

oursson 

bon appétit

Livre de recettes
pour yaourts
maison



Les yaourtières Oursson

FE0205D

La yaourtière peut préparer n'importe quel type de yaourt et différents types de tinctures.



couleurs disponibles:



Les yaourtières Oursson

FE1502D

Vous pouvez préparer un bon yaourt et sain, différents boissons obtenues par la fermentation alcoolique incomplète et des produits laitiers.



couleurs disponibles:



FE2305

La yaourtière peut préparer des yaourts, pâte au levain et boissons.



couleurs disponibles:



FE2103D

Vous pouvez préparer un bon yaourt et sain, différents boissons obtenues par la fermentation alcoolique incomplète et des produits laitiers.



couleurs disponibles:



FE1105

La yaourtière peut préparer des yaourts, pâte au levain et boissons.



couleurs disponibles:



Kéfir



Yaourtière	Ingrédients	Ferment(il s'ajoute dans le lait)	⌚ Temps de fermentation
FE0205	1 litre de lait de vache	4 cuillères à soupe de kéfir de vache (avec cultures vivantes)	8 heures
FE2305	1,5 litres de lait de vache	6 cuillères à soupe de kéfir de vache (avec cultures vivantes)	8 heures
FE1105	8 pots x 125ml chacun de lait de vache	1 cuillère à café de kéfir de vache (avec cultures vivantes) dans chaque pot	8 heures
FE2103	2 litres de lait de vache	8 cuillères à soupe de kéfir de vache (avec cultures vivantes)	8 heures
FE1502	5 pots x 200ml de lait de vache	2 cuillères à café de kéfir de vache (avec cultures vivantes) dans chaque pot	8 heures



La fermentation lactique se fait sous l'action de micro-organismes lactiques. Il est important dans le choix des ferments pour la préparation du yaourt d'exister des bactéries vivantes qui vont assurer le développement et la multiplication nécessaire pour une fermentation idéale du yaourt. Vous pouvez utiliser des ferments secs qui gardés au réfrigérateur vont assurer l'existence des bactéries ou produits laitiers avec cultures vivantes.

Yaourt au lait de chèvre



Yaourtière	Ingrédients	Ferment(il s'ajoute dans le lait)	⌚ Temps de fermentation
FE0205	1 litre de lait de chèvre	4 cuillères à soupe de yaourt de chèvre (avec cultures vivantes)	10 heures
FE2305	1,5 litres de lait de chèvre	6 cuillères à soupe de yaourt de chèvre (avec cultures vivantes)	10 heures
FE1105	8 pots x 125ml chacun de lait de chèvre	1 cuillère à café de yaourt de chèvre (avec cultures vivantes) dans chaque pot	10 heures
FE2103	2 litres de lait de chèvre	8 cuillères à soupe de yaourt de chèvre (avec cultures vivantes)	10 heures
FE1502	5 pots x 200ml de lait de chèvre	2 cuillères à café de yaourt de chèvre (avec cultures vivantes) dans chaque pot	10 heures



La fermentation lactique se fait sous l'action de micro-organismes lactiques. Il est important dans le choix des ferments pour la préparation du yaourt d'exister des bactéries vivantes qui vont assurer le développement et la multiplication nécessaire pour une fermentation idéale du yaourt. Vous pouvez utiliser des ferments secs qui gardés au réfrigérateur vont assurer l'existence des bactéries ou produits laitiers avec cultures vivantes.

