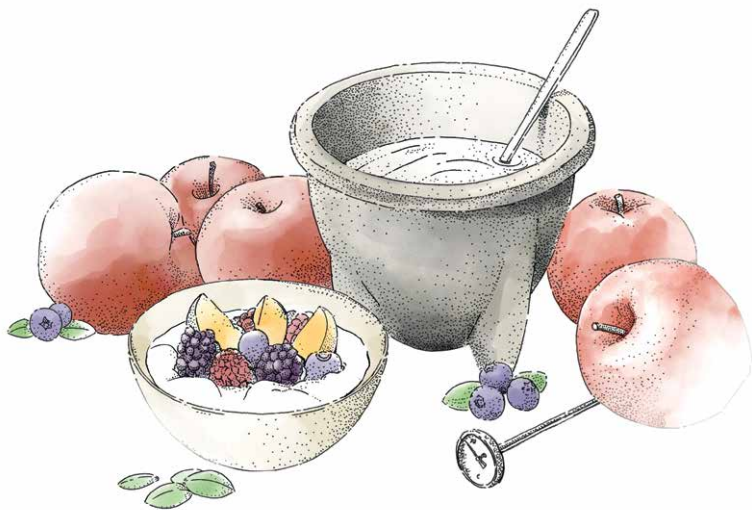


YOGHURTMAKER

Handleiding en gebruiksaanwijzing



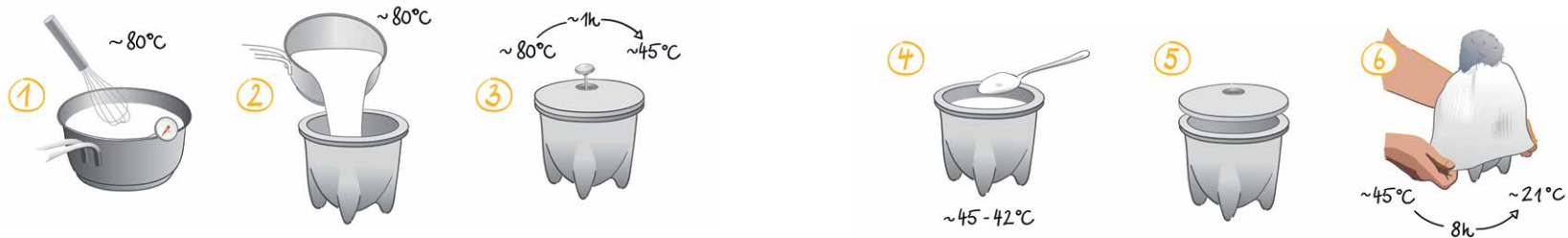
DENK



Verse yoghurt in een handomdraai

Bepalend voor de werking van de gepatenteerde *Yoghurtmaker* is het hoge warmteopslagvermogen en tegelijkertijd de lage warmtegeleiding van ons granietkeramiek. Granicium® houdt de warmte ongeveer 20 keer langer vast dan staal. De voetjes van de *Yoghurtmaker* zorgen ervoor dat er weinig warmte wordt afgegeven aan het oppervlak waarop hij staat. In combinatie met de warmtekap koelt de melk heel langzaam af, gedurende meerdere uren. Dat is ideaal voor het maken van yoghurt.

Al onze producten zijn door experts ontwikkeld en getest. Denk Keramiek wordt zorgvuldig met de hand vervaardigd in Duitsland. Onze producten staan voor hoge kwaliteit en een lange levensduur.

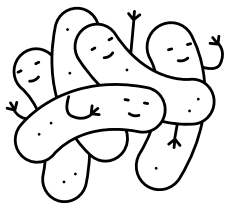


Verwarm maximaal 600 ml (1.500 ml bij XL) melk kort tot ongeveer 80 °C. De temperatuur in de pan kan worden gemeten met behulp van de meegeleverde thermometer.

Giet de melk vervolgens in de *Yoghurtmaker* en plaats het deksel met de thermometer erop. Bij kamertemperatuur (22 °C) koelt de melk nu binnen ongeveer 1 uur af tot 45 °C – 42 °C.

Bij 45°–42°C roer je 3 (6 bij XL) eetlepels verse, op kamertemperatuur gebrachte yoghurt met een zo lang mogelijke houdbaarheid (min. 3 weken) of een mespuntje gedroogde yoghurtculturen met een garde door de melk.

Het deksel (zonder thermometer) wordt er weer opgezet en de gebreide warmhoudhoes wordt eroverheen getrokken – zodat de warmhoudhoes op de ondergrond rust.



Fermentatie

Nu volgt het fermentatieproces: de yoghurtbacteriën gaan aan de slag. De *Yoghurtmaker* moet ongeveer 8 uur bij kamertemperatuur (ca. 22°C) blijven staan, zonder te worden verplaatst. Hoe hoger de omgevingstemperatuur (maximaal 35°C), hoe beter het resultaat. Daarna is de yoghurt klaar voor consumptie.

Om het volle yoghurtsmaak te laten ontwikkelen, kunt u deze vervolgens nog 12 uur in de koelkast laten rijpen. Om de volgende yoghurt te maken, neemt u 3 eetlepels van de verse yoghurt en bewaart deze in de koelkast.

Binnen 3 dagen kunt u hiermee opnieuw verse yoghurt maken.

