the jars.
4. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
5. Let the yoghurts cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.

The extra advice : Cardamom is the fruit of the cardamom plant. It is widely used in Indian, Asian and African cuisine. It has a very fresh, lemony taste.

Variant

On the same principle, you can prepare yoghurts delicately flavoured with aniseed. Count on 1 tablespoon of seeds to infuse in hot milk before filtering.



THREE-SPICE YOGHURT

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, ½ vanilla pod, ½ teaspoon of cinnamon, ½ teaspoon of nutmeg, 3 tablespoons of liquid honey

1. Pour the milk into a saucepan.
2. Split the vanilla bean in half lengthwise and scrape out the seeds. Put them in the milk with the split pod.
3. Add the cinnamon and nutmeg, heat gently until it boils and then turn off the heat. Leave to infuse for about 30 minutes before straining.
4. Mix the ferment or yoghurt and honey. Add the cooled milk, beating vigorously with a whisk. Pour the mixture into the jars.
5. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
6. Let the yoghurts cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.

YOGHURT WITH CHAI TEA

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 2 tablespoons of Indian black tea (or 2 tea bags), 3 slightly crushed cardamom seeds, 1 cinnamon stick, 2 cloves, 2 pinches of ginger powder, 3 tablespoons of cane sugar

1. Pour the milk into a saucepan and bring it to the boil. Remove from the heat and add the tea and spices. Leave to infuse, covered, for about 30 minutes, then strain.
2. Mix the ferment or yoghurt with the cane sugar. Whisk in the cooled milk. Pour the mixture into the pots.
3. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
4. Let the yoghurts cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.

★ Tip !

For an express preparation, use chai tea bags: as it is already scented, you do not need to add spices.



HONEY YOGHURT WITH ORANGE AND CINNAMON

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 natural yoghurt, 2 organic oranges, 3 tablespoons of orange honey, 1 teaspoon of cinnamon

1. Remove the zest from both oranges. Mix them in a small bowl with the honey and cinnamon. Leave to macerate for at least two hours.
2. Pour the milk into a saucepan, add the flavoured honey and bring to the boil. Then let it cool completely.
3. Once the milk is cold, whisk in the ferment or yoghurt. Pour the mixture into the pots.
4. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
5. Leave the yoghurts to cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.

YOGHURT WITH AGAVE SYRUP AND TONKA BEAN

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 2 tablespoons of fresh cream, 3 tablespoons of agave syrup, 1 tonka bean

1. Pour the milk into a saucepan and bring it to the boil. Turn off the heat.
2. Grate the tonka bean and add it to the milk, off the heat. Leave to infuse for about 1 hour. Strain.
3. Whip the ferment or yoghurt with the agave syrup and the cream. Add the cooled and strained milk, beating with a whisk. Pour the mixture into the jars.
4. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
5. Leave the yoghurts to cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.

The extra advice : Tonka bean is the fruit of the teak tree. It has a taste similar to that of almonds with a hint of vanilla. It can be found in the spices and herbs section.



PEAR AND GINGER YOGHURT

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 2 ripe pears, 1 teaspoon of grated fresh ginger, 5 teaspoons of cane sugar

1. Peel and dice the pears. Cook them for a few minutes in a small pan with 3 teaspoons of sugar and the grated ginger.
2. Spread the pear compote in the bottom of the jars.
3. Mix the ferment or yoghurt with the remaining sugar. Beat in the milk with a whisk. Pour the mixture into the jars.
4. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
5. Let the yoghurts cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.

CACTUS YOGHURT

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 3 tablespoons of cactus syrup, 3 tablespoons of sweetened condensed milk

1. Whisk the ferment or yoghurt with the cactus syrup and condensed milk. Whisk in the milk vigorously. Pour the mixture into the jars.
2. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
3. Let the yoghurts cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.



JASMINE AND ALOE VERA YOGHURT

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 2 teaspoons of jasmine tea (or 2 sachets), 50 g of cubed aloe vera, 5 teaspoons of sugar

1. Pour the milk into a saucepan and bring it to the boil. Remove from the heat, add the tea and leave to brew for about 20 minutes. Strain and leave to cool completely.
2. Mix the Aloe vera with the cooled milk, the ferment or yoghurt and the sugar. Pour the mixture into the jars.
3. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
4. Let the yoghurts cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.

The extra advice : Aloe vera is available in sachets in Asian grocery shops. It is a plant whose pulp, rich in amino acids and vitamins, is edible. It is available in plain or flavoured versions (lychee, mango, pineapple, grape, etc.).

4. Floral yoghurts

LAVENDER YOGHURT

Ingredients : 1,4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 2 sprigs of lavender, 5 teaspoons of cane sugar

1. Pour the milk into a saucepan, add the lavender sprigs and bring it to the boil. Turn off the heat and let it cool completely.
2. Mix the ferment or yoghurt with the sugar. Add the cooled milk, whisking vigorously with a whisk. Pour the mixture into the pots.
3. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
4. Let the yoghurts cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.



YOGHURT WITH HONEY AND ORANGE BLOSSOM

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 3 tablespoons of orange flower water, 3 tablespoons of orange honey

1. Mix the ferment or yoghurt with the honey. Add the orange blossom and then the milk, whisking vigorously. Pour the preparation into the jars.
2. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
3. Let the yoghurts cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.

★ Presentation Idea

To keep with the oriental theme, you can sprinkle this yoghurt with chopped natural pistachios. Delicious!

YOGHURT WITH HONEY AND ACACIA FLOWERS

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 2 bunches of acacia flowers from the garden, 3 tablespoons of acacia honey

1. Pour the milk into a saucepan and bring it to the boil. Turn off the heat and add the acacia flowers. Leave to infuse for at least 2 hours before straining.
2. Mix the ferment or yoghurt with the honey. Add the cooled scented milk, beating vigorously with a whisk. Pour the mixture into the jars.
3. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
4. Let the yoghurts cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.

To be noted : Never use flowers bought from the florist. They have been treated with chemicals and are not fit for consumption.



Variants

If you don't have fresh flowers, you can opt for a good home-made acacia syrup. Count on 3 tablespoons of acacia syrup and 3 tablespoons of acacia honey.

Try this recipe with mimosa flowers too!

★ Tip !

To be able to make yoghurt all year round with the acacia flowers from your garden, even out of season, you can make your own acacia syrup. Bring ½ litre of water to the boil. Remove from the heat and infuse 150 g of acacia flowers and ½ organic lemon cut in four overnight. The next day, strain the mixture, add 600 g of sugar and bring to the boil. Bottle.

YOGHURT WITH HIBISCUS FLOWERS

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 3 tablespoons of dried hibiscus flowers, 5 teaspoons of sugar

1. Pour the milk into a saucepan and bring it to the boil. Turn off the heat and add the hibiscus flowers. Leave to infuse for at least 2 hours before straining.
2. Mix the ferment or yoghurt with the sugar. Add the cooled flavoured milk, beating vigorously with a whisk. Pour the mixture into the pots.
3. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
4. Let the yoghurts cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.

POPPY AND RASPBERRY YOGHURT

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 100 g of raspberries, 3 tablespoons of cane sugar, 3 tablespoons of poppy syrup, 2 tablespoons of sweetened condensed milk

1. Cut the raspberries in half and leave them to macerate in the sugar for 1 hour, then spread them out in the bottom of the jars.
2. Whisk the ferment or yoghurt with the poppy syrup and the sweetened condensed milk. Whisk in the milk vigorously. Pour the mixture into the jars.
3. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
4. Let the yoghurts cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.



ROSE AND RASPBERRY YOGHURT

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 150 g of raspberries, 5 teaspoons of cane sugar, 2 teaspoons of rose water

1. Put the raspberries, 1 tablespoon of water and 2 teaspoons of sugar in a small pan. Cook for a few minutes, crushing the raspberries to obtain a coulis. Strain it and spread it in the bottom of the jars.
2. Whisk the ferment or yoghurt with the rose water and the remaining sugar. Add the milk, whisking vigorously. Pour the mixture into the jars.
3. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
4. Let the yoghurts cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.



VIOLET AND BLUEBERRY YOGHURT

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 5 teaspoons of cane sugar, 3 tablespoons of fresh or frozen blueberries, 3 tablespoons of violet syrup

1. Mix the ferment or yoghurt with the sugar and the violet syrup. Add the blueberries and then the milk, whisking vigorously. Pour the mixture into the jars.
2. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
3. Let the yoghurts cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.



ROSE AND LYCHEE YOGHURT

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 8 lychees in syrup, 3 tablespoons of rose syrup, 3 tablespoons of sweetened condensed milk

1. Mix the lychees with the rose syrup and sweetened condensed milk. Whisk in the ferment or yoghurt and then the milk. Pour the mixture into the jars.
2. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
3. Leave the yoghurts to cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.

5. Pastry Yoghurts



YOGHURT WITH SPECULOOS AND CARAMELISED APPLES

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 5 Speculoos, 2 small apples, 3 tablespoons of liquid caramel, 1 pinch of cinnamon, 1 knob of butter

1. Peel the apples and cut them into small cubes.
2. Heat the butter in a pan, add the diced apples. Let them brown for a few minutes, then add the liquid caramel and the cinnamon. Mix well and then turn off the heat.
3. Pour the milk into a saucepan. Add the Speculoos. Bring the mixture to the boil, stirring occasionally: the biscuits should have melted. Remove from the heat, add the caramelised apples and leave to cool completely.
4. Once the milk has cooled, whisk in the ferment or yoghurt. Pour into the jars.
5. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
6. Let the yoghurts cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.

The extra advice : For this recipe, prefer semi-skimmed milk to whole milk. Otherwise, your yoghurt may be a little too firm and mushy.

Variant

You can replace the apples with pears



YOGHURT WITH BUTTER ROLLS

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 20 butter rolls, 4 packets of vanilla sugar

1. Roughly crush the buttercups.
2. Pour the milk into a saucepan. Add the biscuits and heat gently until they have melted. Allow to cool before straining.
3. Mix the ferment or yoghurt with the vanilla sugar. Whisk in the cooled milk. Pour the mixture into the pots.
4. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
5. Let the yoghurts cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.

Variant

You can make the same recipe with different dry cakes: shortbread, almond tuiles, pink biscuits from Reims, cookies...

YOGHURT WITH LEMON PIE

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 3 tablespoons of cane sugar, 5 biscuits (butter biscuits), 5 teaspoons of lemon curd

1. Coarsely crumble the biscuits.
2. Pour the milk into a saucepan with the biscuits. Heat over a low heat until the biscuits have melted. Strain.
3. Add the cane sugar. Leave to cool.
4. Spread the lemon curd in the bottom of the jars.
5. When the milk has cooled, add the ferment or yoghurt and whisk. Pour the mixture into the jars.
6. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
7. Let the yoghurts cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.

★ Presentation Idea

To complete the "lemon pie" theme, serve these yoghurts with mini-meringues. A guaranteed effect!

★ Tip !

You can make your own lemon curd. The recipe: in a saucepan, pour the zest of 1 organic lemon + the juice of 2 lemons + 50 g of sugar. Leave to melt over a low heat. Dissolve 1 teaspoon of cornstarch in 1 tablespoon of water and add to the previous mixture. Bring to the boil and leave to cook for a few minutes so that the cream thickens. It's ready!



YOGHURT WITH STRAWBERRY SHORTCAKE

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 5 strawberries, 5 shortbread (Roudor type), 3 teaspoons of cane sugar, 3 tablespoons of strawberry syrup

1. Rinse and hull the strawberries. Cut them into very small cubes and leave them to macerate with the sugar for at least 1 hour.
2. Blend the shortbread.
3. Mix the milk with the shortbread crumbs, the strawberries with sugar and the strawberry syrup.
4. Add the ferment or yoghurt and beat with a whisk. Divide the mixture between the jars.
5. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
6. Let the yoghurts cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.

Variant

You can replace the strawberries with other red fruits: raspberries, blueberries, etc.

ALMOND AND PEAR YOGHURT

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 2 ripe pears, 4 biscuits (almond tuiles), 3 tablespoons of sweetened condensed milk, 3 tablespoons of almond puree, 1 knob of butter

1. Pour the milk into a saucepan with the almond purée. Heat it over a low heat until the almond puree has melted. Leave to cool completely.
2. Peel and dice the pears. Crumble the biscuits.
3. Melt the butter in a small pan. Add the diced pears and crumbled biscuits. Leave to cook for a few minutes.
~~Spread the biscuit-pear compote in the bottom of the jars.~~
4. Whisk the ferment or yoghurt with the condensed milk. Add the cooled milk while still whisking. Pour the mixture into the pots.
5. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
6. Let the yoghurts cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.

★ Presentation Idea

Serve these yoghurts with almond tuiles.



YOGHURT WITH TIRAMISU

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or plain yoghurt, 150 g of mascarpone, 5 teaspoons of amaretto, 3 tablespoons of sugar, 8 spoon biscuits, 1 cup of strong coffee

1. Dip the biscuits quickly into the coffee. Crush them and spread them in the bottom of the jars.
2. Whisk the ferment or yoghurt with the mascarpone, amaretto and sugar until the mixture is smooth. Add the milk, still whisking. Pour the mixture into the jars.
3. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
4. Let the yoghurts cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.

★ Presentation Idea

Prepare these yoghurts in verrines, and sprinkle them with cocoa before serving.

6. Yoghurt Sweets

YOGHURT WITH CANDY AND STRAWBERRY

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 200 g of strawberries, 8 Tagada strawberries, 5 teaspoons of sugar

1. Wash and hull the strawberries. Cut them into very small pieces and soak them in the sugar for at least 1 hour.
2. Cut the Tagada strawberries into small pieces.
3. Pour the milk into a saucepan and add the Tagada strawberries. Heat gently until the sweets have melted (do not boil!). Allow the mixture to cool completely before straining.
4. Whisk the ferment or yoghurt with the cooled milk. Pour the mixture into the jars and sprinkle the strawberries with sugar.
5. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
6. Leave the yoghurts to cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.

The extra advice : For a well-flavoured recipe, choose quality strawberries, such as Garriguettes.

Variant

Instead of Tagada strawberries, you can use "Candy Strawberry" flavoured syrup.

"Strawberry candy" flavour syrup. Use 3 tablespoons.



YOGHURT WITH SALTED BUTTER CARAMELS

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, about 20 salted butter caramel sweets

1. Cut the caramels into small pieces.
2. Pour the milk and the pieces of candy into a saucepan. Heat gently until the caramels have melted. Allow to cool completely.
3. Beat the ferment or yoghurt with the cooled milk. Pour the mixture into the pots.
4. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
5. Let the yoghurts cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.



YOGHURT WITH HONEY AND NOUGAT

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 150 g of nougat, 1 tablespoon of honey

1. Cut the nougat into small cubes.
2. Pour the milk into a saucepan. Add the diced nougat and melt over low heat. Allow to cool completely.
3. Mix the ferment or yoghurt with the honey and whisk in the cooled milk. Pour the mixture into the pots.
4. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
5. Let the yoghurts cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.



YOGHURT WITH CALISSON CREAM

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 8 tablespoons of calisson cream

1. Pour the milk into a saucepan. Add the calisson cream and melt it over a low heat. Allow to cool completely.
2. Mix the ferment or yoghurt with the cooled milk using a whisk. Pour the mixture into the pots.
3. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
4. Let the yoghurts cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.

7. Gourmet Yoghurts

YOGHURT WITH DULCE DE LECHE



Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 200 g dulce de leche

1. Pour the milk into a saucepan and melt the dulce de leche over a low heat until the mixture is smooth. Leave to cool.
2. Beat the ferment or plain yoghurt with the cooled milk. Pour into the pots.
3. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
4. Let the yoghurts cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.

★ Tip !

Dulce de leche, which originated in Argentina, is a milk jam. This is the name under which it is found in France, particularly in Normandy and Brittany. You can also make it yourself. The recipe: in a thick-bottomed saucepan, pour ½ litre of whole or semi-skimmed milk + 250 g of caster sugar + 1 vanilla pod split in two and scraped. Bring to the boil for 1 to 2 minutes, then reduce the heat. Leave to cook very gently for 1? to 2 hours, stirring very often. The jam should have a nice caramel colour. Leave to cool before eating. Store in the fridge and use within 10 days.



MILK CHOCOLATE AND HAZELNUT YOGHURT

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 200 g of milk chocolate with hazelnut chips, 5 teaspoons of cane sugar, 1 teaspoon of vanilla extract

1. Pour the milk into a saucepan with the broken chocolate. Melt over a low heat until the chocolate is well melted. Remove from the heat and add the sugar and vanilla extract. Leave to cool.
2. Beat the ferment or yoghurt with the cooled milk. Pour the mixture into the pots.
3. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
4. Let the yoghurts cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.

Variant

You can also use chocolate with almond, pistachio or dried fruit chips.

APRICOT AND WHITE CHOCOLATE YOGHURT

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 8 teaspoons of apricot jam, 150 g of white chocolate, 3 tablespoons of sugar

1. Pour the milk into a saucepan. Add the white chocolate, broken into pieces, and melt over low heat. Allow to cool completely.
2. Spread the apricot jam in the bottom of the jars.
3. Mix the ferment or yoghurt with the sugar. Whisk in the cooled milk. Pour the mixture into the jars.
4. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
5. Let the yoghurts cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.



YOGHURT WITH HONEY AND CHESTNUTS

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 3 tablespoons of chestnut honey, 8 tablespoons of chestnut jam (or chestnut purée)

1. Spread the chestnut jam in the bottom of the jars
2. Mix the ferment or yoghurt and honey. Add the milk and beat vigorously. Pour into the jars.
3. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
4. Let the yoghurts cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.

The extra advice : Chestnut honey has a rather strong taste. You can replace it with a milder honey: acacia, orange tree...

Variant

Try this recipe with goat's milk (or a mixture of goat's and cow's milk). This will resemble the goat-chestnut yoghurt that is familiar to those who frequent organic shops.

MINT AND CHOCOLATE YOGHURT

Ingredients : 1,4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 3 tablespoons of unsweetened cocoa, 3 tablespoons of mint syrup, 3 tablespoons of caster sugar

1. Pour the milk into a saucepan. Heat it over a low heat until it boils. Remove from the heat, add the cocoa and sugar and stir until completely dissolved. Allow to cool completely.
2. Mix the ferment or yoghurt with the mint syrup. Whisk in the cooled cocoa milk. Pour the mixture into the pots.
3. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
4. Let the yoghurts cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.

★ Tip !

How about making your own mint syrup? To do this, wash 100 g of mint leaves and put them in a bowl. Add ½ litre of boiling water and leave to infuse for a day. Strain and pour the liquid into a saucepan with 500g of sugar. Bring to the boil and then leave to cool before bottling. Store in a cool place.