Kéfir avec du lait de chèvre



Yaourtière	Ingrédients	Ferment(il s'ajoute dans le lait)	⌚ Temps de fermentation
FE0205	1 litre de lait de chèvre	4 cuillères à soupe de kéfir de chèvre (avec cultures vivantes)	10 heures
FE2305	1,5 litres de lait de chèvre	6 cuillères à soupe de kéfir de chèvre (avec cultures vivantes)	10 heures
FE1105	8 pots x 125ml chacun de lait de chèvre	1 cuillère à café de kéfir de chèvre (avec cultures vivantes) dans chaque pot	10 heures
FE2103	2 litres de lait de chèvre	8 cuillères à soupe de kéfir de chèvre (avec cultures vivantes)	10 heures
FE1502	5 pots x 200ml de lait de chèvre	2 cuillères à café de kéfir de chèvre (avec cultures vivantes) dans chaque pot	10 heures



La fermentation lactique se fait sous l'action de micro-organismes lactiques. Il est important dans le choix des ferments pour la préparation du yaourt d'exister des bactéries vivantes qui vont assurer le développement et la multiplication nécessaire pour une fermentation idéale du yaourt. Vous pouvez utiliser des ferments secs qui gardés au réfrigérateur vont assurer l'existence des bactéries ou produits laitiers avec cultures vivantes.

Yaourt maigre



Yaourtière	Ingédients	Ferment(il s'ajoute dans le lait)	🕒 Temps de fermentation
FE0205	1 litre de lait de vache (0,1% matière grasse)	4 cuillères à soupe de yaourt (avec cultures vivantes)	8 heures
FE2305	1,5 litres de lait de vache (0,1% matière grasse)	6 cuillères à soupe de yaourt (avec cultures vivantes)	8 heures
FE1105	18 pots x 125ml chacun de lait de vache(0,1% matière grasse)	1 cuillère à café de yaourt (avec cultures vivantes) dans chaque pot	8 heures
FE2103	2 litres de lait de vache (0,1% matière grasse)	8 cuillères à soupe de yaourt (avec cultures vivantes)	8 heures
FE1502	5 pots x 200ml chacun de lait de vache (0,1% matière grasse)	2 cuillères à café de yaourt (avec cultures vivantes) dans chaque pot	8 heures



La fermentation lactique se fait sous l'action de micro-organismes lactiques. Il est important dans le choix des ferments pour la préparation du yaourt d'exister des bactéries vivantes qui vont assurer le développement et la multiplication nécessaire pour une fermentation idéale du yaourt. Vous pouvez utiliser des ferments secs qui gardés au réfrigérateur vont assurer l'existence des bactéries ou produits laitiers avec cultures vivantes.

Yaourt



Yaourtière	Ingrédients	Ferment(il s'ajoute dans le lait)	🕒 Temps de fermentation
FE0205	1 litre de lait de vache (1,5% matière grasse)	4 cuillères à soupe de yaourt (avec cultures vivantes)	6 heures
FE2305	1,5 litres de lait de vache (1,5% matière grasse)	6 cuillères à soupe de yaourt (avec cultures vivantes)	6 heures
FE1105	8 pots x 125ml chacun de lait de vache (1,5% matière grasse)	1 cuillère à café de yaourt (avec cultures vivantes) dans chaque pot	6 heures
FE2103	2 litres de lait de vache (1,5% matière grasse)	8 cuillères à soupe de yaourt (avec cultures vivantes)	6 heures
FE1502	5 pots x 200ml chacun de lait de vache (1,5% matière grasse)	2 cuillères à café de yaourt (avec cultures vivantes) dans chaque pot	6 heures



La fermentation lactique se fait sous l'action de micro-organismes lactiques. Il est important dans le choix des ferments pour la préparation du yaourt d'exister des bactéries vivantes qui vont assurer le développement et la multiplication nécessaire pour une fermentation idéale du yaourt. Vous pouvez utiliser des ferments secs qui gardés au réfrigérateur vont assurer l'existence des bactéries ou produits laitiers avec cultures vivantes.

