

Yogur de soja sabor chocolate

Yaourt au soja goût chocolat · Chocolate Flavoured Soy Yoghurt



Ingredientes · Ingrédients · Ingredients

- **800 ml de leche de soja** · 800 ml de lait de soja · 800 ml soy milk
- **2 cucharadas de cacao en polvo** · 2 cuillerées de cacao en poudre · 2 Tablespoons cocoa powder
- **2 cucharadas de miel** · 2 cuillerées de miel · 2 Tablespoons honey
- **125 g de yogurt de soja con fermentos lácticos** · 125 g de yaourt au soja avec des ferments lactiques · 125 g soy yoghurt with lactic starter

Preparación · Préparation · Preparation

- 1.- En un cazo, caliente la leche sin que llegue a hervir. Añada el cacao en polvo y la miel y disuélvalo bien.
- 2.- Vierta la mezcla en el contenedor pequeño.
- 3.- Añada el yogurt de soja con fermentos lácticos y mezcle con la leche.
- 4.- Introduzca el bol en la yogurtera. Seleccione la función "F1" y ajuste el tiempo entre 8 y 14 horas.
- 5.- Pulse el botón Start.
- 6.- Cuando termine, saque el bol de la yogurtera. Una vez esté templado, guárdalo en el frigorífico durante 2-3 horas.
- 7.- Si lo prefiere más espeso, puede filtrarlo:
 - Coloque el filtro en el contenedor grande de la yogurtera y vierta el yogurt de soja.
 - Tape el contenedor y deje que filtre el líquido en la nevera durante 2 horas

- 1.- Dans une casserole, faire chauffer un peu de lait, sans le faire bouillir. Ajouter le cacao en poudre et le miel et tout bien dissoudre.
- 2.- Verser le mélange dans le petit conteneur.
- 3.- Ajouter le yaourt au soja avec des ferments lactiques et mélanger avec le lait.
- 4.- Mettre le récipient dans la yaourtière. Sélectionner la fonction « F1 » et régler le temps sur une durée comprise entre 8 et 14 heures.
- 5.- Appuyer sur le bouton Start.
- 6.- Lorsque cette étape sera terminée, retirer le conteneur de la yaourtière et, lorsqu'il est tiède, le mettre au réfrigérateur pendant 2-3 h.
- 7.- Pour une texture plus épaisse, le yaourt peut être filtré :
 - Installer le filtre dans le grand conteneur de la yaourtière et y verser le yaourt au soja.
 - Fermer le conteneur et laisser le liquide se filtrer au réfrigérateur pendant 2 heures.

- 1.- Heat a little milk in a saucepan without letting it boil. Add the cacao powder and the honey and dissolve completely.
- 2.- Pour the mixture into the small container.
- 3.- Add the soy yoghurt with lactic starter and mix it with the milk.
- 4.- Place the bowl in the yoghurt maker. Select the "F1" function and set the time from 8 to 14 hours.
- 5.- Press the Start button.
- 6.- When finished, take the bowl out of the yoghurt maker and when it's lukewarm put it in the refrigerator for 2-3 h.
- 7.- You can strain it if you like it thicker.
 - Put the strainer in the yoghurt maker's large container and pour in the soy yoghurt.
 - Cover the container and leave the liquid to strain in the refrigerator for 2 hours.

Smoothie Bowl de yogur de coco

Smoothie Bowl au yaourt à la noix de coco · Smoothie Bowl de yogurt de coco



Ingredientes · Ingrédients · Ingredients

- **1 litro de leche de coco** · 1 litro de lait de coco · 1 L coconut milk
- **1 yogurt de coco con fermentos lácticos** · 1 yaourt à la noix de coco avec des ferments lactiques · 1 Coconut yoghurt with lactic starter
- **2 cucharadas de miel** · 2 cuillerées de miel · 2 Tablespoons honey
- **Frambuesas, arándanos, un plátano y semillas de chia** · Framboises, myrtilles, une banane et des graines de chia · Raspberries, blueberries, one banana and chia seeds

Preparación · Préparation · Preparation

- 1.- Caliente la leche hasta que esté templada pero sin que llegue a hervir.
- 2.- Vierta la leche en el contenedor pequeño.
- 3.- Añada la miel y el yogurt de coco y mézclelo todo bien.
- 4.- Introduzca el bol en la yogurtera. Seleccione la función "F1" y ajuste el tiempo a 8 horas.
- 5.- Pulse el botón Start.
- 6.- Cuando termine, saque el contenedor de la yogurtera. Una vez esté templado déjelo enfriar en el frigorífico durante 2-3 horas.
- 7.- Coloque el filtro en el contenedor grande y vierta el yogurt de coco sobre él.
- 8.- Tape el contenedor y déjelo filtrar en la nevera durante 2 horas.
- 9.- Smoothie Bowl: añada plátano, arándanos, frambuesas y semillas de chia.

