

BEREIDINGSINSTRUCTIES SOJAYOGHURT

Benodigdheden

Elektrische yoghurtmaker

Verkrijgbaar op Yoghurt.nl.

Houdbare sojamelk

Gebruik Alpro Sojadrink Original. Een verse, suikerarme (light) of ongezoete variant geeft niet het gewenste resultaat. Lees voor een toelichting de *Antwoorden op veelgestelde vragen* in dit boekje.

Bereidingstijd

14 uur

STAP 1: Los de inhoud van één zakje soja-yoghurtculturen op in 600 ml. ongekoelde houdbare sojamelk in de inzetbeker van de yoghurtmaker. Sluit de inzetbeker af met de deksel.

STAP 2: Zet de inzetbeker in de yoghurtmaker. Sluit vervolgens de yoghurtmaker af met de deksel en zet de yoghurtmaker aan. Laat dit

14 uur staan.

ANTWOORDEN OP VEELGESTELDE VRAGEN

1. Waarom moet ik houdbare sojamelk gebruiken?

Houdbare sojamelk geeft het beste resultaat. Verse, gekoelde sojamelk is niet geschikt.

2. Welke merken sojamelk adviseren jullie?

Wij adviseren de houdbare sojamelk van Alpro: Sojadrink Original. Op de verpakking staat SOYA. Een goed resultaat kunnen wij met andere merken niet garanderen.

Experimenteren met andere merken kan leiden tot een teleurstellend resultaat.

Wanneer je er voor kiest dit wel te doen, kies dan voor een sojamelk met een vergelijkbare samenstelling als Alpro Sojadrink Original.

3. Ik wil graag een andere plantaardige melk gebruiken. Is dit mogelijk?

Nee, dit is helaas niet mogelijk. Onze cultuur is geoptimaliseerd voor het gebruik van sojamelk.

4. Mijn yoghurt is korrelig. Hoe los ik dit op?

Roer de yoghurt gedurende 1 minuut goed door tot een gladde yoghurt.

5. Ik vind mijn yoghurt niet dik genoeg. Hoe krijg ik dikkere yoghurt?

Tip 1: Zorg er voor dat je al het water dat ontstaat door het fermentatieproces afschenkt.

Tip 2: Laat de yoghurt 16 uur lang opstijven in de koelkast.

Tip 3: Kweek door met meer eetlepels van de laatste bereiding dan staat aangegeven in de bereidingsinstructies. Bijvoorbeeld met 9 eetlepels.

Tip 4: Gebruik minder sojamelk per bereiding. Bijvoorbeeld 300 ml.

De allereerste bereiding zal over het algemeen minder dik zijn.
Vervolgbereidingen worden dikker.

6. Ik vind mijn yoghurt te zuur. Hoe krijg ik minder zure yoghurt?

Hoe langer de yoghurt fermenteert in de yoghurtmaker hoe zuurder de yoghurt. Laat de yoghurt 12 uur in de yoghurtmaker staan in plaats van 14 uur.