

LACTOFORM®

Ferments yaourt

Contenu: 5 g
Pour la préparation de 1 litre de yaourt



Les ferments yaourt de Lactoferm® sont composés des bactéries Streptococcus Thermophilus et Lactobacillus Bulgaricus. Le yaourt obtenu à partir de ces ferments contient environ 0,7 à 0,8 % d'acide lactique, dont 80 % est dextrogyre (L+). Pour préparer votre yaourt, utilisez de préférence la yaourtière Lactoferm® et son gobelet Lactoferm® !

Notice d'utilisation

Délaissez les ferments yaourt Lactoferm® dans 1 litre de lait stérilisé. Si vous utilisez du lait de ferme frais : faites-le d'abord bouillir et faites ensuite rapidement baisser la température jusqu'à environ 25°C afin d'éliminer les éventuelles bactéries indésirables. Sachez toutefois que les meilleurs résultats sont obtenus avec du lait homogénéisé.

Vous pouvez utiliser du lait entier, demi-écrémé ou maigre.

Placez le gobelet rempli de ce lait « ensemencé » SANS couvercle dans la yaourtière Lactoferm®, refermez l'appareil à l'aide du couvercle et branchez la prise. Pour une première préparation, comptez environ 10 heures de fermentation. Le grand avantage de la yaourtière Lactoferm® est qu'une fois le processus de fermentation terminé, l'appareil se refroidit automatiquement afin de ne pas interrompre le processus de maturation. Vous pouvez ensuite, lorsque vous en avez la possibilité, ranger le gobelet Lactoferm® AVEC le couvercle dans la porte du réfrigérateur. (Avec les appareils non automatisés, vous devez vous-même interrompre le processus et placer le gobelet dans le réfrigérateur sans attendre). Ne conservez pas le yaourt plus de 10 jours. Au-delà de cette période, le lactobacillus est moins actif.

Vous avez obtenu votre premier litre de yaourt. Comme vous l'aurez remarqué, ce yaourt peut s'avérer encore un peu liquide. C'est normal, ce phénomène disparaîtra lors des préparations suivantes. Conservez toujours 2 à 3 cuillères à soupe de ce yaourt pour votre prochaine préparation, mais pas plus de 3 jours.

Pour les prochaines préparations, mélangez 2 à 3 cuillères à soupe de votre yaourt fraîchement préparé à 1 litre de lait stérilisé (voir le premier paragraphe). Suivez les mêmes instructions que pour la première préparation, mais limitez le temps de fermentation à 3 ou 4 heures.

Conservez encore 2 à 3 cuillères à soupe de ce yaourt fraîchement préparé pour vos préparations suivantes. Vous pouvez ainsi recommencer l'ensemencement une quinzaine de fois à partir des mêmes ferments.

Ensuite, il est conseillé de recommencer une culture avec un nouveau sachet de ferments yaourt Lactoferm®, tel qu'expliqué indiqué dans le premier paragraphe.

Astuces

- Les ferments yaourt de Lactoferm® ne permettent pas de faire du yaourt à base de lait de soja !
- Les durées indiquées ici sont valables pour une yaourtière Lactoferm®. Si vous utilisez un autre appareil, ces durées peuvent varier. Basez-vous alors sur les durées conseillées et adaptez-les en fonction de votre appareil (généralement, les durées sont plus longues).
- Si votre yaourt n'a pas suffisamment épaissi, il peut y avoir plusieurs raisons à cela :
 - le lait n'était pas suffisamment refroidi lorsque vous avez ajouté les ferments yaourt, ce qui a tué les bactéries. Dans ce cas, vous pouvez ajouter une nouvelle culture à ce même lait, après l'avoir suffisamment refroidi.
 - La température du lait était trop basse. C'est souvent le cas si vous n'utilisez pas de yaourtière, mais une bouteille thermos. Ici, la température du lait doit avoisiner les 42°C. Nous vous déconseillons toutefois vivement l'utilisation d'une bouteille thermos ! En effet, le cycle des températures est inverse à celui recommandé et moins adapté à la préparation du yaourt.
 - Le lait n'a pas été stérilisé, des bactéries sauvages se sont développées et ont empêché la fermentation du yaourt.
- Délaissez toujours d'abord les ferments yaourt dans une petite quantité de lait, en mélangeant bien afin d'éviter la formation de grumeaux. Délaissez ensuite cette pâte dans le restant du litre de lait.
- Nettoyez toujours soigneusement le matériel et les gobelets ! Le yaourt est un produit vivant, sans conservateurs ; il peut donc rapidement être contaminé par des bactéries.