Yaourt aux fruits



Yaourtière	Ingrédients	Ferment(il s'ajoute dans le lait)	Fruits	⌚ Temps de fermentation
FE0205	1 litre de lait de vache (1,5% matière grasse)	4 cuillères à soupe de yaourt (avec cultures vivantes)	Les fruits frais ou congelés s'ajoutent à la fin du programme de fermentation, selon votre goût. Si vous allez utiliser des fruits secs, on recommande leur hydratation au préalable.	6 heures
FE2305	1,5 litres de lait de vache (1,5% matière grasse)	6 cuillères à soupe de yaourt (avec cultures vivantes)		6 heures
FE1105	8 pots x 125ml chacun de lait de vache (1,5% matière grasse)	1 cuillère à café de yaourt (avec cultures vivantes) dans chaque pot		6 heures
FE2103	2 litres de lait de vache (1,5% matière grasse)	8 cuillères à soupe de yaourt (avec cultures vivantes)		6 heures
FE1502	5 pots x 200ml de lait de vache (1,5% matière grasse)	2 cuillères à café de yaourt (avec cultures vivantes) dans chaque pot		6 heures



La fermentation lactique se fait sous l'action de micro-organismes lactiques. Il est important dans le choix des ferments pour la préparation du yaourt d'exister des bactéries vivantes qui vont assurer le développement et la multiplication nécessaire pour une fermentation idéale du yaourt. Vous pouvez utiliser des ferments secs qui gardés au réfrigérateur vont assurer l'existence des bactéries ou produits laitiers avec cultures vivantes.

Yaourt au lait entier



Yaourtière	Ingrédients	Ferment (il s'ajoute dans le lait)	⌚ Temps de fermentation
FE0205	1 litre de lait de vache (3,2% matière grasse)	4 cuillères à soupe de yaourt (avec cultures vivantes)	6 heures
FE2305	1,5 litres de lait de vache (3,2% matière grasse)	6 cuillères à soupe de yaourt (avec cultures vivantes)	6 heures
FE1105	8 pots x 125ml chacun de lait de vache (3,2% matière grasse)	1 cuillère à café de yaourt (avec cultures vivantes) dans chaque pot	6 heures
FE2103	2 litres de lait de vache (3,2% matière grasse)	8 cuillères à soupe de yaourt (avec cultures vivantes)	6 heures
FE1502	5 pots x 200ml de lait de vache (3,2% matière grasse)	2 cuillères à café de yaourt (avec cultures vivantes) dans chaque pot	6 heures



La fermentation lactique se fait sous l'action de micro-organismes lactiques. Il est important dans le choix des ferments pour la préparation du yaourt d'exister des bactéries vivantes qui vont assurer le développement et la multiplication nécessaire pour une fermentation idéale du yaourt. Vous pouvez utiliser des ferments secs qui gardés au réfrigérateur vont assurer l'existence des bactéries ou produits laitiers avec cultures vivantes.

