

Basisrezept Nature Joghurt:

600 ml Vollmilch
15 g Magermilchpulver
60 g Naturejoghurt

Vollmilch und Magermilchpulver gut verrühren und unter ständigem rühren auf 90 C erhitzen
Bei möglichst genau 90 C unter ständigem rühren die Temp. halten
Anschliessend im Eiswasser unter rühren auf ca. 42 C kühlen
Jetzt den Joghurt ca. 20 Sekunden unter die genau temperierte Milch rühren
Abdecken und bei 40 C rund 3 Stunden im Hold-o-mat oder andren konstant temperierten Stelle ruhen lassen.

Ab dem Zeitpunkt, wo die Temperatur heruntergekühlt wurde, muss besonders auf hygienische Arbeitsweise geachtet werden. Bei unsorgfältigem Vorgehen kann es zu einer ungewünschten Fermentation kommen - zum Beispiel einer Hefegärung.

Aromen:

Rosmarin und Aprikosen Rhabarber Konfiture
Vanillepulver und Stevia
Traubengelee und Rosmarinblüten
Getrockneten Tomaten und Balsamico Essig
Schokoladenminze und Stevia

100 g enthalten ca.

kcal	75 g
kJ	310 g
Eiweiss	5 g
Fett	3 g
KH	6 g