YOGHURT WITH MAPLE SYRUP AND BLUEBERRY

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 3 tablespoons of maple syrup, 3 tablespoons of frozen blueberries, 1/2 teaspoon of agar

1. Mix the ferment or yoghurt with 3 tablespoons of maple syrup. Add the milk and beat vigorously. Pour into the jars.
2. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
3. In a small saucepan, pour the frozen blueberries with the remaining maple syrup. Bring to the boil. Add the agar-agar, mix well and boil for 1 to 2 minutes. Then leave to cool for 3 to 4 minutes (the mixture should cool but not gel).
4. Pour the blueberry mixture over the yoghurt.
5. Leave to cool for a few minutes, then close the jars with the lids and chill for at least 4 hours before eating.

The extra advice : preferably use frozen blueberries, as they will give off juice, which is essential for making the jelly. Otherwise, add 1 to 2 tablespoons of water.

YOGHURT WITH CRÈME BRÛLÉE AND CARAMEL

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 2 tablespoons of vanilla extract, 3 tablespoons of liquid caramel, 3 tablespoons of cane sugar

1. Mix the ferment or yoghurt with the vanilla extract, liquid caramel and 3 tablespoons of cane sugar. Add the milk and beat vigorously. Pour into the jars.
2. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
3. Let the yoghurts cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours.
4. 30 minutes before serving, spread the remaining sugar on the surface of the yoghurts. Caramelise them with a blowtorch. Put the yoghurts back in the fridge until ready to serve.

The extra advice : Do not put your yoghurt under the grill to caramelise it, it will turn! Prefer the blowtorch, which you pass quickly so as not to heat up the yoghurt too much.

★ Presentation Idea

Another crème brûlée tip: Caramelise the cane sugar at the last moment so that the caramel crust is still warm.



YOGHURT WITH CAPPUCCINO

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or plain yoghurt, 3 tablespoons of full cream, 3 teaspoons of instant coffee, 5 teaspoons of sugar, 3 teaspoons of cocoa powder

1. Dissolve the coffee and caster sugar in the milk. Whisk in the ferment or yoghurt and 3 tablespoons of fresh cream. Pour into the jars.
2. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
3. Leave the yoghurts to cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.
4. Before serving, decorate your yoghurts with the remaining cream and sprinkle them with cocoa.

PEAR AND CHOCOLATE YOGHURT

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 3 tablespoons of full cream, 2 ripe pears, 5 teaspoons of cane sugar, 150 g of dark chocolate to melt

1. Peel the pears and mash them roughly with a fork and the sugar.
2. Mix the ferment or yoghurt with the pear puree and the crème fraîche. Add the milk, beating vigorously with a whisk. Pour the mixture into jars.
3. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
4. Let the yoghurts cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours.
5. 30 minutes before serving, melt the chocolate in a bain-marie. Pour it in a thin layer over the yoghurts and smooth the surface. Put back in the fridge so that the chocolate layer hardens.



YOGHURT WITH VANILLA, HONEY AND ROASTED ALMONDS

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 1 vanilla pod, 100 g of flaked almonds, 3 tablespoons of liquid honey (acacia, lavender...)

1. Pour the milk into a heavy-bottomed saucepan.
2. Open the vanilla pod in half lengthwise. Scrape the inside to remove the seeds. Pour them into the milk with the split pod. Bring to the boil over low heat. Remove from the heat and leave the vanilla to infuse until completely cooled.
3. In a frying pan, dry-roast the almonds until they are lightly browned. Pour them into a bowl. Add the honey to the still warm almonds and crush them with a spoon.
4. Whisk in the ferment or yoghurt and the cooled vanilla milk. Pour into the jars.
5. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
6. Let the yoghurts cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.

YOGHURT WITH MÜESLI

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 3 tablespoons of honey, 3 teaspoons of muesli

1. Put 1 teaspoon of muesli in the bottom of each pot.
2. Mix the ferment or yoghurt with the honey. Whisk in the milk. Pour into the pots.
3. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
4. Let the yoghurts cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.

Variant

Also try it with all kinds of breakfast cereals! Beware, some are already very sweet, so there's no need to add honey.



SOY, HONEY AND SESAME SEED YOGHURT

Ingredients : 11.4 litres of soya milk, 1 starter or 1 plain soya milk yoghurt, 3 tablespoons of liquid honey, 2 tablespoons of white sesame puree, 2 tablespoons of sesame seeds

1. Whisk the ferment or yoghurt with the sesame puree until the mixture is smooth. Whisk in the honey and then the milk.
2. Pour the mixture into the jars. Sprinkle with sesame seeds.
3. Program the yogurt maker for 10 to 12 hours at 42°C.
4. Let the yoghurts cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.

The extra advice : Sesame puree or tahini can be bought in organic shops. Choose white sesame rather than half-fat sesame, which has a more intense taste.

YOGHURT WITH PECANS AND MAPLE SYRUP

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 3 tablespoons of fresh cream, 100 g of pecans, 3 tablespoons of maple syrup

1. Coarsely crush the pecans and spread them over the bottom of the jars.
2. Whisk the ferment or yoghurt with the fresh cream and maple syrup. Add the milk while still whisking. Pour the mixture into the pots.
3. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
4. Let the yoghurts cool down for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.

Variant

You can replace the pecans with walnuts or crushed almonds.



YOGHURT WITH LASTRACCIATELLA

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 3 tablespoons of fresh cream, 100 g of dark chocolate, 3 tablespoons of sugar

1. Grate the dark chocolate.
2. Whisk the ferment or yoghurt with the cream and sugar. Add the milk while still whisking, then the grated chocolate. Pour the mixture into the pots.
3. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
4. Let the yoghurts cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.

8. Yoghurt with alcohol

YOGHURT WITH LIMONCELLO

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 3 tablespoons of limoncello, 3 tablespoons of sugar

1. Mix the ferment or yoghurt with the sugar. Whisk in the limoncello and then the milk. Pour into the jars.
2. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
3. Let the yoghurts cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.

★ Tip !

Serve the yoghurt fresh to your guests with a red fruit tart.



RUM AND RAISIN YOGHURT

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 3 tablespoons of sultanas, 3 tablespoons of rum, 3 tablespoons of liquid cane sugar, 2 tablespoons of full cream

1. Soak the grapes in the rum for 1 to 2 hours. Drain them and spread them in the bottom of the jars.
2. Whisk the ferment or yoghurt with the fresh cream and liquid cane sugar. Whisk in the milk. Pour into the pots.
3. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
4. Let the yoghurts cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.

★ Presentation Idea

Serve these yoghurts with pan-fried caramelised pineapple cubes.

CHERRY AND KIRSCH YOGHURT

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 3 tablespoons of sweetened condensed milk, a dozen Morello cherries soaked in kirsch

1. Divide the Morello cherries among the bottom of the jars. Keep eight for decoration.
2. Whisk the ferment or yoghurt with the sweetened condensed milk. Add the milk while still whisking. Pour the mixture into the pots.
3. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
4. Let the yoghurts cool down for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.



YOGHURT WITH AMARETTO AND CHOCOLATE

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 3 tablespoons of amaretto, 3 tablespoons of sugar, 3 tablespoons of sweetened condensed milk, 40 g of dark chocolate

1. Grate the dark chocolate.
2. Whisk the ferment or yoghurt with the condensed milk, sugar and amaretto. Add the grated chocolate and then the milk, still whisking. Pour the mixture into the pots.
3. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
4. Let the yoghurts cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.

★ Presentation Idea

Prepare these yoghurts in small verrines and offer them as a gourmet trio, accompanied by a mini chocolate mousse and a mini-tiramisu.

YOGHURT WITH IRISH-COFFEE

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 3 teaspoons of instant coffee, 5 teaspoons of caster sugar, 3 tablespoons of whisky, 3 tablespoons of fresh cream

1. Dilute the instant coffee in the milk. Add the whisky and caster sugar. Mix well.
2. Whisk the ferment or yoghurt with the fresh cream. Add the coffee-flavoured milk while still whisking. Pour the mixture into the pots.
3. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
4. Let the yoghurts cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.

★ Presentation Idea

Before serving the yoghurts, you can top them with a small layer of whipped cream.



BLACKCURRANT YOGHURT

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 5 teaspoons of blackcurrant jam, 3 tablespoons of sweetened condensed milk, 3 tablespoons of blackcurrant liqueur

1. Spread the blackcurrant jam in the bottom of the jars.
2. Whisk the ferment or yoghurt with the sweetened condensed milk and the blackcurrant liqueur. Add the milk, still whisking. Pour the mixture into the jars.
3. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
4. Let the yoghurts cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.



9. Salted yoghurt

YOGHURT WITH CURRY AND MUSTARD

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 3 teaspoons of wholegrain mustard, 2 teaspoons of curry powder

1. Mix the ferment or yoghurt with the mustard and curry powder. Whisk in the milk. Pour into the jars.
2. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
3. Let the yoghurts cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.

★ Presentation Idea

Serve this yoghurt as a savoury sauce, with raw vegetables, on a potato salad...



YOGHURT WITH CHEESE

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 8 portions of processed cheese (such as The Laughing Cow, Kiri...), pepper

1. Pour the milk into a saucepan and add the cheese portions. Heat over a low heat until the cheese is completely melted. Season with salt and pepper. Allow to cool completely.
2. Whisk the ferment or yoghurt with the cooled milk. Pour the mixture into the pots.
3. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
4. Let the yoghurts cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.

★ Presentation Idea

Serve as an aperitif with raw vegetable sticks.

YOGHURT WITH ESPELETTE PEPPER

Ingredients : 1.4 litres of soya milk, 1 starter or 1 plain soya milk yoghurt, ½ teaspoon of Espelette pepper

1. Pour the soya milk into a saucepan. Add the Espelette pepper and heat over a low flame until it boils. Turn off the heat and allow to cool completely.
2. Beat the ferment or yoghurt with the cooled milk. Pour the mixture into the pots.
3. Program the yogurt maker for 10 to 12 hours at 42°C.
4. Let the yoghurts cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.

Variant

*Instead of Espelette pepper, you can use Espelette pepper mustard.
5 teaspoons for 1.4 litres of milk*

★ Presentation Idea

Serve these yoghurts with white meat (chicken fillet for example) or a plate of prawns.



YOGHURT WITH GOMASIO

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 3 tablespoons of fresh cream, 3 tablespoons of gomasio, pepper

1. Beat the ferment or yoghurt with the cream and gomasio. Season with pepper. Whisk in the milk. Pour the mixture into the pots.
2. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
3. Leave the yoghurts to cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.
4. **The Extra Advice** : Gomasio is a mixture of salt and sesame seeds. It is used in cooking to replace salt. It can be found in organic shops.

★ Presentation Idea

Use this yoghurt as a sauce, perfect for seasoning grated carrots for example.

YOGHURT WITH PINK BERRIES AND CAMEMBERT

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt, 200 g of Camembert cheese, 2 tablespoons of fresh cream, 2 teaspoons of ground pink berries, salt, pepper

1. Remove the rind from the Camembert and cut it into pieces.
2. Pour the milk into a saucepan and add the pieces of Camembert. Heat over a low heat until the Camembert has melted. Add the ground pink berries and season with salt and pepper. Allow to cool completely.
3. Whisk the ferment or yoghurt and the crème fraîche. Whisk in the cooled milk. Pour the mixture into the pots.
4. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
5. Let the yoghurts cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours before eating them.

The extra advice : choose a well-made (but not runny) camembert to give your yoghurts more flavour.

Variant

- *Instead of cow's milk, opt for a mixture of cow's and goat's milk.*

★Presentation Idea

Serve, for example, with a cold potato salad.



THE BIOATIS WHITE SAUCE

Ingredients : 1.4 litres of whole milk, 1 ferment or 1 plain yoghurt. For a Bioatis yoghurt: 1 teaspoon of mustard, 1 pinch of salt, 1 pinch of pepper, 1 teaspoon of lemon, 1 teaspoon of cider vinegar, 2 teaspoons of grape seed oil.

1. Mix the ferment or yoghurt with the milk, beating with a whisk. Pour into the pots.
2. Program the yogurt maker for 8 to 10 hours at 42°C.
3. Leave the yoghurts to cool for a few minutes, close them with the lids and put them in the fridge for at least 4 hours.
4. Place 1 homemade Bioatis yoghurt in a bowl with a spatula. Add salt and pepper.
5. Mix with a fork 1 teaspoon of mustard, 2 teaspoons of grape seed oil, 1 teaspoon of lemon and 1 teaspoon of cider vinegar.

★Presentation Idea

Serve as a Caesar salad, remoulade salad, vinaigrette sauce, aperitif sauce or as a substitute for mayonnaise.

[illegible]

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



FR – Français

Conforme aux normes CE. Appareil électrique à ne pas jeter avec les ordures ménagères (Directive DEEE). Emballage recyclable (PAP 20 pour le carton, LDPE 04 pour le plastique). Informations de tri disponibles sur www.info-tri.com.

EN – English

Complies with CE standards. Do not dispose of this electrical device in household waste (WEEE Directive). Recyclable packaging: PAP 20 (cardboard), LDPE 04 (plastic).

DE – Deutsch

Entspricht den CE-Normen. Elektrogerät nicht mit dem Hausmüll entsorgen (WEEE-Richtlinie). Verpackung recycelbar: PAP 20 (Karton), LDPE 04 (Kunststoff).

NL – Nederlands

Voldoet aan de CE-normen. Elektrisch apparaat niet met het huisvuil weggooien (WEEE-richtlijn). Recyclebare verpakking: PAP 20 (karton), LDPE 04 (plastic).

IT – Italiano

Conforme agli standard CE. Non smaltire questo dispositivo elettrico nei rifiuti domestici (Direttiva RAEE). Imballaggio riciclabile: PAP 20 (cartone), LDPE 04 (plastica).

ES – Español

Cumple con las normas CE. No deseche este aparato eléctrico con la basura doméstica (Directiva RAEE). Embalaje reciclable: PAP 20 (cartón), LDPE 04 (plástico).

PT – Português

Cumpram as normas CE. Não deitar este aparelho elétrico no lixo doméstico (Diretiva REEE). Embalagem reciclável: PAP 20 (cartão), LDPE 04 (plástico).

YAOURTIÈRE YOGURT MAKER JOGHURTBEREITER YOGHURTMAKER YOGURTIERA YOGURTERA IOGURTEIRA



BIOATIS



Notice d'utilisation
User manual
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzing
Manuale d'uso
Manual de instrucciones
Manual de instruções

FR : VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE AVANT UTILISATION ET CONSERVEZ-LA POUR LES PROCHAINES UTILISATIONS

GB : PLEASE READ THIS MANUAL CAREFULLY BEFORE USE AND KEEP IT FOR FUTURE REFERENCE

DE : BITTE LESEN SIE DIESE ANLEITUNG VOR DER VERWENDUNG SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE SIE FÜR SPÄTERES NACHLESEN AUF

NL : LEES DEZE HANDLEIDING ZORGVULDIG VOOR GEBRUIK EN BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK

IT : LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE PRIMA DELL'USO E CONSERVARLO PER FUTURE CONSULTAZIONI

ES : LEA DETENIDAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE USARLO Y GUÁRDELO PARA CONSULTAS FUTURAS

PT : LEIA ESTE MANUAL COM ATENÇÃO ANTES DE UTILIZAR O PRODUTO E GUARDE-O PARA FUTURA CONSULTA

À USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT
FOR HOUSEHOLD USE ONLY
NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH
ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK
SOLO PER USO DOMESTICO
SOLO PARA USO DOMÉSTICO
APENAS PARA USO DOMÉSTICO



FR : LIVRE DE RECETTES

Pour vous remercier de votre commande, nous vous offrons un ebook avec des tas de recettes à réaliser avec votre yaourtière.

Scannez le QR code ci-dessous ou téléchargez-le via le lien.

GB : RECIPE BOOK

To thank you for your order, we offer you an ebook with lots of recipes to make with your yogurt maker. Scan the QR code opposite or download it via the link.

DE - REZEPTBUCH

Als Dankeschön für Ihre Bestellung schenken wir Ihnen ein Ebook mit vielen Rezepten, die Sie mit Ihrem Joghurtbereiter umsetzen können.

Scannen Sie den nebenstehenden QR-Code oder laden Sie ihn über den nebenstehenden Link herunter.

NL - RECEPTENBOEK

Om u te bedanken voor uw bestelling, bieden wij u een ebook aan met heerlijke recepten om te maken met uw yoghurtmaker.

Scan de QR-code hiernaast of download het via de link.

IT - LIBRO DI RICETTE

Per ringraziarti del tuo ordine, ti offriamo un ebook ricco di ricette da realizzare con la tua yogurtiera.

Scansiona il QR code accanto o scaricalo tramite il link.

ES - LIBRO DE RECETAS

Para agradecerle su pedido, le ofrecemos un ebook lleno de recetas para realizar con su yogurtera.

Escanee el código QR o descárguelo mediante el enlace que figura aquí al lado.

PT - LIVRO DE RECEITAS

Para agradecer a sua compra, oferecemos-lhe um ebook repleto de receitas para preparar com a sua iogurteira.

Digitalize o QR code ao lado ou descarregue através do link.

QR CODE



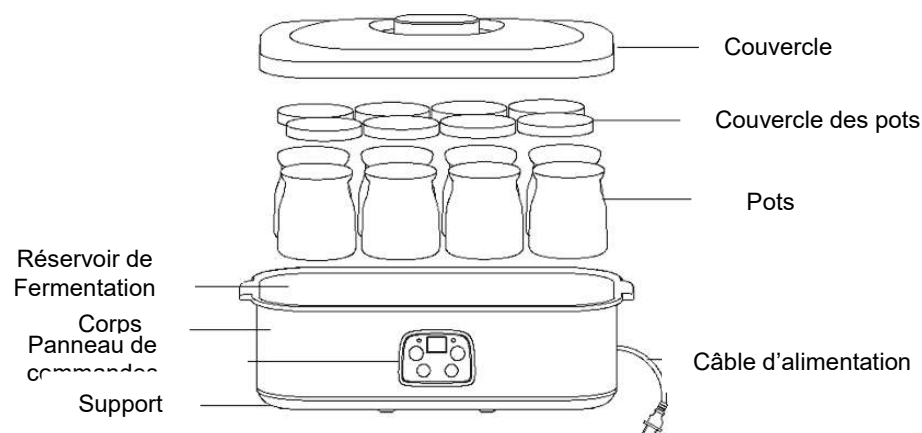
Lien / Link / Enlace :

https://bioatis.fr/wp-content/uploads/2025/04/Livre-de-recettes-Bioatis_compressed.pdf

Introduction

Merci d'avoir choisi et utilisé la yaourtière BIOATIS. Ce produit se caractérise par son nouveau design, une ligne épurée et une belle forme ; il adopte la technologie CTP (Coefficient de Température Positive), contrôle avec précision la température pour rendre le yaourt plus délicieux. L'utilisation indique clairement que la fonction est simple, sûre, économe en énergie et pratique. L'utilisation est sans aucune pollution et conforme aux normes sanitaires. Ce produit est uniquement destiné à une utilisation familiale ou dans un lieu similaire.