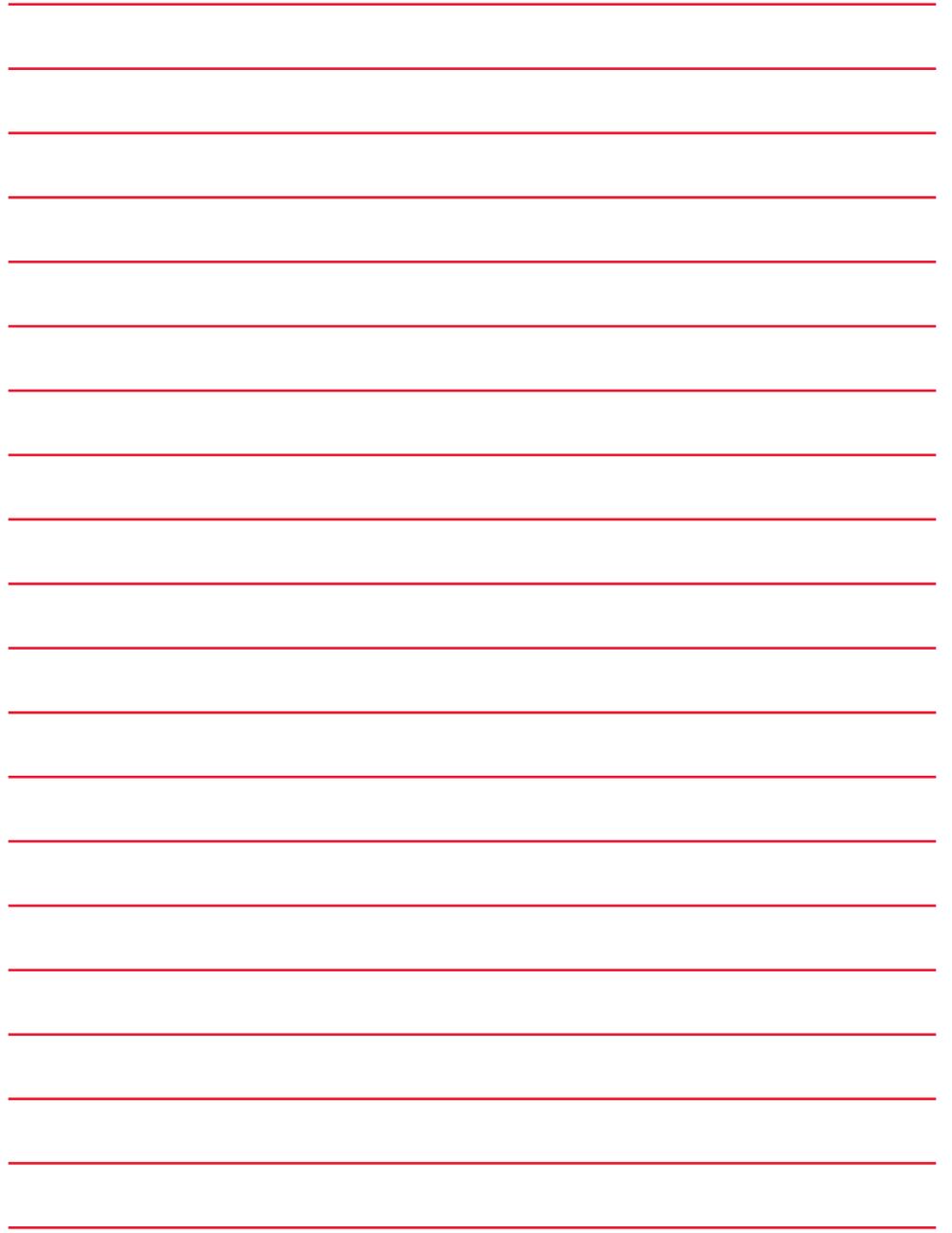
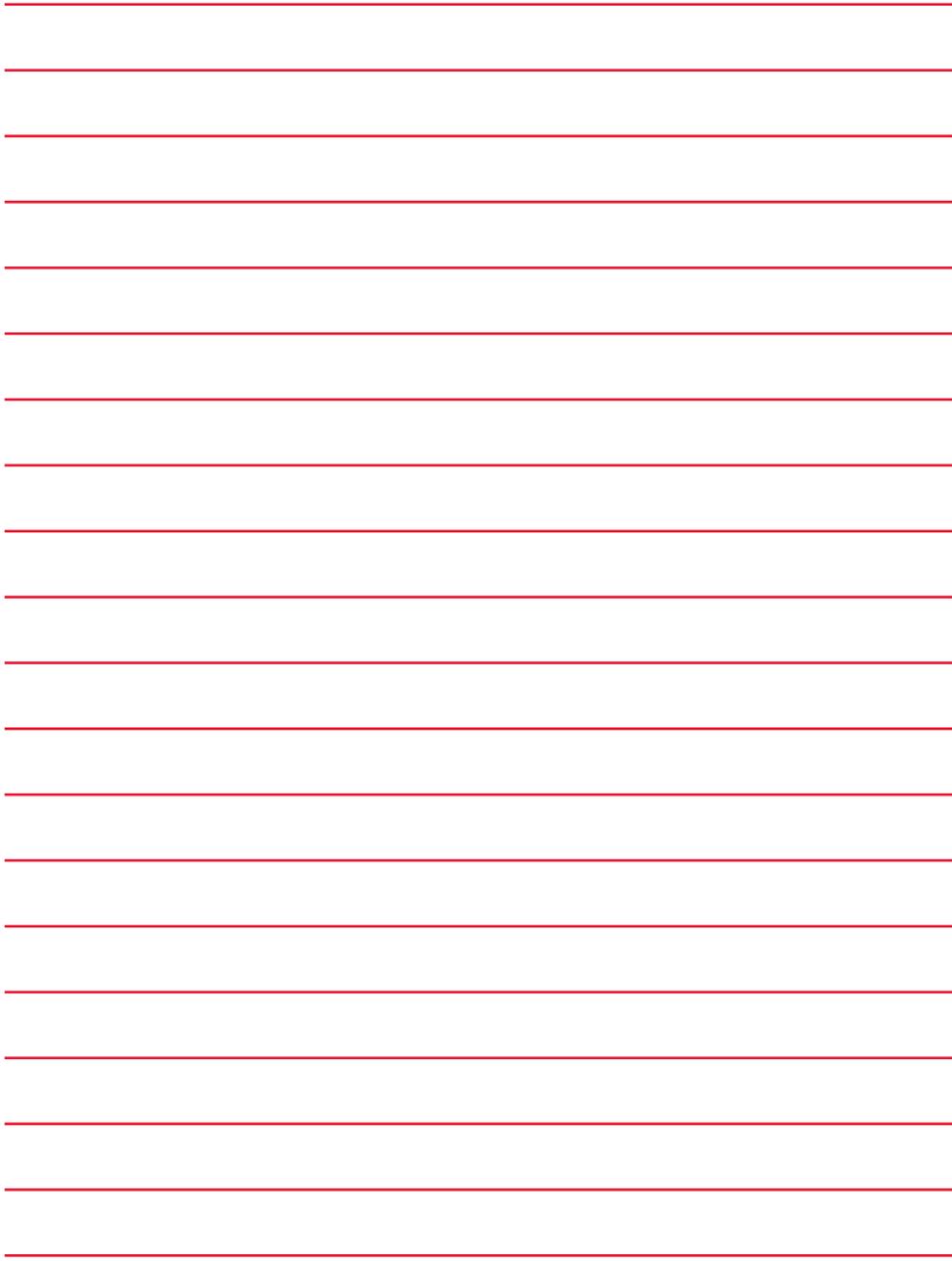
Kéfir au lait entier



