



GROUPE INSTANT POT RECETTES ET TRUCS QUEBEC

Yogourt IP

SANS LA TOUCHE YOGOURT

Vous avez besoin:

4 litres de lait

(ce peut être n'importe quel lait de vache, n'importe quel pourcentage de gras, n'importe quel marque. À noter par contre qu'un lait plus gras donnera un yogourt plus crémeux)

2 c. à table de yogourt avec bactéries actives
(n'importe quel pourcentage de gras, n'importe quel
marque)



OUTIL ESSENTIEL

Thermomètre à bonbon ou à lait

INSTRUCTIONS

1)

Commencez avec un pot froid ou tempéré.

2)

Versez 1 gallon de lait dans l'autocuiseur.

3)

Activez la fonction Sear / Saute

4)

Vous apporterez votre lait à 180 ° F. Utilisez un thermomètre pour vérifier la température souvent et assurez-vous de bien mélanger pour que le lait ne brûle pas au fond

5)

Une fois que le lait atteint 180 ° F, fermez la machine (CANCEL). Laisser le yaourt refroidir jusqu'à 110 ° F. Assurez-vous de vérifier la température souvent et remuez pour aider le yogourt à refroidir.

6)

Une fois que votre lait a atteint 110 ° F, ajouter le yogourt et fouetter jusqu'à incorporation.

7)

Fermer immédiatement le couvercle et verrouiller. Envelopper dans une grande serviette de plage ou dans deux serviettes ordinaires et incuber pendant au moins 8 heures. (Les serviettes garderont la température constante.

8)

Après 8 heures, transférez votre yaourt dans le réfrigérateur et laissez-le refroidir au moins 4 heures. Si votre yogourt est trop liquide, vous pouvez également le filtrer durant ce temps.

Si votre yogourt est grumeleux ou incohérent, fouettez-le avec un batteur à main ou sur un batteur sur socle!

Votre yogourt est FINI!

Se conserve 2 semaines au réfrigérateur ou 3 semaines au congélateur

