

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.

BEREIDINGSINSTRUCTIES

SOJAYOGHURT

Voor bereiding in een elektrische yoghurtmaker.

Benodigdheden

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 sojayoghurtculturen 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 het apparaat aan op de yoghurtstand of 42°C (afhankelijk van welke

yoghurtmaker je hebt) Laat dit 14 uur staan.

STAP 3: Na 14 uur is de sojayoghurt klaar. Door de fermentatie kan een laagje water op de yoghurt ontstaan. Schenk dit af. Neem 6 eetlepels af voor een volgende bereiding. Doe dit vóór consumptie, koeling of extra toevoegingen. Roer het restant goed door en zet het in de koelkast. Laat 8 uur opstijven voor consumptie. Indien er opnieuw een laagje water ontstaat op de yoghurt, schenk dit af en roer nogmaals door. De sojayoghurt is 72 uur houdbaar in de koelkast.

Doorkweken kan door de 6 eetlepels van de laatste bereiding te mengen met een nieuwe hoeveelheid houdbare sojamelk. Je kunt de hoeveelheid sojamelk variëren van 300 ml. tot een maximum van 600 ml., afhankelijk van hoeveel yoghurt je wil bereiden. Gebruik in alle gevallen wel 6 eetlepels yoghurt. Laat de nieuwe bereiding opnieuw 14 uur staan. Je kunt dit proces tenminste 8 keer herhalen.

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.