

yo'gourmet

multi

Yaourtière électrique

Manuel
d'instructions



Yaourtière électrique Yogourmet Multi, modèle « T »

Précautions importantes

Lorsque des appareils électriques sont en fonction des précautions élémentaires doivent être prises, dont celles-ci :

1. Lisez toutes les instructions.
 2. Utilisez le C.A. seulement (60 Hz, 120 Volts).
 3. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez des poignées protectrices.
 4. Pour éviter les dangers d'électrocution, n'immergez pas la corde, la prise ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
 5. Une surveillance étroite doit être exercée lorsqu'un appareil électrique est utilisé par ou près des enfants.
 6. N'utilisez aucun appareil électrique dont la corde ou la prise est endommagée, ou qui fonctionne mal, ou qui est endommagé de quelque façon. Retournez l'appareil au centre de service autorisé le plus près de chez vous pour inspection, réparation ou ajustement.
 7. Débranchez l'appareil lorsqu'il ne sert pas et avant de le nettoyer.
 8. L'usage d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut être dangereux.
 9. N'utilisez pas en plein air.
 10. Ne laissez pas la corde pendre sur le côté d'une table ou d'un comptoir, ou toucher une surface chaude.
 11. Ne placez pas sur un ou près d'un brûleur à gaz ou d'un élément électrique, ni dans un four allumé.
 12. N'utilisez pas cet appareil pour un usage autre que celui prévu.
 13. Cet appareil est muni d'un cordon d'alimentation avec une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Pour plus de sécurité cette fiche pourra être introduite dans une prise électrique polarisée dans un sens seulement. Si la fiche ne peut être introduite complètement dans la prise, retourné la fiche. Si elle ne peut encore être introduite, contactez un électricien qualifié. N'essayez pas de déjouer cette fonction sécuritaire.
 14. Cet appareil est muni d'un cordon d'alimentation court afin de réduire les risques possibles que le cordon ne s'emmêle ou qu'une personne trébuche sur celui-ci. Des cordons d'alimentation plus long ou des rallonges électriques sont disponibles, et peuvent être utilisés si cela est fait avec précaution.
- Si un cordon d'alimentation ou une rallonge électrique est utilisé, s'assurer que :
1. La capacité électrique nominale du cordon d'alimentation ou de la rallonge électrique est au moins la même ou plus grande que celle de l'appareil.
 2. Si l'appareil est du type mise à la terre, la rallonge électrique devrait être du type mise à la terre avec trois fils.
 3. Le cordon d'alimentation plus long ou la rallonge électrique soit placé de façon à ce qu'un enfant ne puisse pas l'atteindre ou le tirer ou encore qu'une personne ne puisse pas trébucher en l'accrochant.

Conservez ces instructions

Cher client,

Félicitations! Vous venez d'acheter le meilleur système pour la fabrication de yogourt à la maison.

Nous sommes heureux de vous compter parmi les nombreux adeptes du yogourt 100% naturel Yogourmet.

LYO-SAN INC.

Table de matières

Santé, nutrition, bon goût	2
Les cultures lactiques Yogourmet	3
Le yogourt-maison Yogourmet en 6 étapes faciles	4
Les différents laits	6
Du yogourt pour le gourmet soucieux de son alimentation	8
Du yogourt-maison au fromage-maison	9
Quelques conseils utiles	10
Entretien	11
Garantie limitée	12

Santé, nutrition, bon goût...

Qu'il soit question de santé, de nutrition ou de bon goût, tout le monde s'accorde pour reconnaître les mérites d'un bon yogourt. Le meilleur yogourt est évidemment celui que l'on fait soi-même, à la maison. C'est pourquoi notre service de recherche a mis au point une yaourtière électrique de qualité supérieure, facile d'emploi.

Vous savez que le yogourt est produit par fermentation du lait. Or une bonne fermentation nécessite un contrôle précis de la température. La yaourtière Yogourmet Multi donne un yogourt doux et crémeux en quatre ou cinq heures si l'on ensemence le lait à la bonne température, soit 42-44°C (108-112°F). La yaourtière Yogourmet Multi a été conçue pour maintenir une température d'incubation idéale pendant toute la durée de fermentation.

Fabriquer du yogourt-maison avec la yaourtière Yogourmet Multi, c'est très facile comme vous pourrez le constater plus loin dans ce manuel. Le yogourt-maison se déguste nature ou de mille et une façons. Le yogourt se prête à une foule d'usages culinaires et, grâce à sa faible teneur en calories, il remplace avantageusement œufs, beurre, lait, crème, crème sure et mayonnaise dans bien des recettes.