- 1.- Faire chauffer le lait jusqu'à ce qu'il soit tiède mais sans le faire bouillir.
- 2.- Verser le lait dans le petit conteneur.
- 3.- Ajouter le miel et le yaourt à la noix de coco et bien mélanger le tout.
- 4.- Mettre le récipient dans la yaourtière. Sélectionner la fonction « F1 » et régler le temps sur 8 heures.
- 5.- Appuyer sur le bouton Start.
- 6.- Lorsque cette étape sera terminée, retirer le conteneur de la yaourtière et, lorsqu'il est tiède, le laisser refroidir au réfrigérateur pendant 2-3 heures.
- 7.- Installer le filtre dans le grand conteneur et y verser le yaourt à la noix de coco.
- 8.- Fermer le conteneur et le laisser filtrer au réfrigérateur pendant 2 heures.
- 9.- Smoothie Bowl : Dans le cas présent, ont été ajoutées de la banane, des myrtilles, des framboises et des graines de chia.

- 1.- Heat up the milk until it's warm, but don't let it boil.
- 2.- Pour the milk into the small container.
- 3.- Add the honey and coconut yoghurt and mix thoroughly.
- 4.- Place the bowl in the yoghurt maker. Select the "F1" function and set the time to 8 hours.
- 5.- Press the Start button.
- 6.- When finished, take the container out of the yoghurt maker when it's lukewarm and let it cool in the refrigerator for 2 to 3 hours.
- 7.- Put the strainer in the large container and pour the coconut yoghurt on it.
- 8.- Cover the container and let it strain in the refrigerator for 2 hours.
- 9.- Smoothie Bowls: add added banana, blueberries, raspberries and chia seeds.

Lacor

Recetas · Recettes · Recipes

Yogurtera Maxi



Yogur natural

Yaourt nature · Natural yoghurt



Ingredientes · Ingrédients · Ingredients

- **1 L de leche entera** · 1L de lait entier · 1 L whole milk
- **1 yogur natural** · 1 yaourt nature · 1 natural yoghurt

Preparación · Préparation · Preparation

- 1.- Introduzca todos los ingredientes en el bol pequeño (la leche templada) y mezcle todo bien hasta que estén todos los ingredientes integrados y disueltos, sin grumos.
- 2.- Introduzca el bol en la yogurtera. Seleccione la función "F1" y ajuste el tiempo entre 8 y 14 horas
- 3.- Pulse el botón Start.
- 4.- La yogurtera se apagará automáticamente.

- 1.- Mettre tous les ingrédients dans le petit bol (le lait doit être tiède) et tout bien mélanger jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien intégrés et dissouts, sans grumeaux.
- 2.- Mettre le récipient dans la yaourtière. Sélectionner la fonction « F1 » et régler le temps sur une durée comprise entre 8 et 14 heures.
- 3.- Appuyer sur le bouton Start.
- 4.- La yaourtière s'éteindra automatiquement.

- 1.- Put all the ingredients in the small bowl (warm the milk) and mix thoroughly until all the ingredients are combined, dissolved and lump-free.
- 2.- Place the bowl in the yoghurt maker. Select the "F1" function and set the time from 8 to 14 hours.
- 3.- Press the Start button.
- 4.- The yoghurt maker will switch off automatically.

Yogur Griego

Yaourt Grec · Greek Yoghurt



Ingredientes · Ingrédients · Ingredients

- **900ml de leche entera** · 900 ml de lait entier · 900ml whole milk
- **100 ml de nata** · 100 ml de crème · 100ml cream
- **1 yogur natural** · 1 yaourt nature · 1 natural yoghurt

Preparación · Préparation · Preparation

- 1.- Introduzca todos los ingredientes en el bol pequeño (la leche templada) y mezcle todo bien hasta que estén todos los ingredientes integrados y disueltos, sin grumos.
- 2.- Introduzca el bol en la yogurtera. Seleccione la función "F1" y ajuste el tiempo entre 8 y 14 horas.
- 3.- Pulse el botón Start.
- 4.- Al terminar, saque el bol de la yogurtera y déjelo templar. Una vez frío, ponga la tapa y guárdelo unas 4 horas en el frigorífico.
- 5.- A continuación, instale el filtro en el contenedor grande y pase la mezcla del contenedor pequeño al grande, ponga la tapa y guárdelo de nuevo en el frigorífico.
- 6.- Tras unas horas el agua generada durante el proceso de fermentación se depositará en el fondo del contenedor.

- 1.- Mettre tous les ingrédients dans le petit bol (le lait doit être tiède) et tout bien mélanger jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien intégrés et dissouts, sans grumeaux.
- 2.- Mettre le récipient dans la yaourtière. Sélectionner la fonction « F1 » et régler le temps sur une durée comprise entre 8 et 14 heures.
- 3.- Appuyer sur le bouton Start.
- 4.- Ensuite, sortir le bol de la yaourtière et les laisser refroidir. Lorsqu'ils sont froids, les refermer avec le couvercle et les mettre environ 4 heures au réfrigérateur.
- 5.- Puis, positionnez le filtre dans le grand récipient et versez le mélange de petit conteneur à grand, les refermer avec le couvercle et nous le remettons au réfrigérateur.
- 6.- Après quelques heures, l'eau générée durant le processus de fermentation va se déposer au fond du récipient.

