



Способ приготовления:

Для приготовления и хранения йогурта нужно использовать только чистую посуду. Все чашки, банки и даже ложки, контактирующие с молоком и закваской, должны быть тщательно вымыты и ошпарены кипятком. Термометры необходимо протирать спиртом. 1 пакетик (1 грамм) рассчитан на приготовление 1 - 3 литров кисломолочной продукции.

1. Молоко нагреть до 38-44 °С (для кефира 28-30 °С). Если молоко не ультрапастеризованное, его обязательно нужно прокипятить (чтобы уничтожить нежелательные бактерии) и охладить до указанной выше температуры. Высокая температура губительна для бактерий – не вносите заквасочную культуру в молоко с температурой выше 45°!

2. Высыпать 1 пакетик закваски в молоко, тщательно размешать и разлить по чашкам йогуртницы или в термос.

3. Приготовление в йогуртнице: чашки йогуртницы оставить открытыми, закрыть крышку йогуртницы, включить в розетку и оставить на 6-10 часов, (в зависимости от объема молока), но в любом случае до получения нужной консистенции.

4. Приготовление в термосе: закрыть термос и поставить в тёплое место для сохранения температурного режима. Время приготовления такое же.

5. Полученный продукт поставить в холодильник. После охлаждения продукт готов к употреблению. Готовый продукт хранить в холодильнике не более 5 дней.

Перезаквашивание:

При повторном приготовлении следующей порции йогурта оставить 100 г готового продукта (3-4 столовые ложки) для использования вместо закваски. Готовый йогурт в качестве закваски рекомендуем перезаквашивать не более 1-го раза. Время приготовления при перезаквашивании сокращается до 3-3,5 часов!

Способ приготовления творожка в домашних условиях:

1-3 л. молока довести до кипения и охладить до 36 - 38 °С. Затем это молоко залить в йогуртницу, термос или кастрюлю, внести 1 пакет закваски и перемешать до полного растворения. Оставить на 6 - 10 ч. Полученную в результате сквашивания молочную смесь, подогреть на водяной бане при 60-65 °С (кастрюлька со смесью в кастрюльке с водой). Как только смесь достигла этой температуры, убрать обе кастрюли с огня и, не разбирая бани, оставить на 30-40 минут. После этого поставить смесь в «холодную баню» на 10-20 минут - сверху должны образоваться творожные хлопья, а снизу отделиться сыворотка. Подвесить продукт в марле до достижения желаемой консистенции.

Готовый творог охладить и хранить в холодильнике не более 2 дней.

В жаркое время года процесс ферментации (сквашивания) происходит быстрее, поэтому время приготовления йогуртов сокращается до 5-6 часов

(но в любом случае до получения нужной консистенции)!

Сметана заквашивается на сливках 10-22% жирности.

Биоряженка заквашивается на топленом молоке.

Закваска	Время сквашивания, часов	Температура сквашивания, °С
Йогурт	6 - 8	40 - 42
Биойогурт	8 - 10	40 - 42
Бифидоацидофильный йогурт	6 - 8	40 - 42
Биокефир	12 - 14	28 - 30
Кефир	12 - 14	28 - 30
Биоряженка	6 - 8	40 - 42
Сметана	8 - 10	34 - 36
Творожок	8 - 10	36 - 38
Ацидофильный йогурт	6 - 8	40 - 42
Бифидокомплекс	8 - 10	36 - 38

Производитель: "Genesis Laboratories Ltd", 72 "Tzarigradsko shousse" Blvd., 1784, Sofia, Болгария.
Представитель: ООО «ЛактоЛайн», г. Санкт-Петербург, Ланское шоссе, д.45. т.+7(911) 901-04-73
www.lactoline.ru, lactoline@mail.ru