Grâce à votre ensemble Yogourmet Multi vous pourrez savourer un aliment sain d'excellente qualité tout en réalisant des économies substantielles.

Les cultures lactiques Yogourmet

L'excellence d'une yaourtière n'est qu'une partie du secret d'un yogourt parfait. En effet, pour obtenir le meilleur yogourt possible, il faut également utiliser la meilleure culture de yogourt.

Lorsque nous avons commencé à développer le système Yogourmet, il n'y avait sur le marché aucune culture de yogourt qui était à la fois de bonne qualité et économique. Nous avons donc entrepris un programme de recherches exhaustif afin de mettre au point une culture qui puisse donner à tout coup un yogourt délicieux, toujours frais et crémeux.

Les cultures lactiques Yogourmet se présente sous forme de poudre car elles sont lyophilisées (séchées à froid). Elles sont emballées en enveloppe de dix grammes comportant deux sections de cinq grammes. Une enveloppe complète de 10 g vous permet de faire deux litres d'excellent yogourt ou de lait fermenté. Si vous désirez préparer seulement un litre, vous n'employez qu'une de deux sections de 5 g. Une enveloppe à chaque fabrication assure des résultats d'une qualité constante.

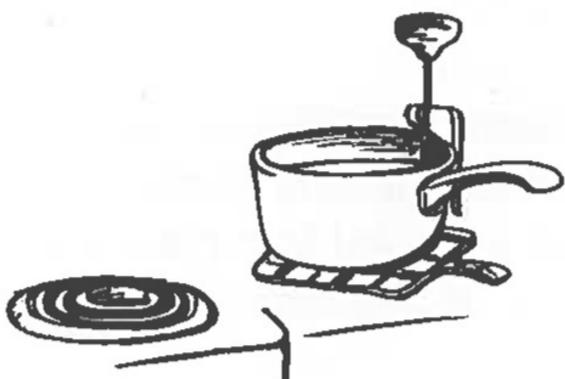
Les cultures Yogourmet sont les premières à vous le permettre grâce à leur bas prix. Lyophilisées et ensachées hermétiquement afin de les préserver de l'humidité, les cultures lactiques Yogourmet se conservent remarquablement bien jusqu'à un an à la température de la pièce (21-25°C, 70-78°F). Réfrigérées, elles garderont leur fraîcheur jusqu'à deux ans, congelées encore plus. Encore utilisable après ces périodes, les cultures seront cependant plus faibles et il se peut que le yogourt ou autre lait fermenté prenne plus de temps à atteindre une consistance parfaite.

Pour en savoir plus sur la gamme de cultures lactiques Yogourmet, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de votre détaillant.

Le yogourt-maison Yogourmet en 6 étapes faciles



1. Verser deux litres de lait dans une casserole ou de préférence dans un bain-marie. Chauffer jusqu'à 82°C (180°F) et attendre une ou deux minutes ou chauffer jusqu'à ce que le lait arrive presque à ébullition.



2. Laisser tiédir jusqu'à 42-44°C (108-112°F). On peut accélérer le refroidissement en plongeant la casserole ou le bain-marie dans un évier rempli d'eau froide. Verser ensuite le lait tiède dans le contenant intérieur amovible après l'avoir retiré de la yaourtière.

Remarque : Pour mesurer la température du lait, le brasser et y plonger le thermomètre Yogourmet assez longtemps pour que la lecture se stabilise, soit 30 secondes environ.



3. Verser de l'eau tiède dans la yaourtière jusqu'à une des marques qui se trouvent sur la paroi intérieure de celle-ci. Brancher la yaourtière (Le témoin lumineux s'allumera). Lorsque vous préparez 1 litre de yogourt, verser de l'eau jusqu'à la plus basse des marques soit environ 250 ml (8 oz). Pour 2 litres, verser de l'eau jusqu'à la marque la plus haute soit environ 350 ml (12 oz).

Note : Le témoin lumineux de la yaourtière Yogourmet Multi reste allumé tant que l'appareil est branché. Il indique que la yaourtière est en opération.



4. L'ensemencement est l'étape la plus importante de la fabrication du yogourt. Verser le contenu d'une enveloppe de culture de yogourt Yogourmet dans un bol. Ajouter graduellement 5 à 6 cuillères à table (75-90 ml) (2.5-3.0 oz) de lait tiédi tout en remuant. Une fois la culture complètement dissoute, verser ce mélange dans le lait tiédi du contenant. Bien mélanger pour que la culture s'incorpore uniformément au lait.