BON APPÉTIT !

LACTOFORM®

Yoghurtferment

Inhoud: 5 g
voor de bereiding van 1 liter yoghurt



Ten minste houdbaar tot :
A consommer de préférence
avant le :
Best before :
Minstens houdbaar bis :

Dit Lactoferm® Yoghurtferment bestaat uit de bacteriën Streptococcus thermophilus en Lactobacillus Bulgaricus. De yoghurt die u hiermee bereidt, bevat ongeveer 0,7 tot 0,8% melkzuur waarvan 80% rechtsdraaiend (L+) is. Gebruik bij de bereiding bij voorkeur de Lactoferm® yoghurtautomaat met bijgevoegde Lactoferm® melkbeker!

Gebruiksaanwijzing

Los het Lactoferm® yoghurtferment op in 1 liter gesteriliseerde melk. Indien u verse hoefemelk gebruikt: eerst koken en daarna snel afkoelen tot ongeveer 25°C zodat eventuele vreemde bacteriën gedood worden. De beste resultaten worden echter bekomen met gehomogeniseerde melk.

U mag zowel volle, de beste resultaten als magere melk gebruiken.

Zet nu de beker gevuld met deze 'geënte' melk ZONDER deksel in de Lactoferm® yoghurtautomaat, plaats het deksel op het toestel en steek de stekker in het stopcontact. Bij een eerste bereiding duurt de fermentatie ongeveer 10 uren. Een groot voordeel bij de Lactoferm® yoghurtautomaat is dat na de fermentatietijd het toestel automatisch koelt zodat de rijpingstijd niet onderbroken wordt. U kan dan wanneer het u past de Lactoferm® melkbeker MET deksel praktisch in de koelkastdeur plaatsen (bij niet automatische toestellen dient u zelf de stroom te onderbreken en de melkbeker onmiddellijk afgesloten in de koelkast te plaatsen). Bewaar de yoghurt niet langer dan 10 dagen. Gedurende deze periode is de lactobacillusactiviteit namelijk het hoogst.

U heeft nu uw eerste liter yoghurt. Zoals u zult merken, kan deze yoghurt nog 'dunnetjes' uitvallen. Geen nood, dit verdwijnt bij de volgende bereiding(en). Bewaar steeds 2 tot 3 soeplepels van deze yoghurt voor uw volgende bereiding, echter niet langer dan 3 dagen. Voor uw volgende bereiding(en) voegt u 2 tot 3 soeplepels van uw huidige yoghurt toe aan 1 liter steriele melk (zie eerste paragraaf). Volg dezelfde instructies als van de eerste bereiding hierboven, maar de fermentatietijd is nu nog 3 tot 4 uren.

Bewaar opnieuw 2 tot 3 soeplepels van deze yoghurt voor uw volgende bereiding(en). U kan zo ongeveer 15 maal doorkweken, vertrekkende van 1 ferment. Nadien kunt u best een nieuwe cultuur opstarten met een Lactoferm® yoghurtferment zoals uitgelegd in de 1e paragraaf.

Tips

- U kan met dit Lactoferm® yoghurtferment géén yoghurt van sojamelk maken !
- De vermelde tijden gelden bij gebruik van de Lactoferm® yoghurtautomaat. Als u een ander toestel gebruikt, kunnen deze tijden verschillen. Gebruik de vermelde tijden dan als richtlijn en pas ze aan uw eigen toestel aan (meestal langere tijden).
- Als de yoghurt niet voldoende 'dikt' zijn er verschillende mogelijke redenen:
 - de melk was niet voldoende afgekoeld bij het toevoegen van het yoghurtferment, waardoor de bacteriën gedood werden In dit geval kunt u aan diezelfde melk, voldoende afgekoeld, een nieuwe cultuur toevoegen.
 - De temperatuur van de melk was te laag. Dit kan vooral gebeuren als u géén apparaat gebruikt; maar een thermosfles. Hier moet de temperatuur van de melk ong. 42 °C bedragen. Wij raden u nochtans het gebruik van een thermosfles af ! Het temperatuurverloop is hier immers juist omgekeerd en minder geschikt voor de yoghurtbereiding.
 - de melk werd niet gesteriliseerd, waardoor er wilde bacteriën zijn die de groei van de yoghurtcultuur beletten.
- Los het yoghurtferment steeds eerst op in een kleine hoeveelheid melk, goed roerend, zodat er geen klonters ontstaan. Voeg dit papje daarna aan de volledige liter melk toe.
- Reinig steeds alle materialen en bekens grondig ! Yoghurt is een levend product, zonder bewaarmiddelen, en kan dus snel geïnfecteerd worden door vreemde bacteriën.