Noms des Pièces et Vue d'ensemble



Caractéristiques

- Conception élégante et aspect épuré ;
- Structure unique pour une transmission égale de la chaleur, maintenant l'activation des lactobacilles ;
- Couvercle supérieur et pots en verre transparents
- CTP adopté pour une température constante et un fonctionnement sécurisé, et une faible puissance de 30W pour une économie de coûts ;
- Conception du conteneur en forme de boîte à fraîcheur, empêchant le yaourt de tourner avant sa consommation
- 8 pots en verre pour le yaourt fermenté, facile à emporter et à stocker.
- Technologie de contrôle par micro-ordinateur adaptée pour un contrôle précis de la température ;
- Fonction de temporisation et d'automatisation complète
- Un signal sonore retentit lorsque la cuisson est terminée.

Avis Avant Utilisation

1. Retirez tous les emballages.
2. Vérifiez si la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension que vous utilisez.

Mode d'Emploi

Suivez les prochaines étapes

Yaourt

1 - Méthode de désinfection : Lavez les pots et le couvercle des pots à l'eau chaude ou tiède - **NE PAS FAIRE BOUILLIR** plus d'une minute pour la désinfection. Attention : Lavez les pots et leur couvercle uniquement à l'eau tiède ou chaude - **NE PAS FAIRE BOUILLIR. Ne lavez pas le couvercle et les pots avec de l'eau bouillante, ni les mettre au niveau inférieur du lave-vaisselle et éviter les températures au-dessus de 60°C.**

2- Méthode de mélange : Mettez les ingrédients dans les pots dans la proportion suivante :

Option 1 : 1,4L de lait entier + 1 ferment ou 1 yaourt

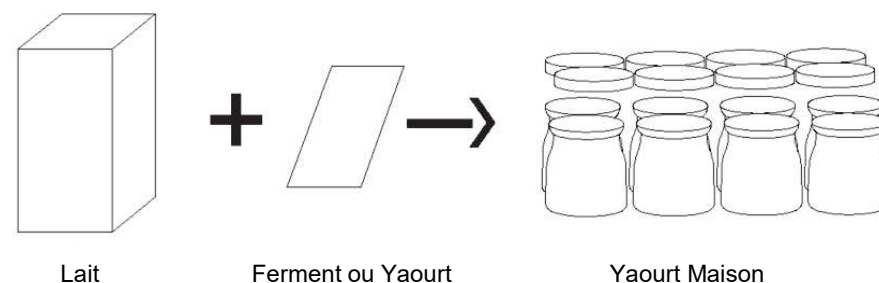
Option 2 : 1,4L de lait demi écrémé + 1 ferment ou 1 yaourt

Option 3 : 1,4L de lait écrémé + 1 ferment ou 1 yaourt + lait en poudre

Note : La quantité de ferment ou de yaourt changera avec la même proportion selon la quantité de lait.

Précautions :

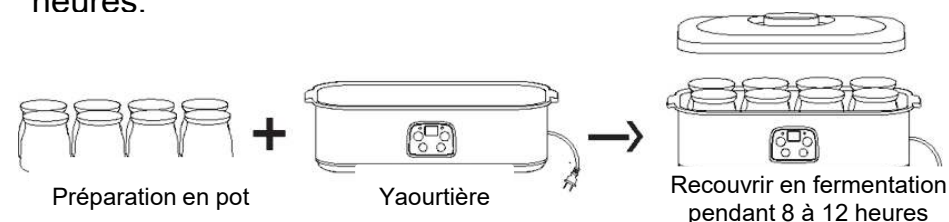
- (1) - Veuillez vous assurer que les matériaux ne sont pas en périmé ou impropre à la consommation.
- (2) - Pour plus d'informations sur la quantité de ferment, veuillez vous référer à la section "Méthode de mélange".
- (3) - Lorsque le lait est fait de poudre de lait, veuillez vous référer à la proportion indiquée, 400ml de poudre de lait + 1100ml d'eau.



3- Fermentation

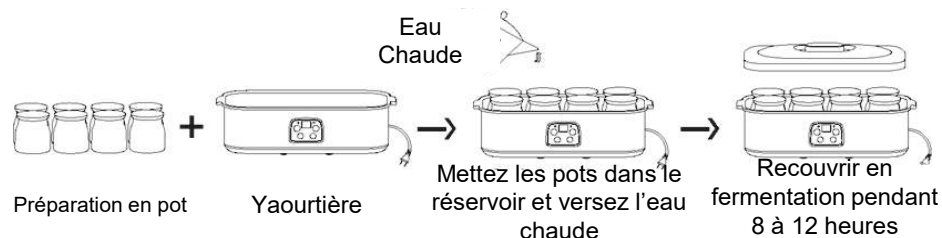
Méthode : Déposer les couvercles sur leur pot respectif sans forcer lorsque la préparation a été versée, et mettez-les dans le réservoir de fermentation, et recouvrez avec le couvercle de la yaourtière. Branchez et appuyez sur le bouton START pour que la fermentation commence. Le temps de fermentation doit être contrôlé manuellement. Le temps de fermentation est d'environ 8 à 10h pour du lait entier ou écrémé et 12h avec du lait végétal. Le yaourt fini coagulera et ressemblera à de la crème. Plus le temps de fermentation est long, plus l'acidité est élevée.

Attention : Le temps de fermentation sera affecté par la température ambiante et la température des ingrédients. Il faut donc plus de temps si la température ambiante est basse ou si l'on utilise du lait écrémé, mais pas plus de 14 heures.



Cette méthode consiste à ne pas mettre d'eau chaude dans le reservoir de fermentation

Remarque : pour raccourcir le temps de fermentation et améliorer l'égalité de transmission de la chaleur, vous pouvez mettre un peu d'eau chaude dans le pot de fermentation afin que le yaourt soit plus homogène et plus lisse.



Cette méthode consiste à mettre de l'eau chaude dans le réservoir de fermentation

4 - Conserver la fraîcheur

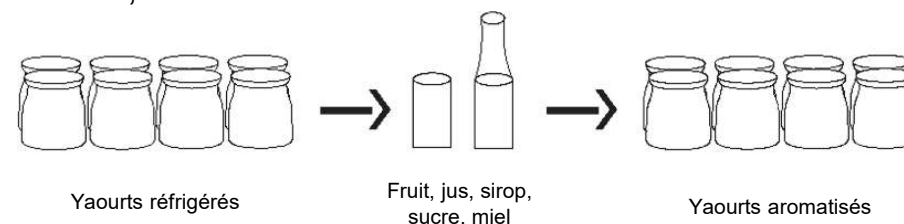
Méthode : Le yaourt fermenté chaud est comestible. Ceux qui ne l'aiment frais peuvent le déguster à ce moment-là après l'avoir aromatisé. Si vous ne l'appréciez pas à ce moment-là, vous pouvez mettre les pots contenant le yaourt fermenté directement au réfrigérateur. Il est extrêmement bon après avoir été réfrigéré.

Attention : Le temps de réfrigération du yaourt ne doit pas être supérieur à 7 jours. Il est recommandé de le déguster dans les 3 jours car l'activation des lactobacilles dans le yaourt est la plus élevée pendant cette période.



5 – Les arômes

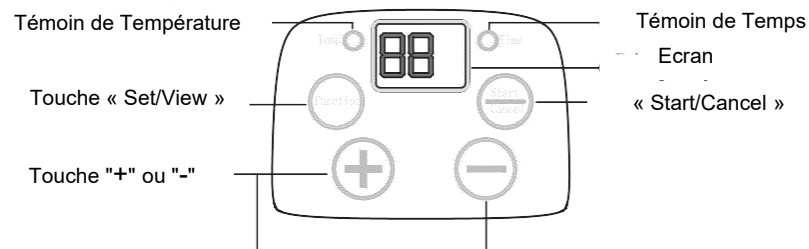
Après la fermentation et la réfrigération, vous pouvez suivre cette méthode : Vous pouvez déguster le yaourt après l'avoir aromatisé avec du jus de fruit, du fructose, du miel, etc. à votre convenance..



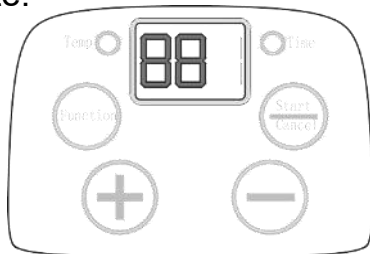
Notes :

- 1 - Si une grande quantité de gaz et une odeur nauséabonde sont produits après la fermentation, cela indique que l'eau ou le lait sont périmés et que le yaourt ne peut être consommé. S'il apparaît sous la forme d'un pudding au brillant jaune et au goût aigre, cela indique que la fermentation est bonne.
- 2 - Un temps de fermentation plus long produirait une grande quantité de liquide dérivé (liquide jaunâtre) et le rendrait plutôt aigre, c'est normal et il ne faut pas s'inquiéter. Vous pouvez déguster le liquide dérivé séparément (puisque le liquide dérivé contient une abondance de nutriments, comme l'acide lactique, la vitamine B, etc.) ou le mélanger au yaourt pour le manger.
- 3 - Pour les enfants, le lait entier en poudre ou le lait entier sont recommandés. Mais pour les personnes obèses, le lait écrémé en poudre ou le lait écrémé sont recommandés. (L'ajout de fructose au lait peut accélérer le processus de fermentation, et le lait aromatisé n'est pas recommandé).
- 4 - Si une diarrhée ou un malaise gastrique apparaît après avoir mangé du yaourt, vous devez réduire la quantité de yaourt à 100 ml chaque fois, puis augmenter progressivement à 200-300 ml.

Comment régler le panneau de commande

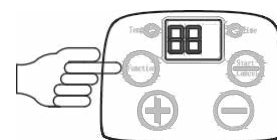


1. Branchez le câble dans la prise murale, le numéro "88" apparaîtra comme suit, avec des sons "di" qui indiquent que l'alimentation est en marche, et que la machine est prête.

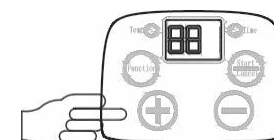


2. Appuyez sur la touche « Set/View" pour régler la température, le témoin de température clignote en vert, appuyez sur la touche "+" ou "-", pour régler la température pour faire du yaourt (42°C en moyenne et 37°C à 45°C selon les ingrédients).

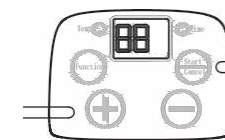
3. Appuyez ensuite sur la touche « Start/Cancel », le témoin de la minuterie clignote en vert et le témoin de température devient rouge. Appuyez sur la touche "+" ou "-" pour régler la minuterie. (Entre 8h et 12h selon les ingrédients). Après le réglage du temps, rappuyez sur le bouton « Start/Cancel », le témoin de température devient rouge, la yaourtière commence à fonctionner. Si vous voulez annuler le travail, appuyez plus longtemps sur le bouton « Start/Cancel ».



Appuyez sur
« Set/View »



Réglez la
température



Appuyez
sur Start/Cancel pour régler la
durée avec "+" ou "-"

Précautions à prendre

1. Veuillez vous assurer que la tension nominale est la même que la tension que vous utilisez.
2. Veuillez ne pas utiliser cette machine à proximité de produits inflammables.
3. Il est interdit de retirer ou d'insérer la prise avec les mains mouillées, sinon vous risquez de recevoir un choc électrique.
4. Il est interdit de laver ou de tremper ce produit dans l'eau, sinon ses performances seront affectées.
5. Veuillez à ne pas faire remballer, démonter ou réparer le produit par un amateur en appareils électriques.
6. N'utilisez pas le produit dans un endroit instable ou humide, ou près d'une autre source de chaleur, sinon il sera endommagé ou cassé.
7. Si le câble est endommagé, vous devez le changer chez un professionnel, afin d'éviter tout danger.
8. Assurez-vous que la yaourtière est placée à un endroit inaccessible aux enfants. Elle peut cesser de fonctionner si vous touchez les touches sans précaution.
9. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité..

Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Entretien et Réparations

1. Vous devez débrancher la prise électrique après utilisation et ne devez pas laver la machine avant qu'elle ne refroidisse.
2. Vous devez laver la yaourtière à temps après utilisation, sinon une odeur particulière apparaîtra.
3. Ne la lavez pas avec de l'huile de banane, de l'essence, de l'abstergent, une brosse dure, et une bille en acier inoxydable, etc.
4. Veillez à ne pas tremper ou doucher le revêtement extérieur. Vous pouvez l'essuyer avec un chiffon doux et humide (pas trop humide).

Lorsque les produits ne sont pas utilisés pendant une longue période, veuillez les nettoyer et les emballer dans une boîte, puis les placer dans un endroit sec et ventilé afin d'éviter qu'ils ne soient affectés par l'humidité.

5. Ne pas placer les couvercles au niveau inférieur du lave-vaisselle et éviter les températures au-dessus de 60°C au risque de détériorer les couvercles et leurs étiquettes.

Questions fréquemment posées

1. La lampe témoin ou le chiffre n'est pas lumineux,
 - A . Est-ce que le courant est coupé ?
 - B . Est-ce que le câble est branché dans la prise ?
 - C . Est-ce que la multiprise est éteinte ?

2. Le lait fermente en yaourt après la fin de la cuisson :
 - a. Le temps réglé est-il trop court ?
 - b. La température intérieure ou la température du lait est-elle trop basse ? (si la température est trop basse, prolongez le temps de travail de manière appropriée).
3. L'odeur particulière du yaourt est trop forte après la fin du processus :
 - a. Le temps est-il trop long ?
 - b. Les ingrédients sont-ils périmés ?

Remarques : Si le problème ne peut toujours pas être résolu après l'analyse comme ci-dessus, veuillez contacter notre société ou notre distributeur. Interdire aux amateurs de démonter le produit.

Specifications

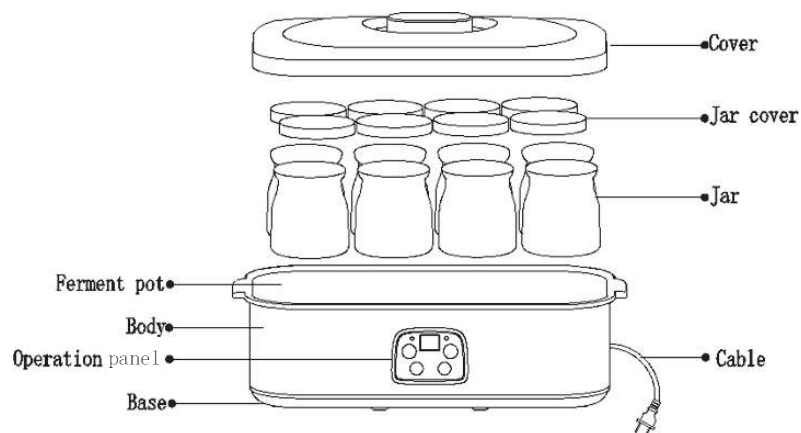
Nom du produit	Yaourtière BIOATIS
Modèle	SNJ-159B
Type	Yaourtière Automatique
Tension Nominale	220 V
Fréquence Nominale	60 Hz
Capacité Nominale	8 pots de 180mL = 1440mL
Puissance Nominale	25W
Dimensions L x l x h	368X190X145mm

Introduction

Thank you for choosing and using the BIOATIS yogurt maker.

This product features a new design, sleek lines, and an attractive shape. It uses PTC (Positive Temperature Coefficient) technology to accurately control temperature and make yogurt more delicious. Its use clearly shows that it is simple, safe, energy-efficient, and practical. It causes no pollution and complies with sanitary standards. This product is intended only for household or similar use.

Parts Name And Exploded View



Features

- Elegant design and sleek appearance
- Unique structure for equal heat distribution, maintaining lactobacillus activation
- Transparent top lid and glass jars
- PTC adopted for constant temperature and safe operation, 30W low power for cost saving
- Freshness box-shaped container to prevent yogurt contamination before consumption
- 8 glass jars for fermented yogurt, easy to carry and store
- Microcomputer control technology for accurate temperature control
- Timer and fully automatic function
- Sound signal when cooking is complete

Notice Before Use

1. Remove all packaging.
2. Check whether the voltage on the rating label matches your power supply.

Instructions / How to Use

Follow the next steps

Yogurt

1 - Disinfection method: Wash the jars and their lids in hot or warm water – **DO NOT BOIL** for more than one minute for disinfection.

Caution: Wash the jars and their lids only with warm or hot water – **DO NOT BOIL**.

Do not wash the lids and jars with boiling water, do not place them in the lower rack of the dishwasher, and avoid temperatures above 60°C.

2 - Mixing method: Put the ingredients into the jars in the following proportions:

Option 1: 1.4L of whole milk + 1 starter or 1 yogurt

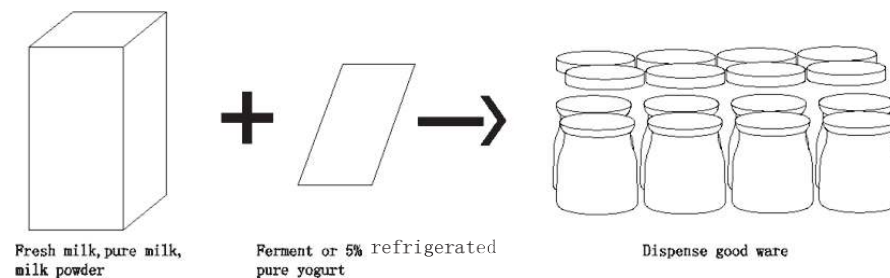
Option 2: 1.4L of semi-skimmed milk + 1 starter or 1 yogurt

Option 3: 1.4L of skimmed milk + 1 starter or 1 yogurt + milk powder

Note: The quantity of starter or yogurt will change in the same proportion according to the amount of milk used.