5. Fermer le contenant intérieur avec son couvercle, insérer le tout dans la yaourtière puis couvrir celle-ci. Laisser incuber pour 4 – 4 1/2 heures environ. On peut laisser incuber un peu plus longtemps si le yogourt n'a pas la consistance désirée.

6. Pour arrêter l'incubation, retirer le contenant intérieur de votre yaourtière Yogourmet Multi et le mettre au réfrigérateur pour au moins huit heures. Le yogourt est maintenant prêt. Goûtez. Vous verrez qu'il est incomparablement meilleur que tout ce qui se trouve sur le marché. Conservez au froid, le yogourt-maison gardera sa fraîcheur jusqu'à trois semaines.



Yogourt probiotique avec casei, bifidus et acidophilus

Yogourmet vous offre également une culture de yogourt avec des bactéries probiotiques. Pour préparer ce type de yogourt, suivre la méthode indiquée sur la boîte de culture. Cette méthode est sensiblement la même que celle décrite dans ce manuel puisqu'il faut seulement laisser tiédir le lait à une température inférieure et laisser incuber plus longtemps.

Suggestions

Pour obtenir un yogourt de consistance plus ferme, on peut ajouter de la gélatine pure au lait avant de faire bouillir. Saupoudrer une enveloppe de gélatine (7 g ou 3/4 - 1 c. à table) dans un bol contenant un peu de lait; bien remuer et mélanger avec les deux litres de lait froid, puis suivre les indications à partir de la première étape. Le même résultat s'obtient en ajoutant du lait en poudre au lait froid (voir tableau 1 page 7); après avoir bien mélangé le tout, suivre les instructions comme précédemment, en commençant par la première étape. On peut également combiner la gélatine et le lait en poudre afin d'obtenir un yogourt encore plus ferme. Il ne faut pas hésiter à expérimenter différents mélanges qui permettront à chacun de créer son yogourt préféré.

Les différents laits

Le goût du yogourt peut varier légèrement selon le type de lait utilisé, mais la yaourtière Yogourmet Multi produira toujours un excellent yogourt.

Stériliser tous les types de lait en les chauffant tel que décrit à l'étape 1 du mode d'emploi, à l'exception des laits traités à ultra-haute température (U.H.T.) qui se conserve très longtemps sans réfrigération, et du lait écrémé en poudre Yogourmet qui ne nécessitent aucun chauffage.

Le lait entier, le plus élevé en solides, donne un yogourt riche, crémeux et de consistance ferme.

Le lait écrémé est celui que choisissent en général les personnes soucieuses de manger moins gras. Cependant, pour en faire du yogourt, il vous faudra compenser sa faible teneur en solides en ajoutant du lait écrémé en poudre ou de la gélatine. (voir tableau 1 page 7)

Le lait 2% ou partiellement écrémé offre un compromis entre le lait entier et le lait écrémé. (voir tableau 1 page 7)

Le lait de chèvre s'emploie comme le lait écrémé.

Le lait U.H.T. à longue conservation est déjà stérilisé. On n'a donc pas à le chauffer jusqu'à 82°C (180°F) si la boîte dans lequel on se le procure n'a pas été ouverte. Il ne faut que le chauffer jusqu'à la température d'incubation (42-44°C, 108-112°F) avant de passer à la deuxième étape. Vous pouvez faire cela avec une casserole ou un bain-marie tel que suggéré à l'étape 1 ou alors au four micro-ondes après avoir verser le lait dans le contenant intérieur de la yaourtière.

Les boissons de soya sont le choix indiqué pour ceux qui ne consomment pas de protéines animales. La consistance du yogourt à la boisson de soya est toutefois beaucoup moins ferme. Prendre soin de sélectionner une boisson de soya qui contient un des ingrédients suivants : fructose, miel ou malt. Ces ingrédients sont nécessaires à la fermentation et vous ne réussirez pas votre yogourt si un de ces ingrédients n'est pas présent. Nous ne recommandons pas l'utilisation de poudre de soya car cela donne un yogourt qui n'est pas homogène. Vous pouvez trouver sur notre site internet (www.lyo-san.ca) une liste des boissons de soya que nous avons testés et que nous recommandons.

Le lait écrémé en poudre Yogourmet est un très bon choix car il contient très peu de matières grasses et ne nécessite pas de stérilisation. Il suffit de mélanger la poudre de lait à de l'eau dont la température est d'environ de 42-44°C (108-112°F). Ce mélange peut se faire directement dans le contenant intérieur de la yaourtière. Il faut toutefois ajouter la poudre de lait et l'eau progressivement afin d'éviter que le tout déborde lors du mélange. On peut alors passer immédiatement à la troisième étape du mode d'emploi.

