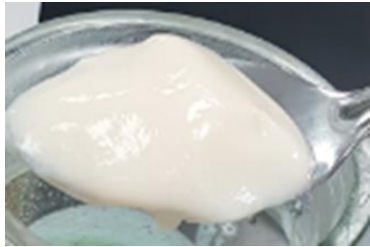



Mis à jour le 1 septembre 2019


CULTURE DE YOGOURT SÉCHÉE À FROID SANS LAIT YOGOURMET (VISUEL DES RÉSULTATS DES TESTS)


Nous suggérons, suite aux tests effectués à ce jour dans notre laboratoire, d'utiliser les boissons végétales ci-après mentionnées avec la culture de yogourt séchée à froid Sans Lait Yogourmet. Vous obtiendrez ainsi d'excellents résultats. Les tests ont été effectués avec la yaourtière électrique Yogourmet Multi.


Les boissons aux amandes ou aux noix de cajou offertes sur le marché ne contiennent pas suffisamment de protéines et/ou de sucre pour permettre le développement adéquat des bactéries et l'obtention d'une texture satisfaisante. Vous pouvez toutefois fabriquer votre boisson aux amandes ou aux noix de cajou maison. Les méthodes de fabrication maison sont au bas du tableau.


Boisson végétale	Veggemo Originale Boisson à base de légumes	
Emballage	Non-réfrigéré (UHT)	
Texturant alimentaire	Gélatine Knox	
Conservation du yogourt	2-3 semaines au réfrigérateur	
Mode d'emploi	(Voir la NOTE 1 au bas du tableau)	


Boisson végétale	Veggemo Originale Boisson à base de légumes	
Emballage	Non-réfrigéré (UHT)	
Texturant alimentaire	Pectine Pomona's Universal	
Conservation du yogourt	2-3 semaines au réfrigérateur	
Mode d'emploi	(Voir la NOTE 3 au bas du tableau)	

Boisson végétale	Aroy-D <u>Lait de coco</u>	
Emballage	Non-réfrigéré (boîte de conserve)	
Texturant alimentaire	Gélatine Knox	
Conservation du yogourt	2-3 semaines au réfrigérateur	
Mode d'emploi	(Voir la NOTE 1 au bas du tableau)	

Boisson végétale	Aroy-D <u>Lait de coco</u>	
Emballage	Non-réfrigéré (boîte de conserve)	
Texturant alimentaire	Gélifiant végétal Agar Agar	
Conservation du yogourt	2-3 semaines au réfrigérateur	
Mode d'emploi	(Voir la NOTE 2 au bas du tableau)	

Boisson végétale	Cha's Organics Superieur <u>Lait de coco</u>	
Emballage	Non-réfrigéré (boîte de conserve)	
Texturant alimentaire	Gélifiant végétal Agar Agar	
Conservation du yogourt	2-3 semaines au réfrigérateur	
Mode d'emploi	(Voir la NOTE 2 au bas du tableau)	

Boisson végétale	Fabrication Maison Boisson aux amandes maison (Voir la MÉTHODE DE FABRICATION MAISON au bas du tableau)	
Emballage	---	
Texturant alimentaire	Pectine Pomona's Universal	
Conservation du yogourt	Moins d'une semaine au réfrigérateur	
Mode d'emploi	(Voir la NOTE 3 au bas du tableau)	

Boisson végétale	Fabrication Maison Boisson aux noix de cajou maison (Voir la MÉTHODE DE FABRICATION MAISON au bas du tableau)	
Emballage	---	
Texturant alimentaire	Gélifiant végétal Agar Agar	
Conservation du yogourt	Moins d'une semaine au réfrigérateur	
Mode d'emploi	(Voir la NOTE 2 au bas du tableau)	

MÉTHODE DE FABRICATION MAISON – Boisson aux amandes maison

1. Tremper des amandes émondées crues et non-salées dans 2-3 tasses d'eau pendant la nuit. Si les amandes ne sont pas émondées, enlever la peau brune à l'étape 2;
2. Égoutter les amandes et jeter l'eau;
3. Mélanger les amandes avec 4 tasses d'eau dans un mélangeur jusqu'à l'obtention d'une texture lisse;
4. Égoutter la boisson aux amandes maison dans un « sac pour lait de noix »;
5. Réfrigérer.

Note A : La boisson aux amandes maison se conservera 3-4 jours au réfrigérateur.

Note B : Le yogourt fabriqué avec la boisson aux amandes maison se conservera moins d'une semaine au réfrigérateur.