Cautions:

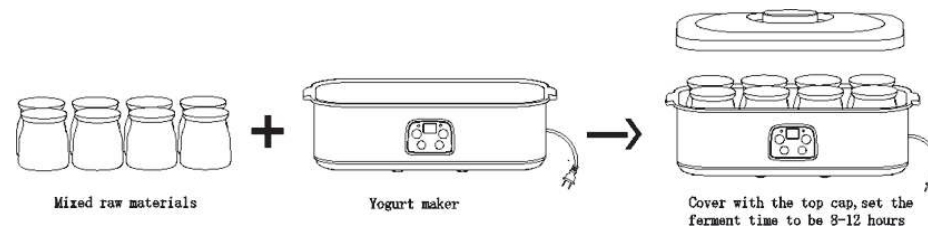
- (1) – Please make sure the ingredients are not expired or unsuitable for consumption.
- (2) – For more information on the amount of starter, refer to the “Mixing method” section.
- (3) – When using milk powder, follow the indicated proportion: 400ml of milk powder + 1100ml of water.



3- Ferment

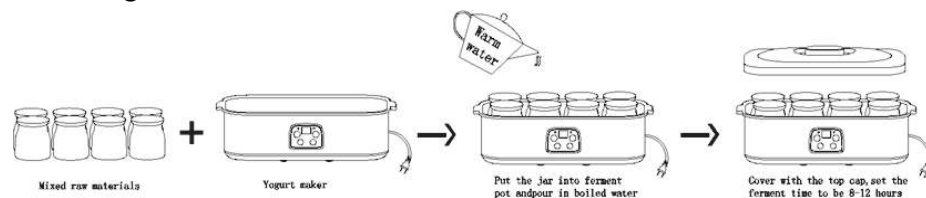
Method : Place the lids on their respective pots without forcing when the mixture has been poured, and put them in the fermentation tank, and cover with the lid of the yogurt maker. Plug in and press the START button for fermentation to begin. The fermentation time must be controlled manually. The fermentation time is about 8 to 10 hours for whole or skim milk and 12 hours for vegetable milk. The finished yogurt will coagulate and look like cream. The longer the fermentation time, the higher the acidity.

Caution : The Ferment time will be affected by the surrounding temperature and the temperature of the raw materials. So it needs more time when in low surrounding temperature or using refrigerated milk but shall not be more than 14 hours.



This method consists of not putting hot water into the fermentation reservoir.

Note: To shorten the fermentation time and improve the uniformity of heat transfer, you can put a little hot water into the fermentation jar so that the yogurt is more homogeneous and smoother.

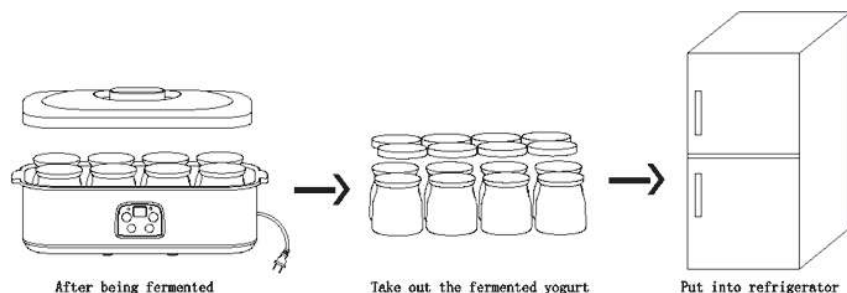


This method consists of putting hot water into the fermentation reservoir.

4 – Preserve Freshness

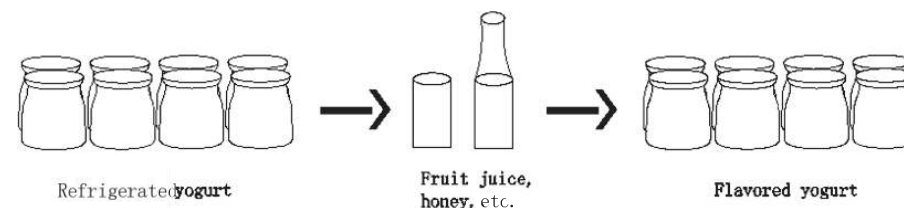
Method: The hot fermented yogurt is edible. Those who do not like it warm can enjoy it at that moment after flavoring it. If you do not appreciate it then, you can place the jars containing the fermented yogurt directly into the refrigerator. It is extremely good after being chilled.

Attention: The refrigeration time for yogurt should not exceed 7 days. It is recommended to consume it within 3 days because the activation of lactobacilli in the yogurt is highest during this period.



5 – Flavors

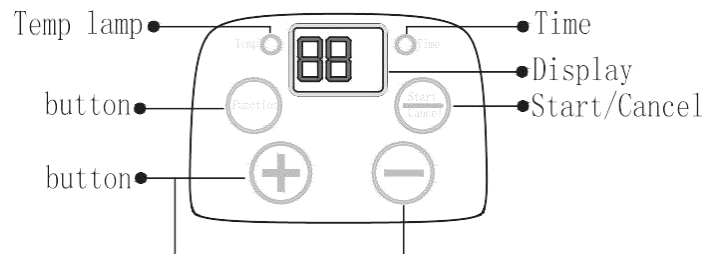
After fermentation and refrigeration, you can follow this method: You can enjoy the yogurt after flavoring it with fruit juice, fructose, honey, etc., as you wish.



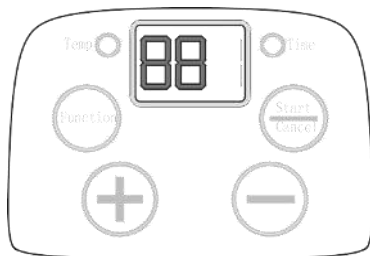
Notes:

- 1 – If a large amount of gas and a foul odor are produced after fermentation, this indicates that the water or milk is expired and the yogurt cannot be consumed. If it appears in the form of a pudding with a yellow sheen and a sour taste, that indicates that the fermentation is good.
- 2 – A longer fermentation time will produce a large amount of whey (yellowish liquid) and make it quite sour; this is normal and not a cause for concern. You can enjoy the whey separately (since it contains an abundance of nutrients, such as lactic acid, vitamin B, etc.) or mix it into the yogurt to eat.
- 3 – For children, powdered whole milk or whole milk is recommended. But for obese persons, powdered skimmed milk or skimmed milk is recommended. (Adding fructose to the milk can speed up the fermentation process, and flavored milk is not recommended.)
- 4 – If diarrhea or an upset stomach appears after eating yogurt, you should reduce the amount of yogurt to 100 ml each time, then gradually increase to 200–300 ml.

How to set the operation panel

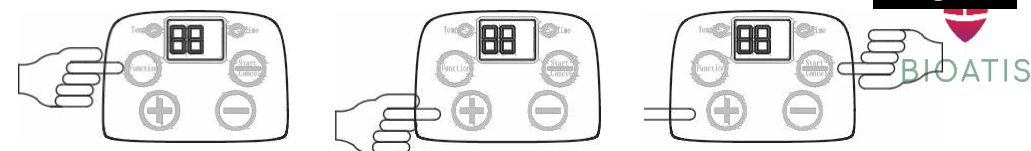


1. Plug the cable into the wall outlet; the number “88” will appear on the display, accompanied by “di” sounds indicating that the power is on and the machine is ready.



2. Press the “Set/View” button to set the temperature; the temperature indicator will blink green. Press “+” or “-” to adjust the temperature for making yogurt (around 42 °C on average, and between 37 °C and 45 °C depending on the ingredients).

3. Then press the “Start/Cancel” button; the timer indicator will blink green and the temperature indicator will turn red. Press “+” or “-” to set the timer (between 8 h and 12 h depending on the ingredients). After setting the time, press “Start/Cancel” again; the temperature indicator will remain red and the yogurt maker will begin operating. If you want to cancel the operation, press and hold the “Start/Cancel” button.



Cautions

1. Please ensure that the rated voltage is the same as the voltage you are using.
2. Do not use this machine near flammable products.
3. It is forbidden to remove or insert the plug with wet hands, otherwise you risk electric shock.
4. It is forbidden to wash or soak this product in water, otherwise its performance will be affected.
5. Make sure not to have the product re-packed, disassembled, or repaired by someone not qualified in electrical appliances.
6. Do not use the product in an unstable or damp place, or near another heat source, otherwise it will be damaged or broken.
7. If the cable is damaged, you must have it replaced by a professional to avoid any danger.
8. Ensure that the yogurt maker is placed somewhere out of children's reach. It may stop working if you touch the buttons without caution.
9. This appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, unless they have been supervised or instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children must be supervised to ensure they do not play with the appliance.

Maintenance And Repairs

1. You must unplug the power cord after use and must not wash the machine before it cools down.
2. You should wash the yogurt maker promptly after use; otherwise, an unpleasant odor will develop.
3. Do not wash it with banana oil, gasoline, detergent, a hard brush, stainless steel wool, etc.
4. Be careful not to soak or spray water on the exterior coating. You may wipe it with a soft, damp cloth (not too wet).
5. When the appliance is not used for a long period, please clean it, pack it in a box, and place it in a dry, ventilated area to prevent moisture damage.
6. Do not place the lids on the lower rack of the dishwasher, and avoid temperatures above 60 °C to prevent damage to the lids and their labels.

Questions fréquemment posées

1. The indicator light or the display number is not illuminated:
 - A. Is the power off?
 - B. Is the cord plugged into the outlet?
 - C. Is the power strip switched off?

2. Milk ferments into yogurt after cooking:
 - a. Is the set time too short?
 - b. Is the internal temperature or milk temperature too low? (If the temperature is too low, extend the working time appropriately.)

3. The peculiar yogurt odor is too strong after the process ends:
 - a. Is the time too long?
 - b. Are the ingredients expired?

Notes: If the problem cannot be resolved after analysis as above, please contact our company or our distributor. Amateur disassembly of the product is prohibited.

Specifications

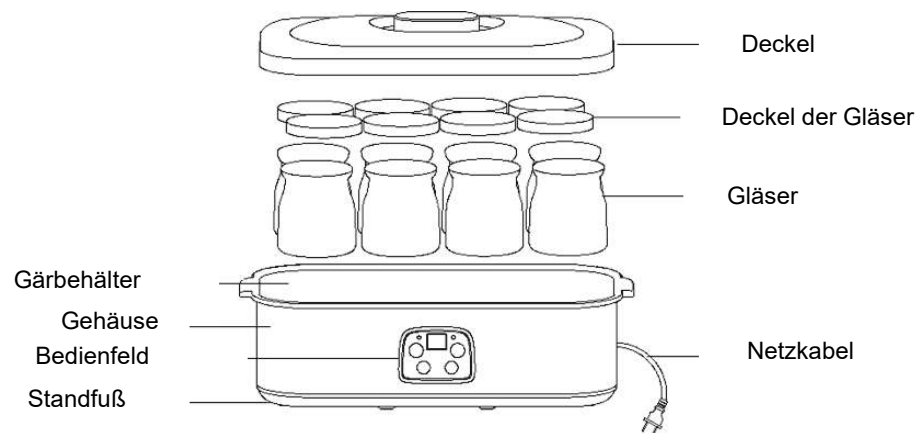
Name of product	Yogurt maker BIOATIS
Model	SNJ-159B
Type	Automatic yogurt maker
Rated voltage	220 V
Rated frequency	60 Hz
Rated capacity	8 glass jar with 1440ML
Rated power	25W
External dimension { Lengthxwidthxheight)	368X190X145mm

Einleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für den BIOATIS Joghurtbereiter entschieden haben.

Dieses Produkt zeichnet sich durch sein neues Design, klare Linien und eine schöne Form aus. Es verwendet die PTC-Technologie (Positiver Temperaturkoeffizient), um die Temperatur präzise zu steuern und den Joghurt schmackhafter zu machen. Die Nutzung zeigt deutlich, dass es einfach, sicher, energiesparend und praktisch ist. Es verursacht keine Verschmutzung und erfüllt die Hygienestandards. Dieses Produkt ist nur für den Hausgebrauch oder ähnliche Zwecke bestimmt.

Namen der Teile und Übersicht



Merkmale

- Elegantes Design und schlichtes Aussehen
- Einzigartige Struktur für gleichmäßige Wärmeübertragung und Aktivierung der Laktobazillen
- Transparenter Deckel und Glastöpfe
- PTC-Technologie für konstante Temperatur, sicherer Betrieb und niedriger Verbrauch (30W)
- Frischhaltebox-Design verhindert Verunreinigung vor dem Verzehr
- 8 Gläser für fermentierten Joghurt, leicht mitzunehmen und zu lagern
- Mikrocomputer-Technologie zur präzisen Temperaturkontrolle
- Zeitschaltuhr und vollautomatische Funktion
- Akustisches Signal am Ende der Zubereitung

Hinweis vor Gebrauch

1. Entfernen Sie alle Verpackungen.
2. Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.

Gebrauchsanweisung

Folgen Sie den nächsten Schritten

Joghurt

1 - **Desinfektionsmethode:** Waschen Sie die Gläser und ihre Deckel mit heißem oder warmem Wasser – **NICHT KOCHEN** länger als eine Minute zur Desinfektion.

Achtung: Waschen Sie die Gläser und Deckel nur mit warmem oder heißem Wasser – **NICHT KOCHEN**.

Reinigen Sie die Deckel und Gläser nicht mit kochendem Wasser, stellen Sie sie nicht in das untere Fach der Spülmaschine und vermeiden Sie Temperaturen über 60°C.

2 - **Mischmethode:** Geben Sie die Zutaten in folgendem Verhältnis in die Gläser:

Option 1: 1,4L Vollmilch + 1 Ferment oder 1 Joghurt

Option 2: 1,4L teilentrahmte Milch + 1 Ferment oder 1 Joghurt

Option 3: 1,4L Magermilch + 1 Ferment oder 1 Joghurt + Milchpulver

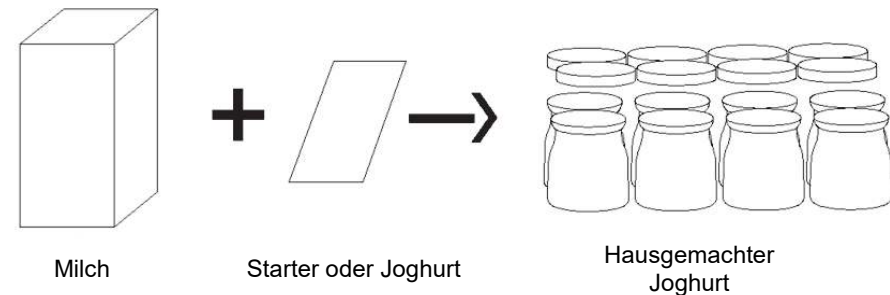
Hinweis: Die Menge an Ferment oder Joghurt ändert sich proportional zur verwendeten Milchmenge.

Vorsichtsmaßnahmen:

(1) – Bitte stellen Sie sicher, dass die Materialien nicht abgelaufen oder für den Verzehr ungeeignet sind.

(2) – Weitere Informationen zur Menge des Ferments finden Sie im Abschnitt „Mischmethode“.

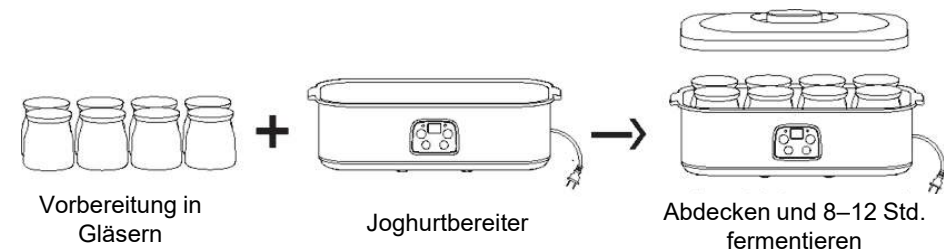
(3) – Wenn Milch aus Milchpulver hergestellt wird, beachten Sie das angegebene Verhältnis: 400 ml Milchpulver + 1100 ml Wasser.



3- Fermentation

Methode : Setzen Sie die Deckel ohne Druck auf ihre jeweiligen Gläser, sobald die Zubereitung eingefüllt ist, und stellen Sie sie in den Fermentationsbehälter. Decken Sie alles mit dem Deckel der Joghurtmaschine ab. Stecken Sie das Gerät ein und drücken Sie die START-Taste, damit die Fermentation beginnt. Die Fermentationszeit muss manuell kontrolliert werden. Die Fermentationszeit beträgt etwa 8 bis 10 Stunden für Vollmilch oder Magermilch und 12 Stunden bei Pflanzenmilch. Der fertige Joghurt gerinnt und ähnelt Sahne. Je länger die Fermentationszeit, desto höher die Säure.

Achtung : Die Fermentationszeit wird von der Umgebungstemperatur und der Temperatur der Zutaten beeinflusst. Daher ist mehr Zeit erforderlich, wenn die Umgebungstemperatur niedrig ist oder Magermilch verwendet wird, jedoch nicht mehr als 14 Stunden.



Diese Methode besteht darin, kein heißes Wasser in den Fermentationsbehälter zu geben.

Hinweis: Um die Fermentationszeit zu verkürzen und die Gleichmäßigkeit der Wärmeübertragung zu verbessern, können Sie etwas heißes Wasser in das Fermentationsgefäß geben, damit der Joghurt homogener und glatter wird.

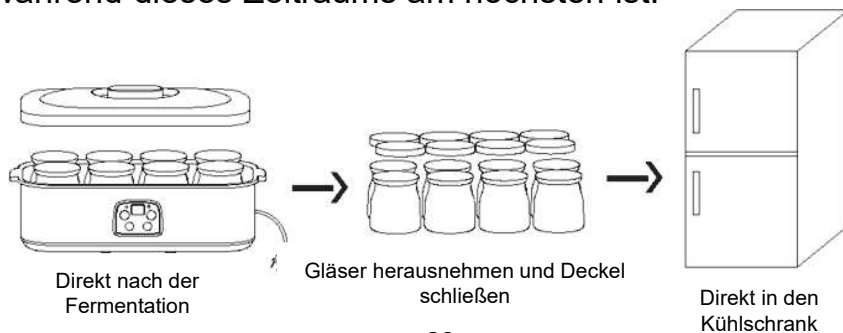


Diese Methode besteht darin, heißes Wasser in den Fermentationsbehälter zu geben.

4 – Frische bewahren

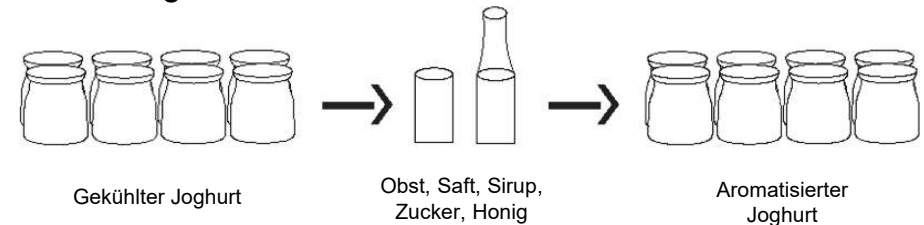
Methode: Der heiß fermentierte Joghurt ist essbar. Wer ihn nicht warm mag, kann ihn in diesem Moment nach dem Aromatisieren genießen. Wenn Sie ihn dann nicht schätzen, können Sie die Gläser mit dem fermentierten Joghurt direkt in den Kühlschrank stellen. Er ist extrem gut, nachdem er gekühlt wurde.

