



LALLEMAND SPECIALTY CULTURES

Mis à jour le 19 juillet 2019

CULTURE DE YOGOURT SÉCHÉE À FROID SANS LAIT YOGOURMET (POUR ÊTRE UTILISÉE AVEC DE LA BOISSON DE SOYA)

FABRIQUER DU YOGOURT AVEC LA CULTURE DE YOGOURT SÉCHÉE À FROID SANS LAIT YOGOURMET ET 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 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.

Le yogourt fabriqué avec la culture de yogourt séchée à froid Sans Lait Yogourmet se conservera 2-3 semaines au réfrigérateur.

À VOUS DE DÉCOUVRIR VOTRE BOISSON DE SOYA PRÉFÉRÉE!

FABRIQUER DU YOGOURT AVEC CULTURE DE YOGOURT SÉCHÉE À FROID SANS LAIT YOGOURMET		
BOISSON DE SOYA		PRÉPARATION
Edensoy Boisson de soya biologique non sucré	Emballage non-réfrigéré (UHT)	Chauffer à 42-44°C/108-112°F; Ajouter la culture de yogourt; Incuber 5.00 heures ou jusqu'à consistance désirée. — OU — Ajouter la culture de yogourt directement à la boisson de soya qui est à la température ambiante (23-25°C/73-77°F) et bien mélanger; Incuber 6.00 heures ou jusqu'à consistance désirée. (Voir la NOTE au bas du tableau)
Edensoy Boisson de soya biologique original	Emballage non-réfrigéré (UHT)	Chauffer à 42-44°C/108-112°F; Ajouter la culture de yogourt; Incuber 5.00 heures ou jusqu'à consistance désirée. — OU — Ajouter la culture de yogourt directement à la boisson de soya qui est à la température ambiante (23-25°C/73-77°F) et bien mélanger; Incuber 6.00 heures ou jusqu'à consistance désirée. (Voir la NOTE au bas du tableau)
Choix Du Président Boisson de soya biologique à faible teneur en gras	Emballage non-réfrigéré (UHT)	Chauffer à 42-44°C/108-112°F; Ajouter la culture de yogourt; Incuber 5.75 heures ou jusqu'à consistance désirée. — OU — Ajouter la culture de yogourt directement à la boisson de soya qui est à la température ambiante (23-25°C/73-77°F) et bien mélanger; Incuber 8.00 heures ou jusqu'à consistance désirée. (Voir la NOTE au bas du tableau)
Choix Du Président Boisson de soya biologique enrichie chocolat	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) et bien mélanger; Incuber 6.00 heures ou jusqu'à consistance désirée. (Voir la NOTE au bas du tableau)
Choix Du Président Boisson de soya biologique enrichie vanille	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) et bien mélanger; Incuber 6.00 heures ou jusqu'à consistance désirée. (Voir la NOTE au bas du tableau)



LALLEMAND SPECIALTY CULTURES

Kirkland Signature Boisson de soya enrichie et biologique originale	Emballage non-réfrigéré (UHT)	Ajouter deux cuillerées à thé (2.88 g) de Agar-Agar* par litre de boisson de soya ; Chauffer à 90°C/194°F; Refroidir à 42-44°C/108-112°F; Ajouter la culture de yogourt; Incuber 6.00 heures ou jusqu'à consistance désirée. — NOTE — *Sans ajout de Agar-Agar à la boisson de soya, la texture du yogourt sera plutôt molle. Marque de Agar-Agar utilisée : Artisan Tradition.
Natura Boisson de soya enrichie biologique non-sucré	Emballage non-réfrigéré (UHT)	Chauffer à 42-44°C/108-112°F; Ajouter la culture de yogourt; Incuber 5.50 heures ou jusqu'à consistance désirée. — OU — Ajouter la culture de yogourt directement à la boisson de soya qui est à la température ambiante (23-25°C/73-77°F) et bien mélanger; Incuber 7.00-8.00 heures ou jusqu'à consistance désirée. (Voir la NOTE au bas du tableau)
Natura Boisson de soya enrichie biologique original	Emballage non-réfrigéré (UHT)	Chauffer à 42-44°C/108-112°F; Ajouter la culture de yogourt; Incuber 5.50 heures ou jusqu'à consistance désirée. — OU — Ajouter la culture de yogourt directement à la boisson de soya qui est à la température ambiante (23-25°C/73-77°F) et bien mélanger; Incuber 8.00 heures ou jusqu'à consistance désirée. (Voir la NOTE au bas du tableau)
So Nice Boisson de soya biologique enrichie	Emballage non-réfrigéré (UHT)	Chauffer à 42-44°C/108-112°F; Ajouter la culture de yogourt; Incuber 5.50 heures ou jusqu'à consistance désirée. — OU — Ajouter la culture de yogourt directement à la boisson de soya qui est à la température ambiante (23-25°C/73-77°F) et bien mélanger; Incuber 8.00 heures ou jusqu'à consistance désirée. (Voir la NOTE au bas du tableau)
So Nice Boisson de soya biologique enrichie	Emballage réfrigéré	Chauffer à 82°C/180°F; Refroidir à 42-44°C/108-112°F; Ajouter la culture de yogourt; Incuber 5.75 heures ou jusqu'à consistance désirée.

NOTE : Une yaourtière électrique doit ABSOLUMENT être utilisée pour passer de 23-25°C/73-77°F à 42-44°C/108-112°F durant le processus d'incubation, ce qu'une yaourtière non-électrique ne peut pas réaliser. Les données concernent 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. 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 la culture de yogourt séchée à froid Sans Lait Yogourmet, ou en quantité insuffisante, ainsi qu'une quantité insuffisante de protéines pour produire une consistance et une texture satisfaisante.

Nous avons testé la culture de yogourt séchée à froid Sans Lait Yogourmet avec les boissons végétales suivantes : Amande (Almond Breeze), Pois chiches (Ripple), Riz (Dream), Riz & Amande (Isola Bio), Riz & Quinoa (Dream), So Fresh Amande (Earth's Own) et So Fresh Cajou (Earth's Own). Malheureusement, les résultats n'ont pas été satisfaisants.