GEZONDHEID !

Lactoferm® by Brouwland
Korspelsesteenweg 86
B-3581 Beverlo, Belgium
Tel. +32-(0)11-40.14.08
sales@brouwland.com
www.brouwland.com

BROUWLAND



LACTOFORM®

Yoghurt culture

Content: 5 g

For the preparation of 1 litre of yoghurt



This Lactoferm® Yoghurt culture contains *Streptococcus termophilus* and *Lactobacillus bulgaricus* cultures. The yoghurt that you can prepare with this culture contains about 0.7 to 0.8% lactic acid of which 80% is right-turning (L+).

We recommend using the Lactoferm® yoghurt maker with the Lactoferm® milk beaker!

Instructions

Dissolve the Lactoferm® yoghurt culture in 1 litre of sterilised milk. If you use farm-fresh raw milk then boil the milk before use and then chill it rapidly to approx. 25°C in order to destroy all foreign bacteria. The best results, however, are obtained with homogenised milk. You may use whole milk, semi-skimmed and skimmed milk.

Now place the beaker with the 'inoculated' milk WITHOUT the lid in the Lactoferm® yoghurt maker. Place the lid on the yoghurt maker and plug in your appliance. Fermentation takes approximately 10 hours the first time. A great advantage of the Lactoferm® yoghurt machine is that the appliance automatically cools down after the fermentation process so the maturation time is not interrupted. If you want, you can then place the Lactoferm® milk beaker WITH the lid on it in the door of your refrigerator (you need to switch off the appliance yourself and immediately place the milk beaker in your refrigerator when using a non-automatic appliance). Do not store your yoghurt for longer than 10 days. During this time, the lactobacillus activity is the highest.

You now have prepared your first litre of yoghurt. As you will see, this yoghurt may be rather liquid. Don't worry, your next batch(es) will be thicker. Always set aside 2 to 3 tablespoons of this yoghurt for your next batch, but do not store it for longer than 3 days. For your next batch(es) add 2 to 3 tablespoons of your current batch of yoghurt to 1 litre of sterile milk (see first paragraph). Follow the same instructions as above for the first batch, but now the fermentation process is reduced 3 to 4 hours.

Once again store 2 to 3 tablespoons of this yoghurt for your next batch(es). You can thus continue to cultivate up to 15 batches of yoghurt, starting from one culture. Afterwards we recommend starting a new culture with a Lactoferm® yoghurt culture as explained in the first paragraph.

Tips:

- You cannot use Lactoferm® yoghurt cultures to prepare soy milk yoghurt.
- The times indicated apply when using the Lactoferm® yoghurt maker. If you choose to use a different appliance, these times may vary. Use the listed times as a guideline and adjust them in function of your own appliances (often longer times).
- If the yoghurt is not sufficiently 'creamy' then there are several possible reasons for this:
 - the milk was not sufficiently cool when adding the yoghurt culture, which destroyed the bacteria. In this you can add a new culture to the same milk, when sufficiently cooled.
 - The temperature of the milk was too low. This particularly happens when you are not using an appliance, but a thermos. In that case the temperature of the milk has to be approx. 42 °C. We recommend that you do not use a thermos! The change in temperature is the reverse and a thermos is thus less suitable for preparing yoghurt.
 - the milk was not sterilised, resulting in foreign bacteria which prevent the yoghurt culture from growing.
- Always dissolve the yoghurt culture in a small amount of milk, stirring well so there are no lumps. Add this paste to the rest of the milk (1 litre).
- Always wash your equipment and beakers thoroughly! Yoghurt is a live product; it contains no preservatives and thus can be easily infected by foreign bacteria.

ENJOY!

LACTOFORM®

Joghurtkultur

Inhalt: 5 g

Für die Zubereitung von 1 Liter Joghurt



Dieses Lactoferm®-Joghurtferment besteht aus den Bakterien *Streptococcus termophilus* und *Lactobacillus Bulgaricus*. Der Joghurt, den Sie hiermit zubereiten, enthält ca. 0,7 bis 0,8 % Milchsäure, davon 80 % rechtsdrehend (L+). Verwenden Sie bei der Zubereitung vorzugsweise den Lactoferm®-Joghurtbereiter mit beiliegendem Lactoferm®-Milchbecher!