Achtung: Die Kühlzeit für Joghurt sollte 7 Tage nicht überschreiten. Es wird empfohlen, ihn innerhalb von 3 Tagen zu verzehren, da die Aktivierung der Lactobacillen im Joghurt während dieses Zeitraums am höchsten ist.



5 – Aromen

Nach der Fermentation und der Kühlung können Sie wie folgt vorgehen: Sie können den Joghurt nach dem Aromatisieren mit Fruchtsaft, Fruktose, Honig usw. nach Belieben genießen.



Hinweise:

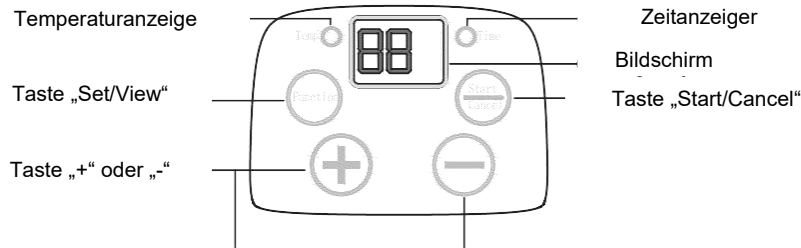
1 – Wenn nach der Fermentation große Mengen Gas und ein übler Geruch entstehen, deutet dies darauf hin, dass das Wasser oder die Milch abgelaufen ist und der Joghurt nicht verzehrt werden kann. Wenn er in Form eines Puddings mit gelblichem Glanz und saurem Geschmack erscheint, zeigt das an, dass die Fermentation gut war.

2 – Eine längere Fermentationszeit würde eine große Menge Molke (gelbliche Flüssigkeit) produzieren und den Joghurt recht sauer machen; das ist normal und kein Grund zur Sorge. Sie können die Molke separat genießen (da sie eine Fülle von Nährstoffen enthält, wie Milchsäure, Vitamin B usw.) oder sie mit dem Joghurt mischen, um ihn zu essen.

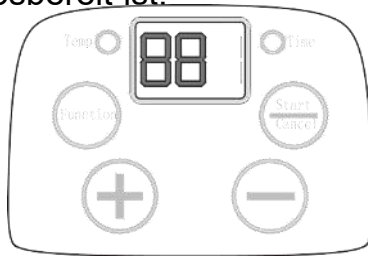
3 – Für Kinder werden Vollmilchpulver oder Vollmilch empfohlen. Für übergewichtige Personen werden jedoch Magermilchpulver oder Magermilch empfohlen. (Die Zugabe von Fruktose zur Milch kann den Fermentationsprozess beschleunigen, und aromatisierte Milch wird nicht empfohlen.)

4 – Wenn nach dem Verzehr von Joghurt Durchfall oder Magenbeschwerden auftreten, sollten Sie die Joghurtmenge auf 100 ml pro Mal reduzieren und dann schrittweise auf 200–300 ml erhöhen.

Wie man das Bedienfeld einstellt

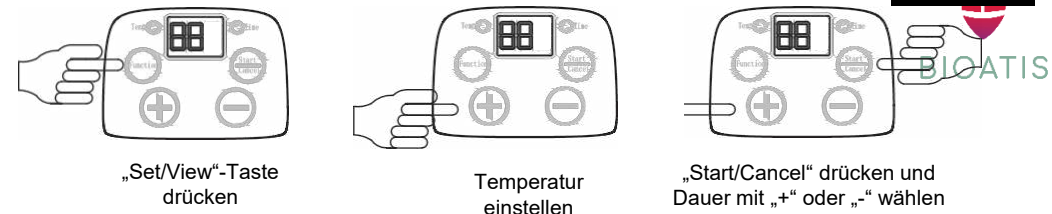


1. Stecken Sie das Kabel in die Steckdose; die Anzeige zeigt „88“ an, begleitet von „di“-Tönen, die signalisieren, dass die Stromversorgung eingeschaltet ist und die Maschine betriebsbereit ist.



2. Drücken Sie die Taste „Set/View“, um die Temperatur einzustellen; die Temperaturanzeige blinkt grün. Drücken Sie „+“ oder „-“, um die Temperatur für die Joghurtherstellung anzupassen (im Durchschnitt 42 °C, je nach Zutaten zwischen 37 °C und 45 °C).

3. Drücken Sie anschließend die Taste „Start/Cancel“; die Timer-Anzeige blinkt grün und die Temperaturanzeige wird rot. Drücken Sie „+“ oder „-“, um die Zeit einzustellen (zwischen 8 h und 12 h je nach Zutaten). Nachdem Sie die Zeit eingestellt haben, drücken Sie „Start/Cancel“ erneut; die Temperaturanzeige bleibt rot und die Joghurtmaschine startet. Wenn Sie den Vorgang abbrechen möchten, halten Sie die Taste „Start/Cancel“ gedrückt.



Vorsichtsmaßnahmen

- Bitte stellen Sie sicher, dass die Nennspannung der Spannung entspricht, die Sie verwenden.
- Verwenden Sie diese Maschine nicht in der Nähe von brennbaren Stoffen.
- Es ist verboten, den Stecker mit nassen Händen zu entfernen oder einzustecken, da Sie sonst einen elektrischen Schlag erleiden könnten.
- Es ist verboten, dieses Produkt in Wasser zu waschen oder einzutauchen, da sonst seine Leistung beeinträchtigt wird.
- Achten Sie darauf, das Gerät nicht von einer Person ohne elektrotechnische Fachkenntnisse neu verpacken, zerlegen oder reparieren zu lassen.
- Verwenden Sie das Produkt nicht an einem instabilen oder feuchten Ort oder in der Nähe einer anderen Wärmequelle, da es sonst beschädigt oder zerstört werden kann.
- Wenn das Kabel beschädigt ist, lassen Sie es von einem Fachmann austauschen, um Gefahren zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass die Joghurtmaschine an einem Ort steht, der für Kinder unzugänglich ist. Sie kann aufhören zu funktionieren, wenn Sie die Tasten unvorsichtig berühren.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder angewiesen.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Wartung und Reparaturen

1. Sie müssen das Netzkabel nach Gebrauch ausstecken und dürfen die Maschine nicht waschen, bevor sie abgekühlt ist.
2. Sie sollten die Joghurtmaschine nach dem Gebrauch rechtzeitig reinigen; andernfalls entsteht ein unangenehmer Geruch.
3. Reinigen Sie sie nicht mit Bananenöl, Benzin, Reinigungsmittel, einer harten Bürste, Stahlwolle usw.
4. Achten Sie darauf, die Außenbeschichtung nicht einzuweichen oder zu besprühen. Sie können sie mit einem weichen, leicht feuchten Tuch abwischen (nicht zu nass).
5. Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, reinigen Sie es bitte, verpacken Sie es in eine Box und lagern Sie es an einem trockenen, gut belüfteten Ort, um Feuchtigkeitsschäden zu vermeiden.
6. Legen Sie die Deckel nicht in den unteren Geschirrkorb des Geschirrspülers und vermeiden Sie Temperaturen über 60 °C, um Schäden an den Deckeln und deren Etiketten zu verhindern.

Häufig gestellte Fragen

1. Die Kontrollleuchte oder die Anzeige ist nicht beleuchtet:
 - A. Ist der Strom ausgeschaltet?
 - B. Ist das Kabel in die Steckdose eingesteckt?
 - C. Ist die Steckdosenleiste ausgeschaltet?

2. Milch fermentiert zu Joghurt nach dem Kochen:
 - a. Ist die eingestellte Zeit zu kurz?
 - b. Ist die Innentemperatur oder die Milchttemperatur zu niedrig? (Wenn die Temperatur zu niedrig ist, verlängern Sie die Arbeitszeit entsprechend.)
3. Der ungewöhnliche Joghurtduft ist nach Ablauf des Prozesses zu stark:
 - a. Ist die Zeit zu lang?
 - b. Sind die Zutaten abgelaufen?

Hinweise: Wenn das Problem nach obiger Analyse nicht gelöst werden kann, kontaktieren Sie bitte unser Unternehmen oder unseren Händler. Laien ist das Zerlegen des Produkts untersagt.

Technische Daten

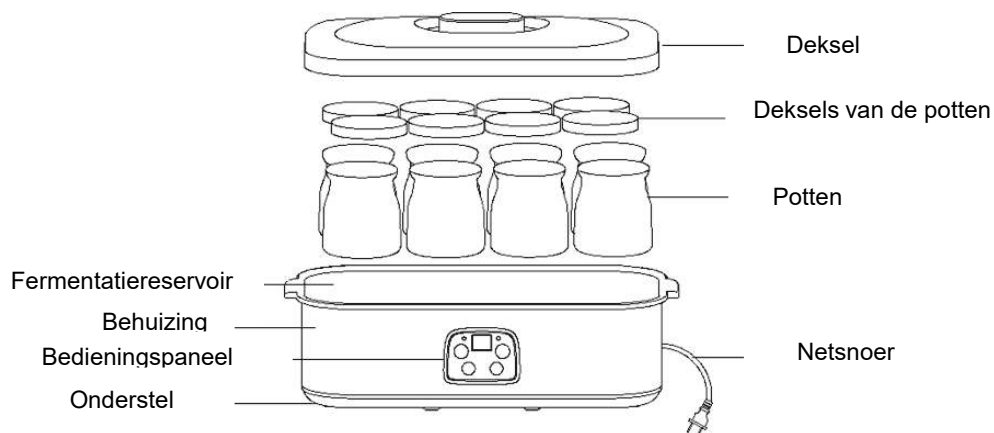
Produktname	BIOATIS Joghurtbereiter
Modell	SNJ-159B
Typ	Automatische Joghurtmaschine
Nennspannung	220 V
Nennfrequenz	60 Hz
Nennkapazität	8 Gläser à 180mL= 1440mL
Nennleistung	25W
Abmessungen L x l x h	368X190X145mm

Inleiding

Bedankt dat u gekozen heeft voor de BIOATIS yoghurtmaker.

Dit product heeft een nieuw ontwerp, strakke lijnen en een mooie vorm. Het maakt gebruik van PTC-technologie (Positieve Temperatuurcoëfficiënt) voor een nauwkeurige temperatuurregeling en heerlijkere yoghurt. Het gebruik is duidelijk eenvoudig, veilig, energiezuinig en praktisch. Het veroorzaakt geen vervuiling en voldoet aan de hygiënische normen. Dit product is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk of vergelijkbaar gebruik.

Namen van de onderdelen en overzicht



Kenmerken

- Elegant ontwerp en strakke vormgeving
- Unieke structuur voor gelijke warmteverdeling en activatie van lactobacillen
- Transparante deksel en glazen potten
- PTC-technologie voor constante temperatuur, veilige werking, 30W energiezuinig
- Vershouddoos-ontwerp voorkomt besmetting vóór consumptie
- 8 glazen potten voor gefermenteerde yoghurt, makkelijk mee te nemen en te bewaren
- Microcomputerbesturing voor nauwkeurige temperatuurcontrole
- Timerfunctie en volledig automatisch
- Geluidssignaal bij voltooiing

Waarschuwing voor gebruik

1. Verwijder alle verpakkingen.
2. Controleer of de aangegeven spanning overeenkomt met die van uw netstroom.

Gebruiksaanwijzing

Volg de volgende stappen

Yoghurt

1 - **Desinfectiemethode**: Was de potten en deksels met warm of heet water – **NIET KOKEN** langer dan één minuut om te desinfecteren.

Let op: Was de potten en deksels alleen met warm of heet water – **NIET KOKEN**.

Was de deksels en potten niet met kokend water, plaats ze niet in het onderste rek van de vaatwasser en vermijd temperaturen boven de 60°C.

2 - **Mengmethode**: Doe de ingrediënten in de potten volgens de volgende verhoudingen:

Optie 1: 1,4L volle melk + 1 starter of 1 yoghurt

Optie 2: 1,4L halfvolle melk + 1 starter of 1 yoghurt

Optie 3: 1,4L magere melk + 1 starter of 1 yoghurt + melkpoeder

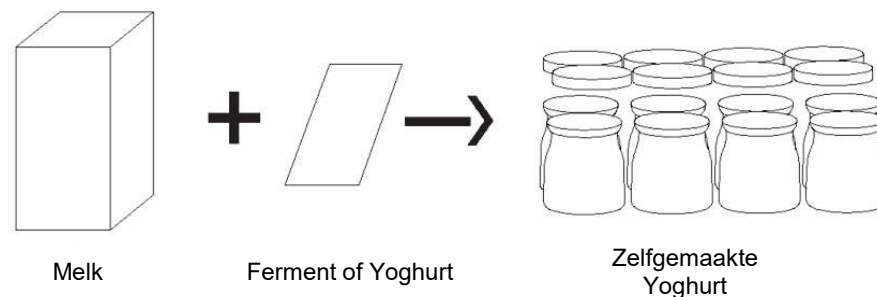
Opmerking: De hoeveelheid starter of yoghurt verandert proportioneel mee met de hoeveelheid melk.

Voorzorgen:

(1) – Zorg ervoor dat de ingrediënten niet over de datum of ongeschikt voor consumptie zijn.

(2) – Raadpleeg de sectie “Mengmethode” voor meer informatie over de hoeveelheid starter.

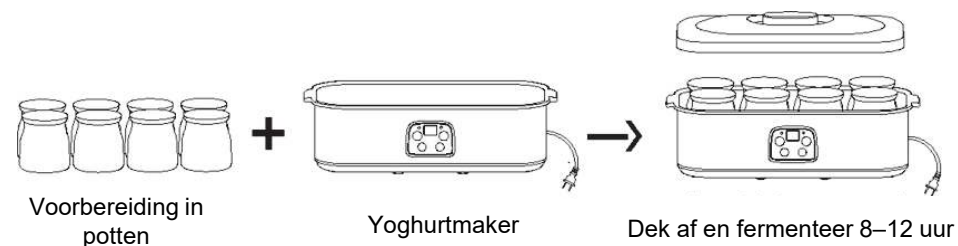
(3) – Wanneer melkpoeder wordt gebruikt, houd dan de volgende verhouding aan: 400 ml melkpoeder + 1100 ml water.



3- Fermentatie

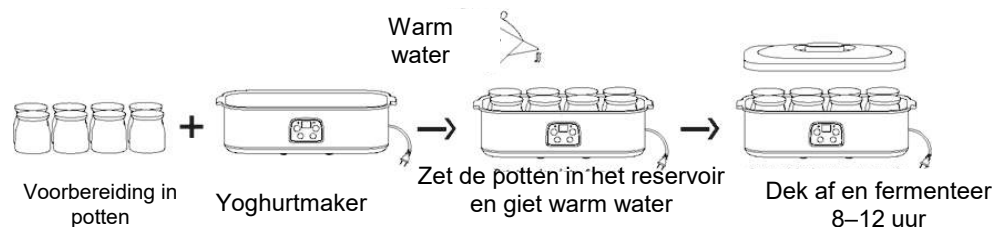
Methode : Plaats de deksels op hun respectievelijke potjes zonder te forceren zodra de bereiding is ingeschonken, zet ze vervolgens in het fermentatiereservoir en dek af met het deksel van de yoghurtmaker. Steek de stekker in het stopcontact en druk op de START-knop om de fermentatie te starten. De fermentatietijd moet handmatig worden gecontroleerd. De fermentatietijd is ongeveer 8 tot 10 uur voor volle of magere melk en 12 uur met plantaardige melk. De afgewerkte yoghurt zal stollen en op room lijken. Hoe langer de fermentatietijd, hoe hoger de zuurgraad.

Let op : De fermentatietijd wordt beïnvloed door de omgevingstemperatuur en de temperatuur van de ingrediënten. Het duurt daarom langer als de omgevingstemperatuur laag is of als magere melk wordt gebruikt, maar niet langer dan 14 uur.



Deze methode bestaat eruit dat er geen heet water in het fermentatiereservoir wordt gedaan.

Opmerking: Om de fermentatietijd te verkorten en de gelijkmatigheid van de warmteoverdracht te verbeteren, kunt u wat heet water in het fermentatiepotje doen, zodat de yoghurt homogener en gladder wordt.

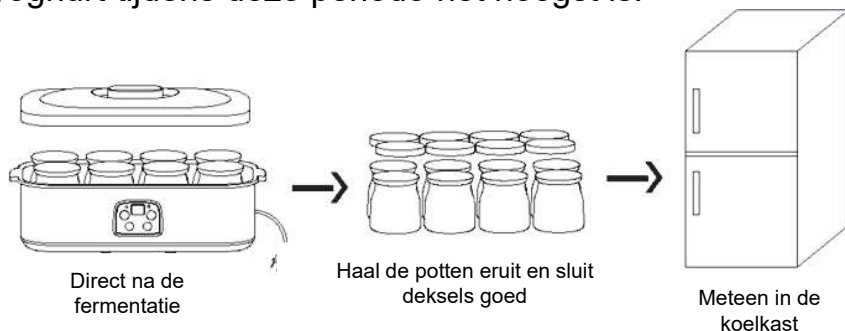


Deze methode bestaat eruit dat er heet water in het fermentatiereservoir wordt gedaan.

4 – Versheid behouden

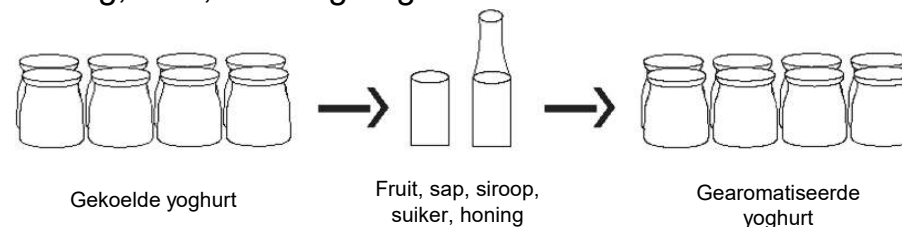
Methode: De heet gefermenteerde yoghurt is eetbaar. Degenen die het niet warm willen, kunnen het op dat moment proeven nadat ze het op smaak hebben gebracht. Als u het dan niet waardeert, kunt u de potjes met de gefermenteerde yoghurt direct in de koelkast zetten. Het is extreem lekker nadat het is gekoeld.