Tableau 1

Les quantités indiquées doivent être mélangées à 2 litres de lait.

Vous devez ajouter au :	Afin d'obtenir un yogourt :		
	légèrement consistant	consistant	très consistant
Lait entier	----	125 ml (1/2 tasse) de lait en poudre ou une enveloppe de gélatine*	250 ml (1 tasse) de lait en poudre et une enveloppe de gélatine*
Partiellement écrémé (2%)	125 ml de lait en poudre	125 ml de lait en poudre et une enveloppe de gélatine*	250 ml de lait en poudre et une enveloppe de gélatine*
Lait écrémé	250 ml de lait en poudre	250 ml de lait en poudre et une enveloppe de gélatine*	500 ml de lait en poudre et une enveloppe de gélatine*
Lait U.H.T.	----	250 ml de lait en poudre ou une enveloppe de gélatine*	250 ml de lait en poudre et une enveloppe de gélatine*

* 7g ou 3/4 - 1 c. à table

Du yogourt pour le gourmet soucieux de son alimentation

Tout en étant une bonne source de protéines, le yogourt contient relativement peu de matières grasses. C'est pourquoi les personnes désirant consommer des aliments faibles en matières grasses apprécient tellement le yogourt et parfois même en font la base de leur alimentation. Le tableau suivant permet de comparer les yogourts fabriqués à partir de certains types de lait.

Tableau 2

250 ml (8 oz) de yogourt-maison préparé avec :	Protéines	Lipides	Glucides	Calories
du lait entier	8.9 g	8.8 g	12.0 g	159
du lait partiellement écrémé (2%)	8.9 g	4.5 g	12.5 g	130
du lait écrémé	8.9 g	0.2 g	13.0 g	89
du lait écrémé en poudre instantané	11.5 g	0.5 g	16.5 g	114
du lait écrémé en poudre Yogourmet	10.5 g	0.2 g	14.0 g	90

g=gramme

Si l'on ajoute du lait en poudre ou de la gélatine afin d'obtenir un yogourt plus consistant, se rappeler que 125 ml de lait en poudre représente une augmentation de 14 calories par portion de 250 ml de yogourt. La gélatine (7 g ou 3/4 - 1 c. à table) ajoutera 4.5 calories par portion de 250 ml de yogourt.

Du yogourt-maison au fromage-maison

Vous aimez le fromage frais? Voici comment, grâce à la yaourtière Yogourmet Multi, on peut fabriquer à la maison un délicieux fromage au yogourt :



1. Fabriquer tout d'abord du yogourt-maison avec la yaourtière Yogourmet Multi. **Il est très important de ne pas ajouter de gélatine au lait pour fabriquer le yogourt qui servira à faire le fromage.**

2. Après incubation normale, ébouillanter le sac de coton, spécialement conçu pour faire du fromage, fourni avec votre yaourtière Yogourmet Multi. Placer ensuite le sac dans un récipient et vider le yogourt dans le sac. Fermer le sac en tirant sur les cordons et suspendre le sac pour égoutter jusqu'à l'obtention d'un caillé solide soit environ 6 à 8 heures.

Note : Le liquide jaunâtre récupéré lors de l'égouttage du yogourt est du lactosérum. Vous pouvez le jeter, mais vous pouvez également le réfrigérer puis le consommer tel quel. Le lactosérum contient du lactose, de la provitamine A et des minéraux.

3. Retirer le caillé du sac, ajouter du sel au goût et travailler légèrement le caillé avec une cuillère ou une spatule.

4. Déposer le fromage dans un récipient approprié ou dans plusieurs petits récipients. Réfrigérer. Votre fromage-maison est prêt à consommer dès qu'il est refroidi.

5. Au gré de votre fantaisie, ajouter du piment rouge ou vert, des oignons, de la ciboulette, de l'ail, des champignons, de l'ananas, des noix ou tout autre condiment.

Quelques conseils utiles

Plusieurs facteurs peuvent influencer le temps d'incubation : la température du lait au moment de l'ensemencement, la température ambiante, la qualité du lait, etc....

On n'obtiendra de bons résultats que si l'on respecte à la lettre les températures d'ensemencement du lait indiquées dans le mode d'emploi. D'autre part, la température ambiante idéale est de 21-25°C (70-78°F). Enfin, le lait doit évidemment être le plus frais possible et il ne faut pas oublier de le stériliser, à l'exception du lait en poudre Yogourmet et du lait U.H.T.. Si ces conditions sont bien remplies, la fermentation du yogourt a toutes les chances d'être couronnée de succès au bout de quatre ou cinq heures.