Yaourtière	Ingrédients	Ferment (il s'ajoute dans le lait)	⌚ Temps de fermentation
FE0205	1 litre de lait de vache(3,2% matière grasse)	4 cuillères à soupe de kéfir de vache(avec cultures vivantes)	8 heures
FE2305	1,5 litres de lait de vache(3,2% matière grasse)	6 cuillères à soupe de kéfir de vache(avec cultures vivantes)	8 heures
FE1105	8 pots x 125ml chacun de lait de vache (3,2% matière grasse)	1 cuillère à café de kéfir de vache(avec cultures vivantes) dans chaque pot	8 heures
FE2103	2 litres de lait de vache (3,2% matière grasse)	8 cuillères à soupe de kéfir de vache(avec cultures vivantes)	8 heures
FE1502	5 pots x 200ml de lait de vache (3,2% matière grasse)	2 cuillères à café de kéfir de vache(avec cultures vivantes) dans chaque pot	8 heures



La fermentation lactique se fait sous l'action de micro-organismes lactiques. Il est important dans le choix des ferments pour la préparation du yaourt d'exister des bactéries vivantes qui vont assurer le développement et la multiplication nécessaire pour une fermentation idéale du yaourt. Vous pouvez utiliser des ferments secs qui gardés au réfrigérateur vont assurer



www.oursson.fr
OURSSON APPLIANCE
info@oursson.fr