

COMO HACER YOGURT CON YOGURTERA y leche en Bolsa o en Caja



1. Calentar 1 litro de leche a 45°C verificando la temperatura con el termómetro



2. Retirar el recipiente del fogón y agregar a la leche la mitad del sobre del cultivo láctico y el restante guardarlo en el congelador.



3. Agitar de 1 a 3 minutos.



4. Conectar la yogurtera y depositar la mezcla obtenida en el recipiente adjunto de la yogurtera



5. Dejar el recipiente dentro de la yogurtera durante 4 horas



6. Apagar la yogurtera y retirar el recipiente al refrigerador por 6 horas.



7. Retirar el recipiente del refrigerador y agitar.



8. Endulzar al gusto (con cualquier tipo de azúcar)

**Si deseas aprender más sobre elaboración de productos consulta
nuestros cursos en www.centroagrolechero.com**

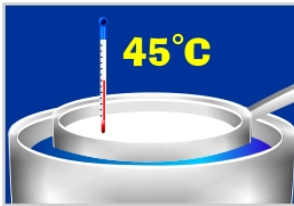
CON YOGURTERA y leche Cruda



1. Calentar 1 litro de leche a 85°C adicionando azúcar al gusto (azúcar refinada o morena), verificando la temperatura con el termómetro.



2. Apagar el fogón y mantener en reposo por 15 a 20 min.



3. Inmediatamente bajar la temperatura de la leche colocando el recipiente en agua fría hasta llegar a una temperatura de 45°C.



4. Agregar a la leche la mitad del sobre del cultivo láctico y el restante guardarlo en el congelador.



5. Agitar de 1 a 3 minutos.



6. Conectar la yogurtera y depositar la mezcla obtenida en el recipiente adjunto de la yogurtera.



7. Dejar el recipiente dentro de la yogurtera durante 4 horas



8. Apagar la yogurtera y retirar el recipiente al refrigerador por 6 horas.



9. Retirar el recipiente del refrigerador y agitar.

**Si deseas aprender más sobre elaboración de productos consulta
nuestros cursos en www.centroagrolechero.com**