

FABRIQUER DU YOGOURT ET DU KÉFIR AVEC DE LA BOISSON DE SOYA, C'EST POSSIBLE!

Nous suggérons, suite aux tests effectués à ce jour dans notre laboratoire, d'utiliser les boissons de soya ci-après mentionnées avec les différentes cultures séchées à froid Yogourmet. Vous obtiendrez ainsi d'excellents résultats. Les tests ont été effectués avec la yaourtière électrique Yogourmet Multi.

Le yogourt et le kéfir fabriqués avec les cultures séchées à froid Yogourmet se conserveront 2-3 semaines au réfrigérateur.

À VOUS DE DÉCOUVRIR VOTRE BOISSON DE SOYA PRÉFÉRÉE!

FABRIQUER DU YOGOURT AVEC CULTURE DE YOGOURT SÉCHÉE À FROID ORIGINALE YOGOURMET		
BOISSON DE SOYA		PRÉPARATION
Edensoy Boisson de soya biologique non sucré	Emballage non-réfrigéré (UHT)	Chauffer jusqu'à 42-44°C/108-112°F; Ajouter la culture de yogourt.
Edensoy Boisson de soya biologique originale	Emballage non-réfrigéré (UHT)	Chauffer jusqu'à 42-44°C/108-112°F; Ajouter la culture de yogourt.
So Nice Boisson de soya biologique naturelle	Emballage non-réfrigéré (UHT)	Chauffer jusqu'à 42-44°C/108-112°F; Ajouter la culture de yogourt.
So Nice Boisson de soya biologique originale	Emballage non-réfrigéré (UHT)	Chauffer jusqu'à 42-44°C/108-112°F; Ajouter la culture de yogourt.
So Nice Boisson de soya biologique originale	Emballage réfrigéré	Chauffer jusqu'à 82°C/180°F; Refroidir jusqu'à 42-44°C/108-112°F; Ajouter la culture de yogourt.

FABRIQUER DU YOGOURT AVEC CULTURE DE YOGOURT SÉCHÉE À FROID AVEC PROBIOTIQUES CBA YOGOURMET		
BOISSON DE SOYA		PRÉPARATION
Edensoy Boisson de soya biologique non sucré	Emballage non-réfrigéré (UHT)	Ajouter la culture de yogourt directement à la boisson de soya qui est à la température ambiante (23-25°C/73-77°F). (Voir la NOTE au bas du tableau)
Edensoy Boisson de soya biologique originale	Emballage non-réfrigéré (UHT)	Ajouter la culture de yogourt directement à la boisson de soya qui est à la température ambiante (23-25°C/73-77°F). (Voir la NOTE au bas du tableau)
So Nice Boisson de soya biologique naturelle	Emballage non-réfrigéré (UHT)	Ajouter la culture de yogourt directement à la boisson de soya qui est à la température ambiante (23-25°C/73-77°F). (Voir la NOTE au bas du tableau)
So Nice Boisson de soya biologique originale	Emballage non-réfrigéré (UHT)	Ajouter la culture de yogourt directement à la boisson de soya qui est à la température ambiante (23-25°C/73-77°F). (Voir la NOTE au bas du tableau)
So Nice Boisson de soya biologique originale	Emballage réfrigéré	Chauffer jusqu'à 82°C/180°F; Refroidir jusqu'à 23-25°C/73-77°F; Ajouter la culture de yogourt. (Voir la NOTE au bas du tableau)

**FABRIQUER DU KÉFIR AVEC
CULTURE DE KÉFIR SÉCHÉE À FROID YOGOURMET (AUCUN APPAREIL REQUIS)**

BOISSON DE SOYA

PRÉPARATION

Edensoy Boisson de soya biologique originale	Emballage non-réfrigéré (UHT)	Ajouter la culture de kéfir directement à la boisson de soya qui est à la température ambiante (23-25°C/73-77°F).
--	-------------------------------	---

NOTE : Une yaourtière électrique doit **ABSOLUMENT** être utilisée pour passer de 23-25°C/73-77°F à 42-44°/108-112°F durant le processus d'incubation, ce qu'une yaourtière non-électrique ne peut pas réaliser. Les données concernant la yaourtière électrique Yogourmet Multi, le temps d'incubation peut varier selon la yaourtière utilisée.

Plusieurs boissons végétales (autres que les boissons de soya) sont offertes sur le marché. Celles que nous avons testées nous laissent croire qu'il n'est pas possible de les utiliser pour fabriquer du yogourt ou du kéfir. La principale raison pour laquelle il n'est pas possible de les utiliser est qu'elles ne contiennent pas un type de sucre assimilable par les bactéries contenues dans les cultures séchées à froid Yogourmet, ou en quantité insuffisante, ainsi qu'une quantité insuffisante de protéines pour produire une consistance et une texture satisfaisante.