1. Si toutefois le yogourt n'a pas la consistance d'une crème très épaisse après la période d'incubation normale, vérifier les points suivants :

a) Qualité du lait

Le lait utilisé n'était peut-être pas assez frais, même s'il s'agissait de lait en poudre. Toujours vérifier la date "meilleur avant" qui apparaît sur le contenant de lait.

b) Température d'ensemencement

Si l'on a versé la culture dans le lait lorsque celui-ci était encore trop chaud, c'est-à-dire au-dessus de 50°C (122°F) on a détruit la culture. Il est toujours préférable de mesurer la température, avec le thermomètre Yogourmet, avant de l'ensemencer.

c) Température d'incubation trop élevée

Ceci peut se produire lorsque la température ambiante est trop élevée, c'est-à-dire au-dessus de 32°C (90°F).

d) Température d'incubation trop basse

Le lait avait peut-être trop refroidi au moment de l'ensemencement; il se peut aussi que la température ambiante soit trop basse. Laisser incuber le yogourt plus longtemps, jusqu'à ce qu'il atteigne la consistance désirée.

2. Si le yogourt a une texture granuleuse ou n'est pas homogène (séparation du liquide) :

a) Le lait était légèrement trop chaud lors de l'ensemencement.

b) La période d'incubation a été trop longue.

c) La culture n'a pas été assez mélangée au lait.

Note : L'addition de gélatine (voir page 5) réduira les risques de séparation du liquide.

3. Une fois le yogourt prêt à servir, ces quelques précautions aideront à prévenir la séparation du liquide :

a) Éviter autant que possible d'agiter le yogourt. C'est pourquoi nous suggérons de conserver le yogourt dans le contenant intérieur amovible Yogourmet ayant servi à la fabrication.

b) Des marques de cuillère à la surface du yogourt peuvent entraîner la séparation du liquide. Lorsqu'on sert le yogourt, faire en sorte que la surface reste aussi lisse que possible.

4. Pas besoin d'attendre que le contenant soit vide pour faire d'autre yogourt car on peut se procurer d'autres contenants Yogourmet. N'hésitez pas à vous renseigner auprès de votre détaillant.

Entretien de la yaourtière Yogourmet Multi

Nettoyer la yaourtière avec un linge doux et humide. Pour les taches résistantes, utiliser un détergent doux. Essuyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil après chaque utilisation. Ne pas exposer inutilement votre yaourtière au soleil ou près d'une source de chaleur vive. Le contenant intérieur et son couvercle peuvent se laver sans risque au lave-vaisselle. **Mise en garde : La yaourtière elle-même ne doit jamais être plongée dans l'eau.**

La yaourtière Yogourmet Multi a été conçue pour usage domestique seulement. Toute réparation doit être effectuée par un représentant autorisé.

Garantie limitée

Yaourtière électrique Yogourmet Multi

LYO-SAN INC. vous félicite d'avoir choisi sa yaourtière Yogourmet Multi.

Cette yaourtière est garantie par Lyo-San Inc. contre toute défectuosité de matériel ou de fonctionnement pendant la période d'un an qui suit la date d'achat. Pourvu que cet appareil ait été utilisé normalement et entretenu conformément aux instructions incluses, il sera réparé ou remplacé sans frais par Lyo-San Inc., l'appareil défectueux devant être retourné à notre bureau dont l'adresse apparaît sur la carte de garantie, les frais de transport ayant été préalablement assurés par le client. Cette garantie ne s'applique pas dans le cas d'un appareil ayant subi un emploi abusif ou un accident, ou ayant été modifié de quelque façon que ce soit.

Cette garantie remplace expressément tout autre garantie exprimée. Les garanties implicites seront limitées à la durée de la période de garantie. Lyo-San Inc. ne sera en aucun cas responsable de dommages accidentels ou indirects. Certaines lois ne permettent pas de restrictions quant à la durée d'une garantie implicite ou ne permettent pas l'exclusion ou la restriction des dommages accidentels ou indirects, et les restrictions et exclusions ci-haut mentionnées ne s'appliquent peut-être pas dans votre cas. Cette garantie vous donne des droits légaux précis et vous pouvez avoir aussi d'autres droits selon les lois en vigueur au lieu de vente.

Lyo-San Inc., 500 Aéroparc, C.P. 598, Lachute (Québec) Canada, J8H 4G4

Téléphone : 1-800-363-3697 sans frais si disponible dans votre région ou 1-450-562-8525

Télécopieur : 1-450-562-1433 Internet : www.lyo-san.ca

LS-9602

Imprimé en Chine