Opmerking: De koeltijd voor yoghurt mag niet langer dan 7 dagen zijn. Het wordt aanbevolen om het binnen 3 dagen te consumeren, omdat de activering van lactobacillen in de yoghurt tijdens deze periode het hoogst is.



5 – De aroma's

Na de fermentatie en koeling kunt u deze methode volgen: U kunt de yoghurt proeven nadat u deze op smaak hebt gebracht met vruchtensap, fructose, honing, enz., naar eigen goeddunken.



Notities:

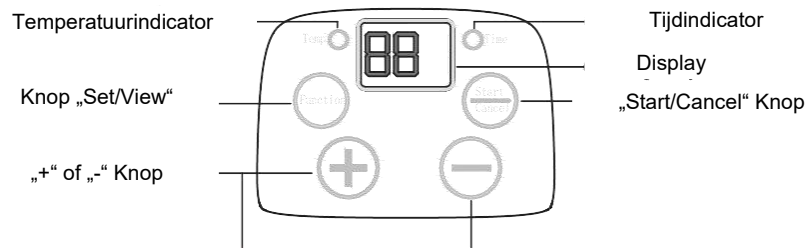
1 – Als er na de fermentatie grote hoeveelheden gas en een onprettige geur vrijkomen, duidt dit erop dat het water of de melk bedorven is en dat de yoghurt niet geconsumeerd kan worden. Als het verschijnt in de vorm van een pudding met een gele glans en een zure smaak, geeft dat aan dat de fermentatie goed is.

2 – Een langere fermentatietijd zou een grote hoeveelheid wei (geeloranje vloeistof) produceren en het vrij zuur maken; dit is normaal en geen reden tot bezorgdheid. U kunt de wei apart consumeren (omdat het een overvloed aan voedingsstoffen bevat, zoals melkzuur, vitamine B enz.) of het mengen met de yoghurt om te eten.

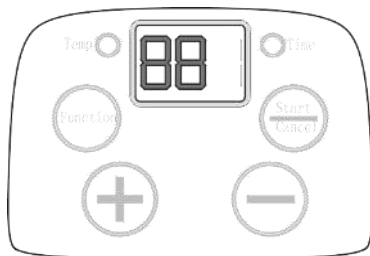
3 – Voor kinderen wordt volle melkpoeder of volle melk aanbevolen. Maar voor obese personen wordt magere melkpoeder of magere melk aanbevolen. (Het toevoegen van fructose aan de melk kan het fermentatieproces versnellen, en gearomatiseerde melk wordt niet aanbevolen.)

4 – Als er diarree of maagklachten optreden na het eten van yoghurt, moet u de hoeveelheid yoghurt iedere keer verminderen tot 100 ml en vervolgens geleidelijk verhogen tot 200-300 ml.

Hoe het bedieningspaneel in te stellen

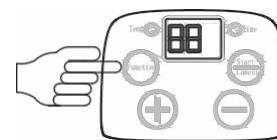


1. Steek de kabel in het stopcontact; op het display verschijnt “88”, samen met “di”-geluiden die aangeven dat de voeding is ingeschakeld en de machine klaar is.

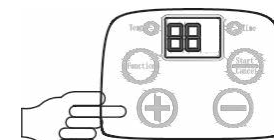


2. Druk op de knop “Set/View” om de temperatuur in te stellen; de temperatuurindicator knippert groen. Druk op “+” of “-” om de temperatuur voor het maken van yoghurt aan te passen (gemiddeld 42 °C, en tussen 37 °C en 45 °C afhankelijk van de ingrediënten).

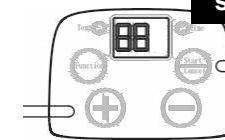
3. Druk vervolgens op de knop “Start/Cancel”; de timerindicator knippert groen en de temperatuurindicator wordt rood. Druk op “+” of “-” om de timer in te stellen (tussen 8 u en 12 u afhankelijk van de ingrediënten). Nadat u de tijd hebt ingesteld, drukt u nogmaals op “Start/Cancel”; de temperatuurindicator blijft rood en de yoghurtmaker begint te werken. Als u het proces wilt annuleren, houdt u de knop “Start/Cancel” ingedrukt.



Druk op “Set/View”



Stel de temperatuur in



Druk op Start/Cancel en stel tijd in met “+” of “-”

Voorzorgsmaatregelen

1. Zorg ervoor dat de nominale spanning hetzelfde is als de spanning die u gebruikt.
2. Gebruik deze machine niet in de buurt van ontvlambare producten.
3. Het is verboden de stekker met natte handen in of uit het stopcontact te halen, omdat u anders een elektrische schok kunt krijgen.
4. Het is verboden dit product te wassen of in water te dompelen, anders wordt de prestatie aangetast.
5. Zorg ervoor dat het product niet wordt herverpakt, gedemonteerd of gerepareerd door iemand zonder vakkennis van elektrische apparaten.
6. Gebruik het product niet op een onstabiele of vochtige plaats of in de buurt van een andere warmtebron, anders kan het beschadigd raken of kapotgaan.
7. Als de kabel beschadigd is, moet u deze door een professional laten vervangen om gevaren te vermijden.
8. Zorg ervoor dat de yoghurtmaker op een plaats staat waar kinderen er niet bij kunnen. Hij kan stoppen met werken als u onvoorzichtig de knoppen aanraakt.
9. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens, of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij worden begeleid of geïnstrueerd door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon.

Kinderen moeten worden gecontroleerd om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.

Onderhoud en Reparaties

1. U moet de stroomkabel na gebruik loskoppelen en mag de machine niet wassen voordat deze is afgekoeld.
2. U dient de yoghurtmaker direct na gebruik te reinigen, anders zal er een onaangename geur ontstaan.
3. Was het apparaat niet met bananenolie, benzine, detergent, een harde borstel, roestvrijstalen schuurspons, enz.
4. Zorg ervoor dat de buitenlaag niet wordt ondergedompeld of besproeid. U kunt het afvegen met een zachte, licht vochtige doek (niet te nat).
5. Wanneer het apparaat lange tijd niet wordt gebruikt, reinigt u het, verpakt u het in een doos en plaatst u het op een droge, geventileerde plaats om vochtbeschadiging te voorkomen.
6. Plaats de deksels niet in het onderste rek van de vaatwasser en vermijd temperaturen boven 60 °C om schade aan de deksels en hun etiketten te voorkomen.

Veelgestelde Vragen

1. Het indicatielampje of het getal op het display is niet verlicht:
 - A. Staat de stroom uit?
 - B. Is de kabel in het stopcontact gestoken?
 - C. Staat de stekkerdoos uitgeschakeld?

2. Melk fermenteert tot yoghurt na het koken:

- a. Is de ingestelde tijd te kort?
- b. Is de binnentemperatuur of de melktemperatuur te laag?
(Als de temperatuur te laag is, verleng dan de werktijd naar behoren.)

3. De eigenaardige yoghurtgeur is te sterk nadat het proces is voltooid:

- a. Is de tijd te lang?
- b. Zijn de ingrediënten verlopen?

Opmerkingen: Als het probleem na bovenstaande analyse nog steeds niet is opgelost, neem dan contact op met ons bedrijf of onze distributeur. Het demonteren van het product door leken is verboden.

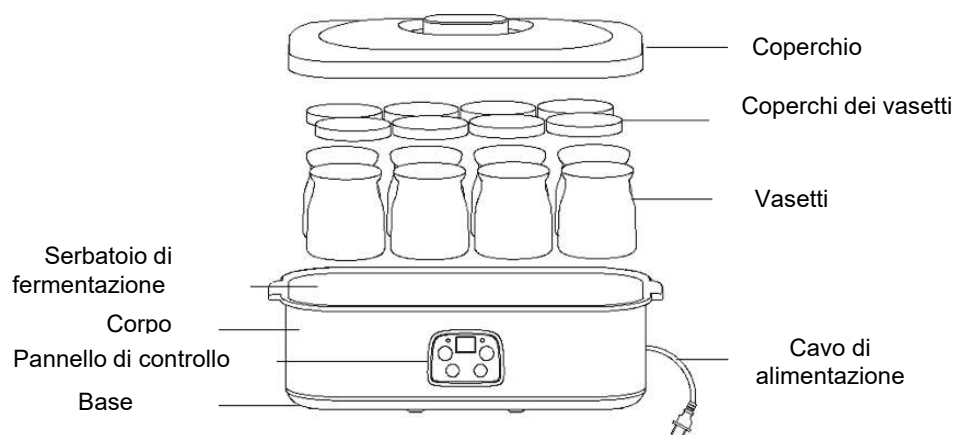
Specificaties

Productnaam	BIOATIS Yoghurtmaker
Model	SNJ-159B
Typ	Automatische Yoghurtmaker
Nominale Spanning	220 V
Nominale Frequentie	60 Hz
Nominale Capaciteit	8 potjes van 180 mL = 1440 mL
Nominaal Vermogen	25W
Afmetingen (L × B × H)	368X190X145mm

Introduzione

Grazie per aver scelto e utilizzato la yogurtiera BIOATIS. Questo prodotto si distingue per il suo nuovo design, linee pulite e una forma elegante. Utilizza la tecnologia PTC (Coefficiente di Temperatura Positivo) per controllare con precisione la temperatura e rendere lo yogurt più gustoso. L'uso indica chiaramente che la funzione è semplice, sicura, efficiente e pratica. Non inquina e rispetta le norme sanitarie. Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico o simile.

Nomi delle parti e panoramica



Caratteristiche

- Design elegante e linea essenziale
- Struttura unica per trasmissione uniforme del calore e attivazione dei lactobacilli
- Coperchio e vasetti trasparenti
- Tecnologia PTC per temperatura costante e funzionamento sicuro, basso consumo 30W
- Contenitore tipo scatola freschezza per evitare la contaminazione
- 8 vasetti in vetro facili da trasportare e conservare
- Controllo con microcomputer per temperatura precisa
- Timer e funzione completamente automatica
- Segnale acustico a fine preparazione

Avvertenze prima dell'uso

1. Rimuovere tutti gli imballaggi.
2. Verificare che la tensione indicata sulla targhetta corrisponda a quella utilizzata.

Modalità d'uso

Seguire i prossimi passaggi

Yogurt

1 - Metodo di disinfezione: Lavare i vasetti e i loro coperchi con acqua calda o tiepida – **NON BOLLIRE** per più di un minuto per disinfettare.

Attenzione: Lavare i vasetti e i coperchi solo con acqua calda o tiepida – **NON BOLLIRE**.

Non lavare i vasetti e i coperchi con acqua bollente, non inserirli nel cestello inferiore della lavastoviglie ed evitare temperature superiori a 60°C.

2 - Metodo di miscelazione: Inserire gli ingredienti nei vasetti nelle seguenti proporzioni:

Opzione 1: 1,4L di latte intero + 1 fermento o 1 yogurt

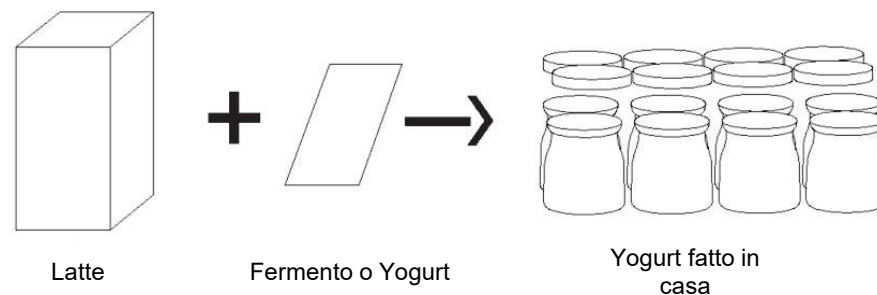
Opzione 2: 1,4L di latte parzialmente scremato + 1 fermento o 1 yogurt

Opzione 3: 1,4L di latte scremato + 1 fermento o 1 yogurt + latte in polvere

Nota: La quantità di fermento o yogurt varia in proporzione alla quantità di latte utilizzata.

Precauzioni:

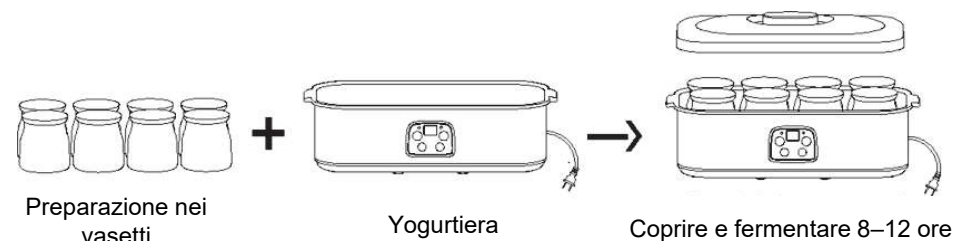
- (1) – Assicurarsi che i materiali non siano scaduti o inadatti al consumo.
- (2) – Per maggiori informazioni sulla quantità di fermento, consultare la sezione “Metodo di miscelazione”.
- (3) – Se si utilizza latte in polvere, attenersi alla proporzione indicata: 400 ml di latte in polvere + 1100 ml di acqua.



3- Fermentazione

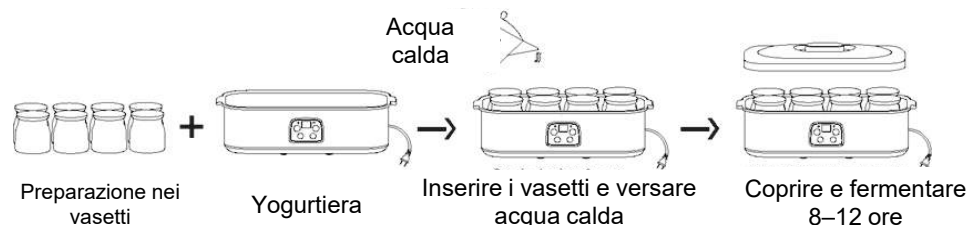
Metodo : Posizionate i coperchi sui rispettivi vasetti senza forzare una volta versata la preparazione e sistemateli nel serbatoio di fermentazione, quindi coprite con il coperchio dello yogurt. Collegate alla corrente e premete il pulsante START per avviare la fermentazione. Il tempo di fermentazione deve essere controllato manualmente. Il tempo di fermentazione è di circa 8–10 ore per latte intero o scremato e di 12 ore con latte vegetale. Lo yogurt finito coagulerà e assomiglierà a una crema. Più lungo è il tempo di fermentazione, più alta sarà l'acidità.

Attenzione : Il tempo di fermentazione sarà influenzato dalla temperatura ambiente e dalla temperatura degli ingredienti. È quindi necessario più tempo se la temperatura ambiente è bassa o se si utilizza latte scremato, ma non più di 14 ore.



Questo metodo consiste nel non mettere acqua calda nel serbatoio di fermentazione.

Nota: Per ridurre i tempi di fermentazione e migliorare l'uniformità della trasmissione del calore, potete mettere un po' di acqua calda nel vasetto di fermentazione affinché lo yogurt sia più omogeneo e più liscio.

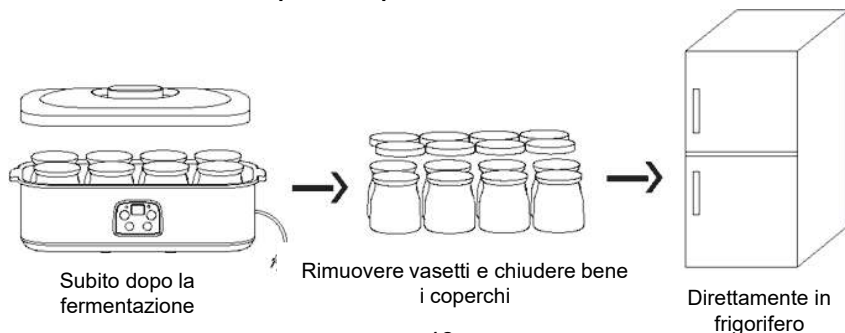


Questo metodo consiste nel mettere acqua calda nel serbatoio di fermentazione.

4 – Conservare la freschezza

Metodo: Lo yogurt fermentato caldo è commestibile. Chi non lo gradisce caldo può consumarlo in quel momento dopo averlo aromatizzato. Se non lo apprezzate in quel momento, potete mettere i vasetti contenenti lo yogurt fermentato direttamente in frigorifero. È estremamente buono dopo essere stato refrigerato.

Attenzione: Il tempo di refrigerazione dello yogurt non deve superare i 7 giorni. Si raccomanda di consumarlo entro 3 giorni, poiché l'attivazione dei lactobacilli nello yogurt è massima durante questo periodo.



5 – Gli aromi

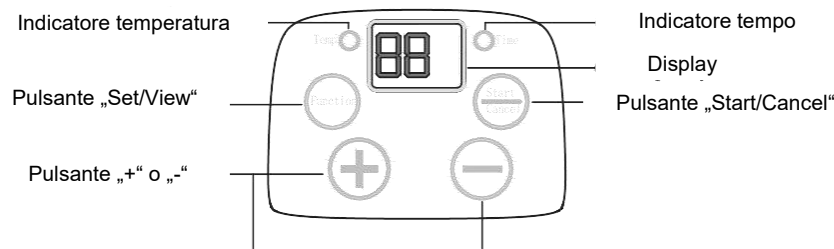
Dopo la fermentazione e la refrigerazione, potete seguire questo metodo: Potete gustare lo yogurt dopo averlo aromatizzato con succo di frutta, fruttosio, miele, ecc., a vostro piacimento.



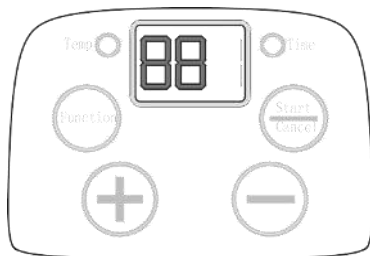
Note:

- 1 – Se dopo la fermentazione si produce una grande quantità di gas e un odore sgradevole, ciò indica che l'acqua o il latte sono scaduti e lo yogurt non può essere consumato. Se appare sotto forma di budino con un bagliore giallo e un sapore aspro, questo indica che la fermentazione è buona.
- 2 – Un tempo di fermentazione più lungo produrrà una grande quantità di siero (liquido giallastro) e lo renderà piuttosto acido; questo è normale e non c'è motivo di preoccuparsi. Potete gustare il siero separatamente (poiché contiene un'abbondanza di nutrienti, come acido lattico, vitamina B, ecc.) o mescolarlo allo yogurt da mangiare.
- 3 – Per i bambini si consiglia latte intero in polvere o latte intero. Ma per le persone obese si consiglia latte scremato in polvere o latte scremato. (L'aggiunta di fruttosio al latte può accelerare il processo di fermentazione e non si consiglia il latte aromatizzato.)
- 4 – Se dopo aver mangiato lo yogurt compare diarrea o malessere gastrico, dovete ridurre la quantità di yogurt a 100 ml ogni volta, quindi aumentare gradualmente a 200–300 ml.