- 1.- Put all the ingredients in the small bowl (warm the milk) and mix thoroughly until all the ingredients are combined, dissolved and lump-free.
- 2.- Place the bowl in the yoghurt maker. Select the "F1" function and set the time from 8 to 14 hours.
- 3.- Press the Start button.
- 4.- Then, take the bowl of yoghurt out of the yoghurt maker and let them cool down. After they have cooled, put lids on them and put them in the fridge for around four hours.
- 5.- Afterwards, insert the filter in to the large container and then passed the mixture from small to large container, put lids and put back into the refrigerator.
- 6.- After a few hours, the water produced during the fermentation process will collect at the bottom of the container.

Queso fresco

Fromage frais · Fresh cheese



Ingredientes · Ingrédients · Ingredients

- **1 L de leche entera** · 1 l de lait entier · 1 l whole milk
- **20 ml de zumo de limón** · 20 ml de jus de citron · 20 ml lemon juice
- **Una pizca de sal** · Une pincée de sel · A pinch of salt

Preparación · Préparation · Preparation

- 1.- Vierta la leche en una olla. Caliente la leche a temperatura media hasta que esté caliente pero sin que llegue a hervir.
- 2.- Retire la olla del fuego y déjela reposar un par de minutos.
- 3.- A continuación, añada la sal y el zumo de limón y mézclelo bien con la leche. Deje la mezcla reposar hasta que llegue a temperatura ambiente.
- 4.- Introduzca el filtro en el contenedor grande y vierta la mezcla.
- 5.- Deje enfriar el queso fresco en el filtro durante toda una noche para que adquiera la textura adecuada.

- 1.- Verser le lait dans une casserole. Faire chauffer le lait à température moyenne jusqu'à ce qu'il soit chaud, mais sans le faire bouillir.
- 2.- Retirer la casserole du feu et la laisser reposer quelques minutes.
- 3.- Ensuite, ajouter le sel et le jus de citron et bien mélanger avec le lait. Laisser le mélange reposer jusqu'à atteindre la température ambiante.
- 4.- Mettre le filtre dans le grand conteneur et verser le mélange.
- 5.- Laisser refroidir le fromage frais dans le filtre toute la nuit pour qu'il acquière la texture appropriée.

- 1.- Pour the milk into a pot. Heat up the milk at medium temperature until it's hot, but don't let it boil.
- 2.- Remove the pot from the heat and let it sit for a couple of minutes.
- 3.- Next, add the salt and lemon juice and mix it thoroughly with the milk. Let the mixture sit until it reaches room temperature.
- 4.- Place the filter in the large container and pour in the mixture.
- 5.- Let the fresh cheese cool down in the strainer overnight so it gets a nice texture.

Kéfir de leche

Kéfir de lait · Milk kefir



Ingredientes · Ingrédients · Ingredients

- **1500 ml de leche entera** · 1500 ml de lait entier · 1500 ml whole milk
- **150 g de Kéfir** · 150 g de kéfir · 150 g of kefir

Preparación · Préparation · Preparation

- 1.- Añada en el bol pequeño el kéfir y la leche, mezcle hasta obtener una crema homogénea y sin grumos.
- 2.- Introduzca el bol en la yogurtera. Seleccione la función "F2" y programa alrededor de 12 horas.
- 3.- Transcurrido el tiempo deje que se enfríe a temperatura ambiente.
- 4.- Cierre el bol con la tapa y guárdelo en el frigorífico.
- 5.- Puede conservar el kéfir en el frigorífico durante una semana.

- 1.- Dans un petit récipient, ajouter le kéfir et le lait, et mélanger jusqu'à obtenir une crème homogène et sans grumeaux.
- 2.- Mettre le récipient dans la yaourtière. Sélectionner la fonction « F2 » et régler le temps sur une durée de 12 heures.
- 3.- À l'issue de ce temps, laisser refroidir à température ambiante.
- 4.- Fermer le récipient avec le couvercle et le conserver au réfrigérateur.
- 5.- Le kéfir peut être conservé au réfrigérateur pendant une semaine.

- 1.- Add the kefir and milk to the small bowl and mix until a smooth, lump free cream is obtained.
- 2.- Place the bowl in the yoghurt maker. Select the "F2" function and set the programme to 12 hours approx.
- 3.- After the time elapses, leave it to cool down to room temperature.
- 4.- Put the lid on the bowl and store it in the fridge.
- 5.- The kefir can be kept in the fridge for a week.



www.lacor.es

Descubre más recetas en nuestro blog · Découvrez plus de recettes dans notre blog
Discover more recipes in our blog
<http://blog.lacor.es>