Tips & trucs

Startyoghurt / Startcultuur

Gebruik als startcultuur milde, romige natuuryoghurt zonder toevoegingen. De houdbaarheid moet minimaal drie weken bedragen, zodat er voldoende actieve culturen in de startyoghurt aanwezig zijn. De startyoghurt moet bij gebruik opkamertemperatuur zijn.

Als alternatief kunt u ook yoghurtculturen kopen. Gebruik alleen culturen die geschikt zijn voor een temperatuurbereik van 45°– 42°C. Verschillende yoghurtculturen leiden tot verschillende resultaten. De betreffende melkzuurbacteriën werken van mild tot zuur en van romig tot stevig.

Soorten melk

U kunt koeien-, schapen- of geitenmelk gebruiken. Verse melk, houdbare melk, volle melk, magere melk tot en met lactosevrije melk – alles is mogelijk. Het vetgehalte van de gemaakte yoghurt komt overeen met dat van de gebruikte melk.

Sojayoghurt

Ook sojayoghurt kunt u gemakkelijk zelf maken. Gebruik hiervoor onbewerkte sojamelk (sojadrink) en onbewerkte sojayoghurt als startcultuur. Het vetgehalte moet in beide gevallen minimaal 1,9% bedragen.

De fermentatie duurt langer en vereist meer warmte. Plaats de *Yoghurtmaker* hiervoor in de tot ca. 60 °C voorverwarmde oven (zie rechts). De rijping duurt dan ca. 14 uur. Tijdens de rijping wordt de oven uitgeschakeld en, om warmteverlies te voorkomen, niet geopend.

Stevige yoghurt

Als u voor het verwarmen ongeveer 2 eetlepels melkpoeder door de melk roert, wordt de yoghurt stevig. U krijgt ook een stevigere yoghurtconsistentie als u melk en startyoghurt (bijv. Griekse yoghurt) met een hoog vetgehalte gebruikt.

Yoghurt wordt korrelig

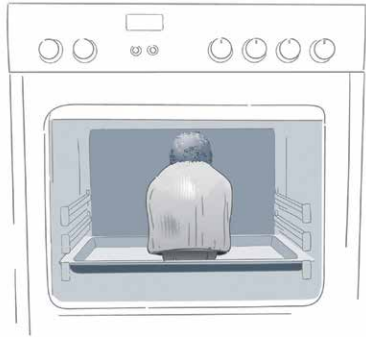
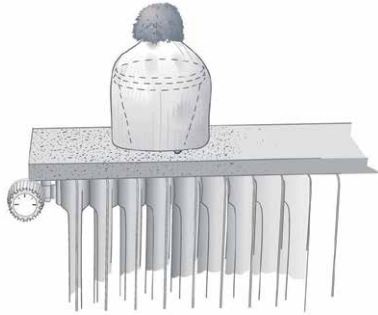
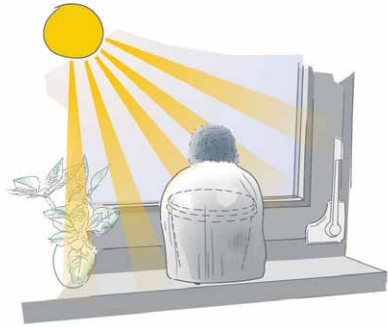
U voorkomt korrelige yoghurt door de startcultuur goed met een garde door te roeren.

Toevoeging van fruit en zoetstof Fruit

Voeg fruit, honing enz. pas toe nadat de yoghurt klaar is, omdat anders de fermentatie wordt verstoord.

Houdbaarheid

In de koelkast kunt u vers gemaakte yoghurt in de *Yoghurtmaker* tot 7 dagen bewaren.



Hoe warmer, hoe beter

De *Yoghurtmaker* heeft voor het fermenteren een zo constant mogelijke omgevingstemperatuur nodig van ongeveer 22 °C tot maximaal 35 °C. Zet de *Yoghurtmaker* in de winter gewoon op de radiator en maak gebruik van de aanwezige warmte.

Als de keuken koud is, de verwarming uit staat en er geen zon te zien is, hebben we toch een goede oplossing: Verwarm uw oven enkele minuten tot ca. 60 °C en schakel hem vervolgens uit.

Nadat u de startyoghurt hebt toegevoegd en het deksel erop hebt gedaan, zet u de *Yoghurtmaker* in de oven. In deze geïsoleerde ruimte daalt de temperatuur heel langzaam en kunnen de yoghurtculturen optimaal hun werk doen.

Lukt het maken van yoghurt niet meteen

Vaak bevat de startyoghurt bijvoorbeeld te weinig actieve culturen, waardoor het fermentatieproces niet op gang komt. Ook een te lage temperatuur tijdens het rijpen kan de yoghurtvorming verstoren. Ga bij problemen nogmaals alle stappen door en de volgende keer zal het wel lukken.

Reiniging

De *Yoghurtmaker* kan met de hand of in de vaatwasser worden gereinigd. De warmhoudkap kan op 30 °C met fijnwasmiddel worden gewassen. De thermometer mag alleen aan het metalen staafje worden afgewassen, het display is niet waterdicht.



Productie in Coburg



Natuurlijk materiaal



Respectvolle omgang
met mens en natuur



Productie in Duitsland

DENK

Denk Keramische Werkstätten
Neershofer Straße 123–125 · D-96450 Coburg

*49 (0)9563-51332-0 · kundenservice@denk-keramik.de
www.denk-keramik.de