Come regolare il pannello di controllo



1. Inserite il cavo nella presa a muro; sul display comparirà “88”, accompagnato da suoni “di” che indicano che l'alimentazione è accesa e la macchina è pronta.



2. Premete il pulsante “Set/View” per impostare la temperatura; l'indicatore di temperatura lampeggerà in verde. Premete “+” o “-” per regolare la temperatura per preparare lo yogurt (circa 42 °C in media, e da 37 °C a 45 °C a seconda degli ingredienti).

3. Premete quindi il pulsante “Start/Cancel”; l'indicatore del timer lampeggerà in verde e l'indicatore di temperatura diventerà rosso. Premete “+” o “-” per impostare il timer (tra 8 h e 12 h a seconda degli ingredienti). Dopo aver impostato il tempo, premete di nuovo “Start/Cancel”; l'indicatore di temperatura rimarrà rosso e la yogurtiera inizierà a funzionare. Se desiderate annullare l'operazione, tenete premuto il pulsante “Start/Cancel”.



Precauzioni da prendere

1. Assicurarsi che la tensione nominale sia la stessa della tensione che state utilizzando.
2. Non utilizzare questa macchina vicino a prodotti infiammabili.
3. È vietato rimuovere o inserire la spina con le mani bagnate, altrimenti si rischia una scossa elettrica.
4. È vietato lavare o immergere questo prodotto in acqua, altrimenti le sue prestazioni ne risentiranno.
5. Assicurarsi di non far imballare, smontare o riparare il prodotto da una persona non qualificata in materia di apparecchi elettrici.
6. Non utilizzare il prodotto in un luogo instabile o umido, o vicino a un'altra fonte di calore, altrimenti si danneggerà o si romperà.
7. Se il cavo è danneggiato, deve essere sostituito da un professionista per evitare qualsiasi pericolo.
8. Assicurarsi che lo yogurtiera sia posizionata in un luogo inaccessibile ai bambini. Potrebbe smettere di funzionare se si toccano i tasti senza cautela.
9. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o che mancano di esperienza e conoscenza, a meno che non siano state sorvegliate o istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.

I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

Manutenzione e Riparazioni

1. Dopo l'uso, è necessario scollegare il cavo di alimentazione e non lavare la macchina prima che si raffreddi.
2. È necessario lavare lo yogurtiera tempestivamente dopo l'uso; altrimenti si formerà un cattivo odore.
3. Non lavarlo con olio di banana, benzina, detergente, spazzola rigida, lana d'acciaio, ecc.
4. Evitate di immergere o spruzzare acqua sulla superficie esterna. Potete pulirla con un panno morbido leggermente umido (non troppo bagnato).
5. Quando l'apparecchio non viene utilizzato per un lungo periodo, pulitelo, confezionatelo in una scatola e posizionalo in un luogo asciutto e ventilato per evitare danni da umidità.
6. Non mettere i coperchi nel ripiano inferiore della lavastoviglie e non esporli a temperature superiori a 60 °C, per evitare di danneggiare i coperchi e le loro etichette.

Domande Frequenti

1. La spia o il numero sul display non si accende:
 - A. La corrente è spenta?
 - B. Il cavo è inserito nella presa?
 - C. La ciabatta è spenta?

2. Il latte fermenta in yogurt dopo la cottura:
 - a. Il tempo impostato è troppo breve?
 - b. La temperatura interna o la temperatura del latte è troppo bassa? (Se la temperatura è troppo bassa, prolungare opportunamente il tempo di funzionamento.)
3. L'odore particolare dello yogurt è troppo forte dopo la fine del processo:
 - a. Il tempo è troppo lungo?
 - b. Gli ingredienti sono scaduti?

Note: Se il problema non può essere risolto dopo l'analisi come sopra, contattare la nostra azienda o il nostro distributore. Il montaggio o lo smontaggio del prodotto da parte di non professionisti è vietato.

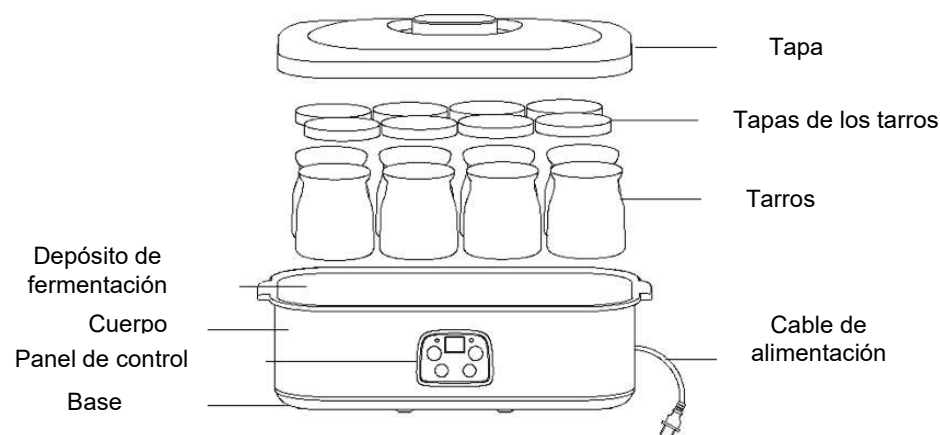
Specifiche

Nome del prodotto	Yogurtiera BIOATIS
Modello	SNJ-159B
Tipo	Yogurtiera Automatica
Tensione Nominale	220 V
Frequenza Nominale	60 Hz
Capacità Nominale	8 barattoli da 180 mL = 1440 mL
Potenza Nominale	25W
Dimensioni (L × P × A)	368X190X145mm

Introducción

Gracias por elegir y usar la yogurtera BIOATIS. Este producto destaca por su nuevo diseño, líneas limpias y una forma atractiva. Utiliza tecnología PTC (Coeficiente de Temperatura Positivo) para controlar con precisión la temperatura y lograr un yogur más delicioso. Su uso demuestra que es simple, seguro, eficiente energéticamente y práctico. No contamina y cumple con las normas sanitarias. Este producto está destinado únicamente para uso doméstico o similar.

Nombre de las piezas y vista general



Características

- Diseño elegante y líneas depuradas
- Estructura única para distribuir el calor y mantener la activación de los lactobacilos
- Tapa superior y tarros de cristal transparentes
- Tecnología PTC para temperatura constante, operación segura, potencia baja (30W)
- Diseño tipo caja de frescura, evita contaminación antes del consumo
- 8 tarros de vidrio fáciles de transportar y almacenar
- Tecnología de control por microordenador para precisión térmica
- Función de temporizador y automatización total
- Señal sonora al finalizar la preparación

Aviso antes de usar

1. Retire todo el embalaje.
2. Verifique que el voltaje indicado en la etiqueta coincida con el de su red eléctrica.

Modo de Empleo

Siga los siguientes pasos

Yogur

1 - Método de desinfección: Lave los tarros y sus tapas con agua caliente o tibia – **NO HERVIR** durante más de un minuto para desinfectar.

Atención: Lave los tarros y tapas solo con agua tibia o caliente – **NO HERVIR**.

No lave las tapas ni los tarros con agua hirviendo, no los coloque en la bandeja inferior del lavavajillas y evite temperaturas superiores a 60°C.

2 - Método de mezcla: Coloque los ingredientes en los tarros en las siguientes proporciones:

Opción 1: 1,4L de leche entera + 1 fermento o 1 yogur

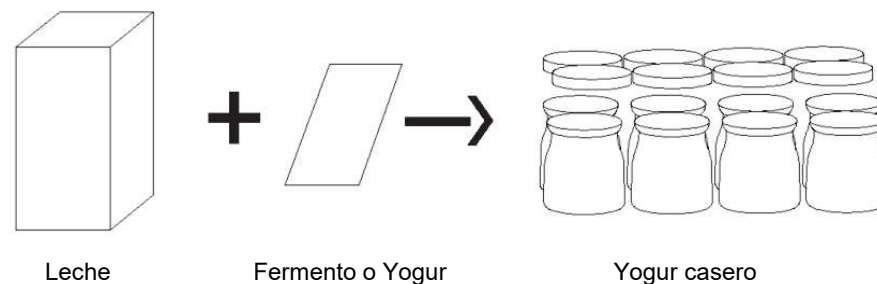
Opción 2: 1,4L de leche semidesnatada + 1 fermento o 1 yogur

Opción 3: 1,4L de leche desnatada + 1 fermento o 1 yogur + leche en polvo

Nota: La cantidad de fermento o yogur variará en la misma proporción según la cantidad de leche utilizada.

Precauciones:

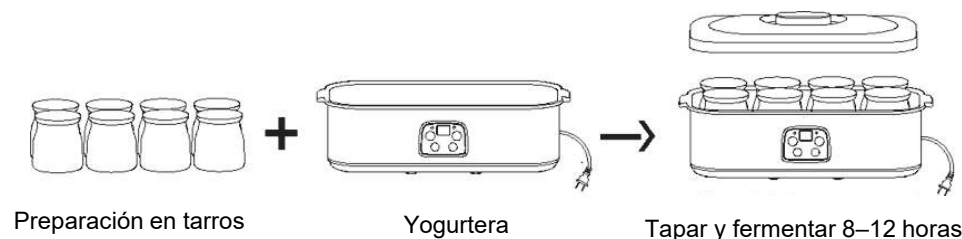
- (1) – Asegúrese de que los ingredientes no estén caducados o sean inadecuados para el consumo.
- (2) – Para más información sobre la cantidad de fermento, consulte la sección “Método de mezcla”.
- (3) – Si se usa leche en polvo, siga la proporción indicada: 400 ml de leche en polvo + 1100 ml de agua.



3- Fermentación

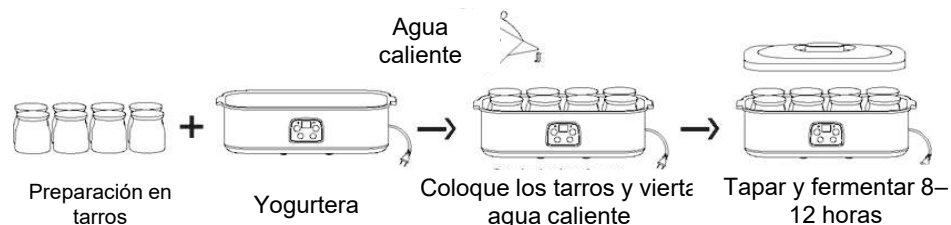
Método : Coloque las tapas sobre sus respectivos tarros sin forzar una vez que se haya vertido la preparación, y colóquelas en el depósito de fermentación, luego cúbralas con la tapa de la yogurtera. Enchufe y presione el botón START para que comience la fermentación. El tiempo de fermentación debe controlarse manualmente. El tiempo de fermentación es de aproximadamente 8 a 10 horas para leche entera o desnatada y de 12 horas con leche vegetal. El yogur terminado coagulará y se parecerá a la crema. Cuanto más largo sea el tiempo de fermentación, mayor será la acidez.

Atención : El tiempo de fermentación se verá afectado por la temperatura ambiente y la temperatura de los ingredientes. Por lo tanto, se necesita más tiempo si la temperatura ambiente es baja o si se utiliza leche desnatada, pero no más de 14 horas.



Este método consiste en no poner agua caliente en el depósito de fermentación.

Nota: Para acortar el tiempo de fermentación y mejorar la uniformidad de la transmisión del calor, puede poner un poco de agua caliente en el tarro de fermentación para que el yogur sea más homogéneo y más suave.



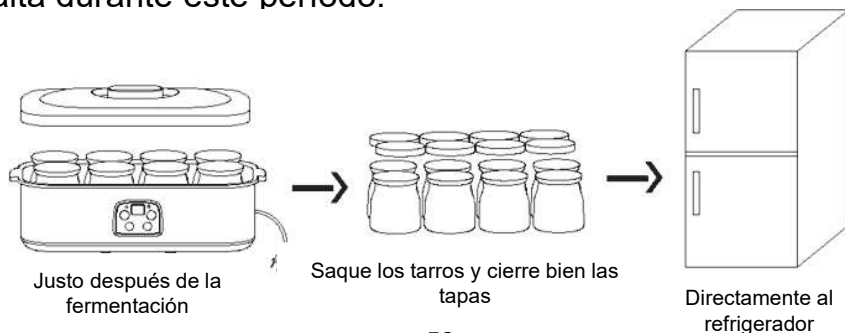
Este método consiste en poner agua caliente en el depósito de fermentación.

4 – Conservar la frescura

Método: El yogur fermentado caliente es comestible.

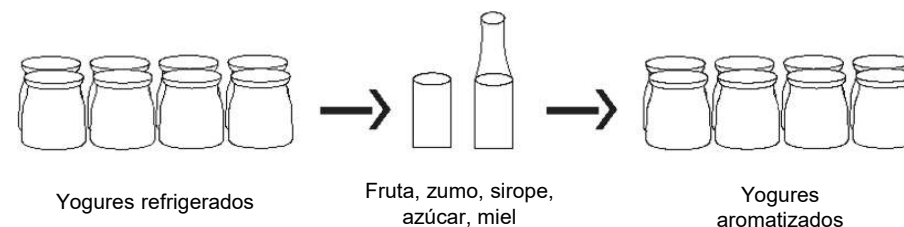
Aquellos que no lo prefieran caliente pueden degustarlo en ese momento después de aromatizarlo. Si no lo aprecian entonces, pueden poner los frascos que contienen el yogur fermentado directamente en el refrigerador. Es extremadamente bueno después de haber sido refrigerado.

Atención: El tiempo de refrigeración del yogur no debe superar los 7 días. Se recomienda consumirlo en los 3 días, ya que la activación de los lactobacilos en el yogur es más alta durante este período.



5 – Los aromas

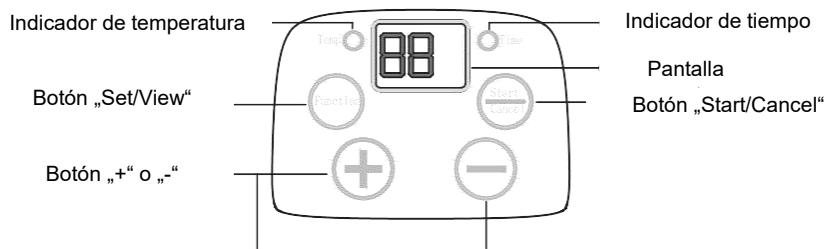
Después de la fermentación y la refrigeración, puede seguir este método: Puede degustar el yogur después de aromatizarlo con jugo de fruta, fructosa, miel, etc., a su conveniencia.



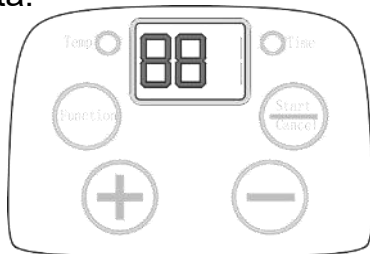
Notas:

- 1 – Si se produce una gran cantidad de gas y un olor fétido después de la fermentación, esto indica que el agua o la leche están caducadas y el yogur no se puede consumir. Si aparece en forma de pudín con un brillo amarillo y sabor ácido, eso indica que la fermentación es buena.
- 2 – Un tiempo de fermentación más prolongado producirá una gran cantidad de suero (líquido amarillento) y lo hará bastante ácido; esto es normal y no es motivo de preocupación. Puede degustar el suero por separado (ya que contiene abundantes nutrientes, como ácido láctico, vitamina B, etc.) o mezclarlo con el yogur para comerlo.
- 3 – Para los niños se recomienda leche entera en polvo o leche entera. Pero para las personas obesas se recomienda leche desnatada en polvo o leche desnatada. (Agregar fructosa a la leche puede acelerar el proceso de fermentación, y no se recomienda la leche aromatizada).
- 4 – Si aparece diarrea o malestar estomacal después de comer yogur, debe reducir la cantidad de yogur a 100 ml cada vez y luego aumentar gradualmente a 200–300 ml.

Cómo ajustar el panel de control

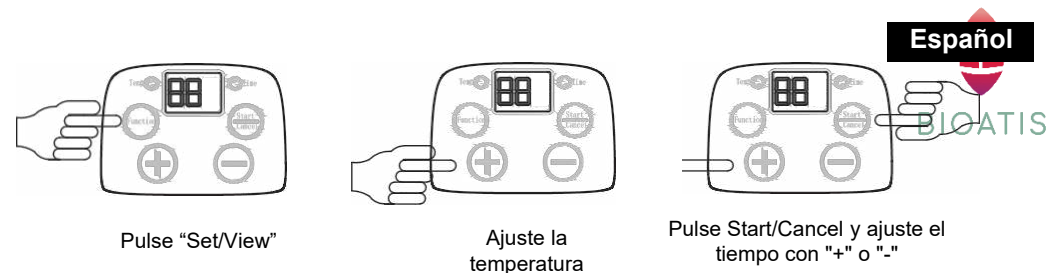


1. Enchufe el cable en la toma de corriente; en la pantalla aparecerá “88”, acompañado de sonidos “di” que indican que la alimentación está encendida y que la máquina está lista.



2. Presione el botón “Set/View” para ajustar la temperatura; el indicador de temperatura parpadeará en verde. Presione “+” o “-” para fijar la temperatura para preparar yogur (alrededor de 42 °C de media y entre 37 °C y 45 °C según los ingredientes).

3. Luego presione el botón “Start/Cancel”; el indicador del temporizador parpadeará en verde y el indicador de temperatura se pondrá rojo. Presione “+” o “-” para ajustar el temporizador (entre 8 h y 12 h según los ingredientes). Después de fijar el tiempo, presione “Start/Cancel” de nuevo; el indicador de temperatura permanecerá rojo y la yogurtera comenzará a funcionar. Si desea cancelar el proceso, mantenga presionado el botón “Start/Cancel”.