MÉTHODE DE FABRICATION MAISON – Boisson aux noix de cajou maison

1. Tremper des noix de cajou crues et non-salées dans 2-3 tasses d'eau pendant 3 heures;
2. Égoutter les noix de cajou et jeter l'eau;
3. Mélanger les noix de cajou avec 4 tasses d'eau dans un mélangeur jusqu'à l'obtention d'une texture lisse;
4. Égoutter la boisson aux noix de cajou maison dans un « sac pour lait de noix »;
5. Réfrigérer.

Note A : La boisson aux noix de cajou maison se conservera 3-4 jours au réfrigérateur.

Note B : Le yogourt fabriqué avec la boisson aux noix de cajou maison se conservera moins d'une semaine au réfrigérateur.

NOTE 1 – Gélatine Knox

Ingrédients

- 800 ml ou 1 litre de boisson végétale;
- 2 cuillerées à table de gélatine en poudre Knox;
- 1 section de sachet de culture de yogourt séchée à froid Sans Lait Yogourmet (3 g).

Mode d'emploi

1. Chauffer la boisson végétale à 42-44°C/108-112°F;
2. Retirer 1 tasse de boisson végétale;
3. Saupoudrer lentement la gélatine dans la tasse de boisson végétale en mélangeant bien;
4. Ajouter la tasse de boisson végétale au reste de boisson végétale et bien mélanger;
5. Ajouter la culture de yogourt à la boisson végétale et bien mélanger;
6. Verser la boisson végétale dans le contenant et l'insérer dans la yaourtière;
7. Incuber la boisson végétale pendant 6-8 heures;
8. IMPORTANT : Mélanger le yogourt pour répartir uniformément la gélatine et obtenir une texture uniforme;
9. Réfrigérer.

Note : L'épaississement peut prendre jusqu'à 24 heures.

NOTE 2 – Gélifiant végétal Agar Agar

Ingrédients

- 800 ml ou 1 litre de boisson végétale;
- 1 cuillerée à thé de gélifiant végétal en poudre Agar Agar;
- 1 section de sachet de culture de yogourt séchée à froid Sans Lait Yogourmet (3 g).

Mode d'emploi

1. Chauffer la boisson végétale à 42-44°C/108-112°F;
2. Retirer 1 tasse de boisson végétale dans un grand contenant pour éviter un débordement à l'étape 3;
3. Saupoudrer lentement le gélifiant végétal dans la tasse de boisson végétale en mélangeant bien;
4. Chauffer la tasse de boisson végétale à 85-95°C/185-203°F;
5. Ajouter la tasse de boisson végétale au reste de boisson végétale et bien mélanger;
6. Refroidir la boisson végétale à 42-44°C/108-112°F;
7. Ajouter la culture de yogourt à la boisson végétale et bien mélanger;
8. Verser la boisson végétale dans le contenant et l'insérer dans la yaourtière;
9. Incuber la boisson végétale pendant 6-8 heures;
10. IMPORTANT : Mélanger le yogourt pour répartir uniformément le gélifiant végétal et obtenir une texture uniforme;
11. Réfrigérer.

Note : L'épaississement peut prendre jusqu'à 24 heures.

NOTE 3 – Pectine Pomona's Universal

Ingrédients

- 800 ml ou 1 litre de boisson végétale;
- 2 cuillerées à thé de pectine en poudre Pomona's Universal;
- 2 cuillerées à thé de phosphate monocalcique en poudre Pomona's Universal;
- 1 section de sachet de culture de yogourt séchée à froid Sans Lait Yogourmet (3 g).

Mode d'emploi

1. Ajouter le phosphate monocalcique à 1/2 tasse d'eau et bien mélanger pour fabriquer « l'eau de calcium ». Mettre « l'eau de calcium » de côté;
2. Ajouter la pectine à 1 tasse de boisson végétale à température ambiante et mélanger dans un mélangeur. Mettre « la pectine » de côté;
3. Ajouter « l'eau de calcium » mise de côté à l'étape 1 au reste de boisson végétale;
4. Chauffer la boisson végétale à 60°C/140°F;
5. Ajouter « la pectine » mise de côté à l'étape 2 au reste de boisson végétale;
6. Chauffer la boisson végétale à 60°C/140°F;
7. Refroidir la boisson végétale à 42-44°C/108-112°F;
8. Ajouter la culture de yogourt à la boisson végétale et bien mélanger;
9. Verser la boisson végétale dans le contenant et l'insérer dans la yaourtière;
10. Incuber la boisson végétale pendant 6-8 heures;
11. IMPORTANT : Mélanger le yogourt pour répartir uniformément la pectine et obtenir une texture uniforme ;
12. Réfrigérer.

Note : L'épaississement peut prendre jusqu'à 24 heures.

CANADA

2019-09-01