Gebrauchsanweisung

Das Lactoferm®-Joghurtferment in einem Liter sterilisierte Milch auflösen. Wenn Sie Frischmilch vom Bauern verwenden: erst kochen und anschließend schnell auf ca. 25 °C abkühlen lassen, sodass eventuell vorhandene Fremdbakterien getötet werden. Die besten Ergebnisse erzielen Sie allerdings mit homogenisierter Milch. Sie können sowohl Vollmilch, halbfette als auch Magermilch verwenden. Stellen Sie nun den mit dieser 'geimpften' Milch gefüllten Becher OHNE Deckel in den Lactoferm®-Joghurtbereiter, setzen Sie den Deckel auf das Gerät und stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Bei der ersten Zubereitung dauert die Gärung ungefähr 10 Stunden. Ein großer Vorteil des Lactoferm®-Joghurtbereiters ist, dass das Gerät nach der Fermentationszeit automatisch kühlt, sodass die Reifungszeit nicht unterbrochen wird. Sie können den Lactoferm®-Milchbecher MIT Deckel ganz einfach zu einem Zeitpunkt Ihrer Wahl in das Kühlschranksfach stellen (bei nicht automatischen Geräten müssen Sie den Strom selbst abschalten und den Milchbecher sofort mit geschlossenem Deckel in den Kühlschrank stellen). Bewahren Sie den Joghurt nicht länger als 10 Tage auf. In diesem Zeitraum ist die Aktivität des Laktobazillus nämlich am höchsten. Sie haben jetzt Ihren ersten Liter Joghurt. Wie Sie feststellen werden, kann dieser Joghurt noch 'etwas dünn' ausfallen. Keine Angst, dies wird bei der/den nächsten Zubereitung(en) nicht mehr der Fall sein. Bewahren Sie immer 2 bis 3 Esslöffel von diesem Joghurt für die nächste Zubereitung auf, allerdings nicht länger als 3 Tage.

Für Ihre nächste(n) Zubereitung(en) geben Sie 2 bis 3 Esslöffel Ihres heutigen Joghurts in einen Liter sterile Milch (siehe erster Abschnitt). Folgen Sie denselben Anweisungen wie für die oben beschriebene erste Zubereitung, allerdings mit einer Gärungszeit von 3 bis 4 Stunden. Bewahren Sie wieder 2 bis 3 Esslöffel dieses Joghurts für Ihre nächste(n) Zubereitung(en) auf. Auf diese Weise können Sie mit einem Ferment ungefähr 15 Mal überimpfen. Danach setzen Sie am besten eine neue Kultur mit einem Lactoferm®-Joghurtferment an, wie im ersten Abschnitt erläutert.

Tipps

- Sie können mit diesem Lactoferm®-Joghurtferment keinen Joghurt aus Sojamilch herstellen!
- Die angegebenen Zeiten gelten bei Verwendung des Lactoferm®-Joghurtbereiters. Wenn Sie ein anderes Gerät benutzen, können diese Zeiten abweichen. Nehmen Sie die angegebenen Zeiten dann als Richtlinie und passen Sie diese an Ihr eigenes Gerät an (meist längere Zeiten).
- Wenn der Joghurt nicht genügend 'andickt', kann dies verschiedene Ursachen haben:
 - Die Milch war bei der Zugabe des Joghurtferments noch nicht genügend abgekühlt, wodurch die Bakterien abgetötet wurden. In diesem Fall können Sie eine neue Kultur in die Milch geben, sobald diese genügend abgekühlt ist.
 - Die Temperatur der Milch war zu niedrig. Dies kann vor allem dann passieren, wenn Sie anstelle eines Joghurtbereiters eine Thermosflasche benutzen. Dann muss die Temperatur der Milch ca. 42 °C betragen. Wir raten Ihnen allerdings vom Gebrauch einer Thermosflasche ab! Der Temperaturverlauf ist hier nämlich genau umgekehrt und für die Zubereitung von Joghurt weniger geeignet.
 - Die Milch wurde nicht sterilisiert, wodurch wilde Bakterien entstanden sind, die das Wachstum der Joghurtkultur behindern.
- Lösen Sie das Joghurtferment immer erst in einer kleinen Menge Milch auf und rühren Sie dabei gut um, damit keine Klumpen entstehen. Geben Sie den so entstandenen Brei anschließend in den gesamten Liter Milch.
- Reinigen Sie alle Materialien und Becher stets gründlich! Joghurt ist ein lebendiges Produkt ohne Konservierungsstoffe und kann daher schnell mit Fremdbakterien infiziert werden.

GESUNDHEIT!

Lactoferm® by Brouwland

Korspelsesteenweg 86

B-3581 Beverlo, Belgium

Tel. +32-(0)11-40.14.08

sales@brouwland.com

www.brouwland.com

BROUWLAND