Precauciones a tomar

1. Asegúrese de que la tensión nominal sea la misma que la tensión que está utilizando.
2. No utilice esta máquina cerca de productos inflamables.
3. Está prohibido quitar o insertar el enchufe con las manos mojadas, de lo contrario corre el riesgo de sufrir una descarga eléctrica.
4. Está prohibido lavar o sumergir este producto en agua, de lo contrario su rendimiento se verá afectado.
5. Asegúrese de no hacer que alguien no cualificado en aparatos eléctricos embale, desmonte o repare el producto.
6. No utilice el producto en un lugar inestable o húmedo, ni cerca de otra fuente de calor, de lo contrario se dañará o romperá.
7. Si el cable está dañado, debe ser reemplazado por un profesional para evitar cualquier peligro.
8. Asegúrese de que la yogurtera esté colocada en un lugar fuera del alcance de los niños. Puede dejar de funcionar si toca los botones sin precaución.
9. Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, a menos que hayan sido supervisados o instruidos con respecto al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

Mantenimiento y Reparaciones

1. Debe desenchufar el cable de alimentación después de usarlo y no debe lavar la máquina antes de que se enfríe.
2. Debe lavar la yogurtera puntualmente después de usarla; de lo contrario, aparecerá un olor desagradable.
3. No la lave con aceite de plátano, gasolina, detergente, un cepillo duro, lana de acero inoxidable, etc.
4. Tenga cuidado de no sumergir o rociar agua sobre el revestimiento exterior. Puede limpiarla con un paño suave y húmedo (no demasiado húmedo).
5. Cuando el aparato no se use durante un largo período, límpielo, empáquelo en una caja y colóquelo en un lugar seco y ventilado para evitar daños por humedad.
6. No coloque las tapas en la rejilla inferior del lavavajillas y evite temperaturas superiores a 60 °C para evitar dañar las tapas y sus etiquetas.

Preguntas Frecuentes

1. La luz indicadora o el número en el display no se ilumina:
 - A. ¿Está cortada la corriente?
 - B. ¿Está el cable enchufado en el tomacorriente?
 - C. ¿Está apagada la regleta de enchufes?

2. La leche fermenta en yogurt después de la cocción:
 - a. ¿El tiempo ajustado es demasiado corto?
 - b. ¿La temperatura interna o la temperatura de la leche es demasiado baja? (Si la temperatura es demasiado baja, prolongue el tiempo de funcionamiento de manera adecuada).

3. El olor peculiar del yogurt es demasiado fuerte después de finalizar el proceso:
 - a. ¿El tiempo es demasiado largo?
 - b. ¿Los ingredientes están vencidos?

Notas: Si el problema no se puede resolver después del análisis anterior, póngase en contacto con nuestra empresa o con nuestro distribuidor. Queda prohibido que aficionados desarmen el producto.

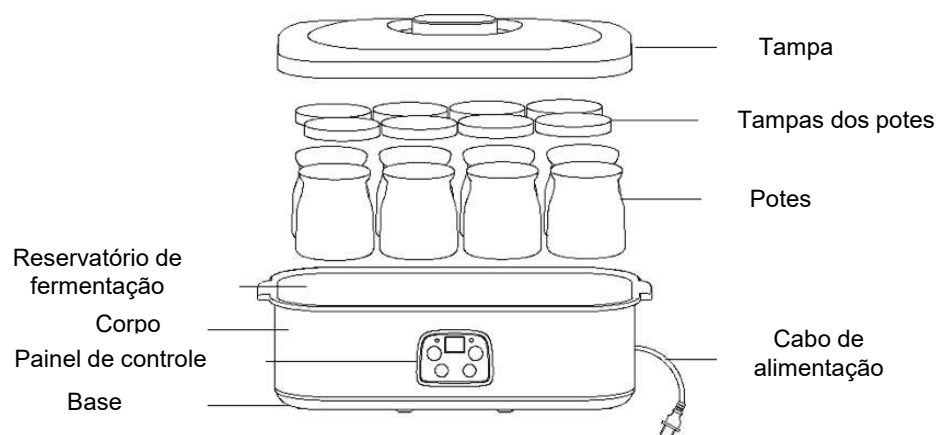
Especificaciones

Nombre del producto	Yogurtera BIOATIS
Modelo	SNJ-159B
Tipo	Yogurtera Automática
Tensión Nominal	220 V
Frecuencia Nominal	60 Hz
Capacidad Nominal	8 frascos de 180 mL = 1440 mL
Potencia Nominal	25W
Dimensiones (L × A × H)	368X190X145mm

Introdução

Obrigado por escolher e utilizar a iogurteira BIOATIS. Este produto caracteriza-se pelo seu novo design, linhas suaves e uma forma elegante. Utiliza tecnologia PTC (Coeficiente de Temperatura Positiva) para controlar com precisão a temperatura e tornar o iogurte mais saboroso. O seu uso é claramente simples, seguro, eficiente em energia e prático. Não causa poluição e está em conformidade com as normas sanitárias. Este produto é destinado apenas para uso doméstico ou semelhante.

Nomes das peças e visão geral



Características

- Design elegante e aspeto limpo
- Estrutura única para distribuição uniforme de calor e ativação dos lactobacilos
- Tampa superior e potes de vidro transparentes
- Tecnologia PTC para temperatura constante, operação segura, 30W de baixo consumo
- Design tipo caixa de frescura que evita a contaminação antes do consumo
- 8 frascos de vidro fáceis de transportar e armazenar
- Controlo por microcomputador para temperatura precisa
- Função de temporizador e automatização total
- Sinal sonoro ao fim da preparação

Aviso antes da utilização

1. Retire todas as embalagens.
2. Verifique se a tensão indicada na etiqueta corresponde à da sua rede elétrica.

Modo de uso

Siga os próximos passos

logurte

1 - **Método de desinfecção:** Lave os potes e as respectivas tampas com água quente ou morna – **NÃO FERVER** por mais de um minuto para desinfetar.

Atenção: Lave os potes e as tampas apenas com água morna ou quente – **NÃO FERVER**.

Não lave as tampas nem os potes com água a ferver, não os coloque na grelha inferior da máquina de lavar louça e evite temperaturas acima de 60°C.

2 - **Método de mistura:** Coloque os ingredientes nos potes nas seguintes proporções:

Opção 1: 1,4L de leite integral + 1 fermento ou 1 iogurte

Opção 2: 1,4L de leite meio-gordo + 1 fermento ou 1 iogurte

Opção 3: 1,4L de leite magro + 1 fermento ou 1 iogurte + leite em pó

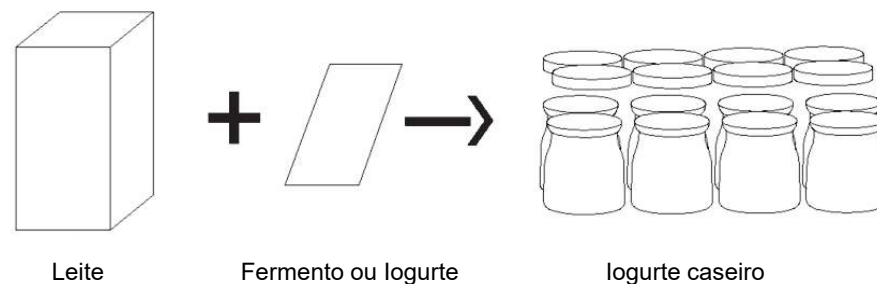
Nota: A quantidade de fermento ou iogurte deve ser ajustada proporcionalmente à quantidade de leite utilizada.

Precauções:

(1) – Certifique-se de que os ingredientes não estejam vencidos ou impróprios para consumo.

(2) – Para mais informações sobre a quantidade de fermento, consulte a seção “Método de mistura”.

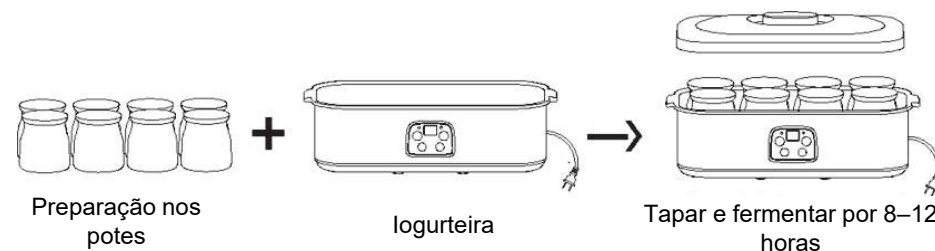
(3) – Quando usar leite em pó, siga a proporção indicada: 400 ml de leite em pó + 1100 ml de água.



3- Fermentação

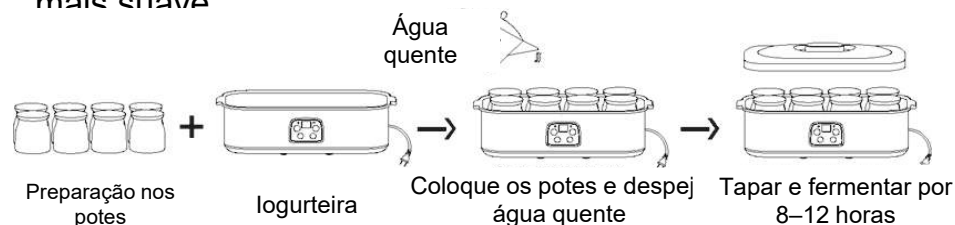
Método : Coloque as tampas em seus respectivos potes sem forçar assim que a preparação for despejada, e coloque-os no reservatório de fermentação, cobrindo com a tampa da iogurteira. Ligue o aparelho e pressione o botão START para que a fermentação comece. O tempo de fermentação deve ser controlado manualmente. O tempo de fermentação é de aproximadamente 8 a 10 horas para leite integral ou desnatado e 12 horas com leite vegetal. O iogurte pronto coagulará e ficará com aspecto de creme. Quanto maior o tempo de fermentação, maior a acidez.

Atenção : O tempo de fermentação será afetado pela temperatura ambiente e pela temperatura dos ingredientes. Portanto, é necessário mais tempo se a temperatura ambiente estiver baixa ou se for utilizado leite desnatado, mas não mais que 14 horas.



Este método consiste em não colocar água quente no reservatório de fermentação.

Observação: Para encurtar o tempo de fermentação e melhorar a uniformidade da transmissão de calor, você pode colocar um pouco de água quente no pote de fermentação para que o iogurte fique mais homogêneo e mais suave.

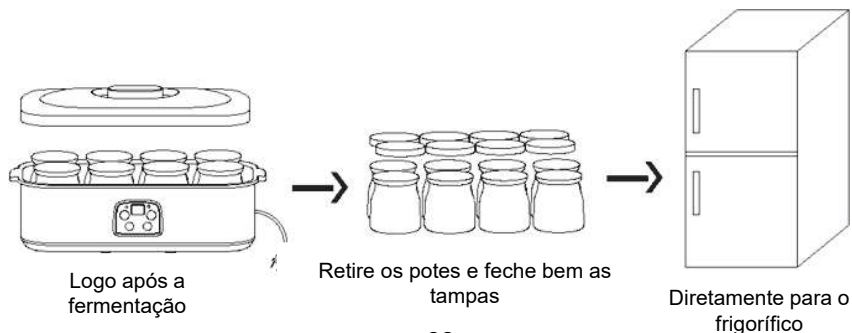


Este método consiste em colocar água quente no reservatório de fermentação.

4 – Conservar a frescura

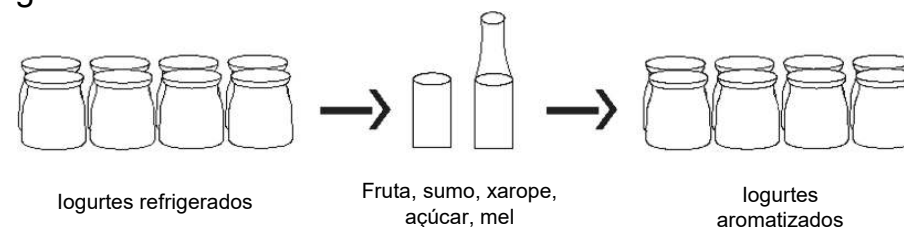
Método: O iogurte fermentado quente é comestível. Aqueles que não gostarem dele quente podem consumi-lo nesse momento após aromatizá-lo. Se você não o apreciar então, pode colocar os potes contendo o iogurte fermentado diretamente na geladeira. Fica extremamente bom depois de ser refrigerado.

Atenção: O tempo de refrigeração do iogurte não deve exceder 7 dias. Recomenda-se consumi-lo em até 3 dias, pois a ativação dos lactobacilos no iogurte é mais alta durante esse período.



5 – Os aromas

Após a fermentação e a refrigeração, você pode seguir este método: Você pode saborear o iogurte depois de aromatizá-lo com suco de fruta, frutose, mel, etc., a seu gosto.



Notas:

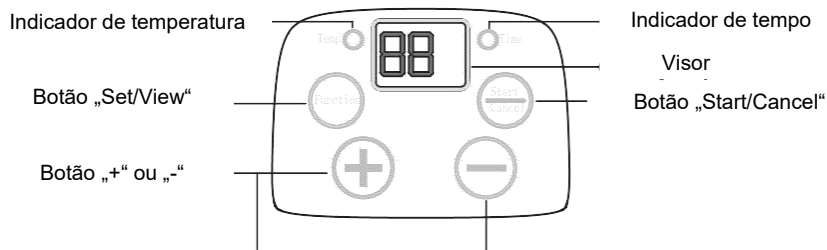
1 – Se uma grande quantidade de gás e um odor desagradável forem produzidos após a fermentação, isso indica que a água ou o leite estão vencidos e o iogurte não pode ser consumido. Se ele aparecer na forma de um pudim com brilho amarelo e sabor azedo, isso indica que a fermentação está boa.

2 – Um tempo de fermentação mais longo produzirá uma grande quantidade de soro (líquido amarelado) e tornará o iogurte bastante azedo; isso é normal e não há motivo para preocupação. Você pode saborear o soro separadamente (pois ele contém uma abundância de nutrientes, como ácido láctico, vitamina B, etc.) ou misturá-lo ao iogurte para comer.

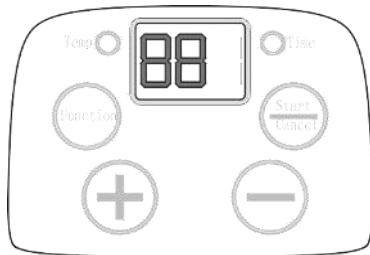
3 – Para crianças, recomenda-se leite integral em pó ou leite integral. Mas para pessoas obesas, recomenda-se leite desnatado em pó ou leite desnatado. (Adicionar frutose ao leite pode acelerar o processo de fermentação, e o leite aromatizado não é recomendado.)

4 – Se ocorrer diarreia ou desconforto estomacal após comer iogurte, você deve reduzir a quantidade de iogurte para 100 ml cada vez e, em seguida, aumentar gradualmente para 200–300 ml.

Como ajustar o painel de controle

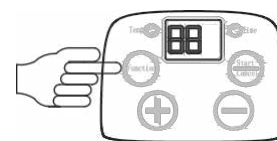


1. Conecte o cabo na tomada de parede; o display mostrará “88”, acompanhado de sons “di” que indicam que a energia está ligada e que a máquina está pronta.

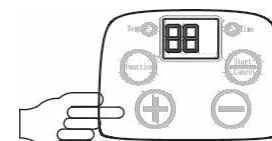


2. Pressione o botão “Set/View” para ajustar a temperatura; o indicador de temperatura piscará em verde. Pressione “+” ou “-” para definir a temperatura para fazer iogurte (cerca de 42 °C em média e entre 37 °C e 45 °C dependendo dos ingredientes).

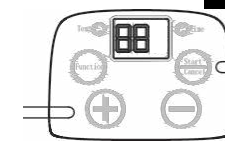
3. Em seguida, pressione o botão “Start/Cancel”; o indicador do temporizador piscará em verde e o indicador de temperatura ficará vermelho. Pressione “+” ou “-” para ajustar o temporizador (entre 8 h e 12 h, dependendo dos ingredientes). Após definir o tempo, pressione “Start/Cancel” novamente; o indicador de temperatura permanecerá vermelho e a iogurteira começará a funcionar. Se desejar cancelar o processo, pressione e segure o botão “Start/Cancel”.



Pressione “Set/View”



Ajustar a temperatura



Pressione Start/Cancel e ajuste o tempo com “+” ou “-”

Precauções a tomar

1. Certifique-se de que a tensão nominal seja a mesma da tensão que você está usando.
2. Não utilize esta máquina perto de produtos inflamáveis.
3. É proibido remover ou inserir o plugue com as mãos molhadas, caso contrário você corre o risco de choque elétrico.
4. É proibido lavar ou mergulhar este produto em água, caso contrário seu desempenho será afetado.
5. Certifique-se de não fazer com que alguém sem qualificação em aparelhos elétricos embale, desmonte ou repare o produto.
6. Não utilize o produto em um local instável ou úmido, nem próximo a outra fonte de calor, caso contrário ele será danificado ou quebrado.
7. Se o cabo estiver danificado, ele deve ser substituído por um profissional para evitar qualquer perigo.
8. Certifique-se de que a iogurteira esteja colocada em um local inacessível às crianças. Ela pode parar de funcionar se você tocar nos botões sem cuidado.
9. Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou que careçam de experiência e conhecimento, a menos que tenham sido supervisionadas ou instruídas quanto ao uso do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.

Manutenção e Reparos

1. Você deve desconectar o cabo de alimentação após o uso e não deve lavar a máquina antes que ela esfrie.
2. Você deve lavar a iogurteira pontualmente após o uso; caso contrário, surgirá um cheiro desagradável.
3. Não a lave com óleo de banana, gasolina, detergente, escova dura, lã de aço inoxidável, etc.
4. Cuidado para não mergulhar nem borrifar água no revestimento externo. Você pode limpá-lo com um pano macio e úmido (não muito molhado).
5. Quando o aparelho não for usado por um longo período, limpe-o, embale-o em uma caixa e coloque-o em um local seco e ventilado para evitar danos causados pela umidade.
6. Não coloque as tampas no compartimento inferior da lava-louças e evite temperaturas acima de 60 °C para não danificar as tampas e suas etiquetas.

Perguntas Frequentes

1. A luz indicadora ou o número no visor não está aceso:
 - A. A energia está desligada?
 - B. O cabo está conectado à tomada?
 - C. A régua de tomada está desligada?

2. O leite fermenta em iogurte após o cozimento:
 - a. O tempo ajustado é muito curto?
 - b. A temperatura interna ou a temperatura do leite está muito baixa? (Se a temperatura estiver muito baixa, prolongue o tempo de funcionamento de forma adequada.)
3. O cheiro peculiar do iogurte é muito forte após a conclusão do processo:
 - a. O tempo está muito longo?
 - b. Os ingredientes estão vencidos?

Observações: Se o problema não puder ser resolvido após a análise acima, entre em contato com nossa empresa ou com nosso distribuidor. É proibido que pessoas não qualificadas desmontem o produto.

Especificações

Nome do produto	iogurteira BIOATIS
Modelo	SNJ-159B
Tipo	iogurteira Automática
Tensão Nominal	220 V
Frequência Nominal	60 Hz
Capacidade Nominal	8 potes de 180 mL = 1440 mL
Potência Nominal	25W
Dimensões (C × L × A)	368X190X145mm