



Yaourts & fromages frais

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Yaourts & fromages frais

Valéry Drouet

Yaourts & fromages frais Valéry Drouet

 [Télécharger Yaourts & fromages frais ...pdf](#)

 [Lire en ligne Yaourts & fromages frais ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Yaourts & fromages frais Valéry Drouet

64 pages

Extrait

Le plaisir de faire ses yaourts

Rien de plus facile que de fabriquer ses yaourts à la maison. Il suffit de mélanger du lait chauffé à environ 40 °C avec un ferment lactique et de maintenir cette température pendant un certain temps. A 40 °C, les bactéries qui constituent le ferment se reproduisent très vite et transforment une partie du sucre contenue dans le lait (lactose) en acide lactique. C'est cet acide lactique qui fait coaguler le lait en modifiant sa consistance et en lui conférant le goût légèrement acide, propre au yaourt.

Maîtriser la température

Pour obtenir de bons résultats, il est très important de respecter la température du lait. Si elle se situe en dessous de 40 °C, la fermentation de la culture de yaourt sera trop faible et les yaourts resteront liquides; au-dessus de 45 °C, la fermentation risque d'être stoppée par la chaleur. C'est pour cela qu'il est nécessaire de prendre la température du lait avec un thermomètre approprié.

Quel ferment utiliser ?

Le ferment lactique le plus simple à intégrer dans la recette est un yaourt du commerce. Les yaourts issus de votre production maison peuvent aussi servir à ensemencer le lait pour 3 ou 4 tournées, mais pas davantage, car ensuite la fermentation ne fera plus effet correctement ; vous vous en rendrez compte : les yaourts auront du mal à se solidifier après leur passage en yaourtière. Il existe aussi des ferments lactiques spéciaux vendus en pharmacie, et même dans les supermarchés.

Choisir le lait

Utilisez de préférence du lait de vache entier (et bio), car il permet d'obtenir des yaourts bien crémeux. Avec du lait demi-écrémé, les yaourts seront plus liquides, moins onctueux. Le lait écrémé est à déconseiller. Les laits de brebis et de chèvre donnent également de très bons résultats ; le lait de chèvre est d'ailleurs recommandé pour des estomacs fragiles, car plus facile à digérer que le lait de vache. Le lait de soja permet également de préparer les yaourts.

Si vous choisissez du lait pasteurisé ou du lait de ferme frais, il faudra le porter à ébullition, puis le tiédir à la température de 40 °C, avant d'y ajouter le ferment lactique. Un lait UHT n'a pas besoin d'être bouilli.

(...) Présentation de l'éditeur

Un livre très utile permettant de réaliser yaourts et fromages frais à moindre coût, tout en choisissant la qualité des ingrédients. Biographie de l'auteur

Ma définition de la cuisine... Passion et improvisation pour des mélanges inattendus... le résultat visuel est très important car on déguste toujours avec les yeux en premier...

Ma passion pour la cuisine... Dès l'âge de 12-13 ans, j'adorais envahir la cuisine le mercredi pour réaliser des expériences... surtout en pâtisserie ! Puis à 14 ans, j'ai décidé de faire l'école hôtelière, jusqu'à 17 ans où j'ai commencé à travailler dans des restaurants gastronomiques à Paris, Londres, Beaulieu-sur-Mer, Rouen. **Mon métier de styliste culinaire...** Je travaillais dans le restaurant d'un grand studio de photo à Paris, car j'avais envie de devenir styliste culinaire, et par là-même devenir auteur de livres de cuisine pour partager mes recettes. J'ai alors rencontré Pierre-Louis Viel, un photographe avec qui j'ai fait mes premiers pas de styliste culinaire, sans formation particulière avec pour seul objectif de réussir pour le mieux. J'ai

travaillé pour la presse, dans un premier temps, puis ensuite pour l'édition, avec Larousse entre autres, qui me fait maintenant confiance et me laisse réaliser de jolis livres : *Étonnamment facile*, aux recettes surprenantes et simples à la fois, *Tians et gratins*, avec ces recettes chaleureuses que l'on aime déguster entre amis ou en famille et *Tendres et rigolotes charlottes !* pour les souvenirs d'enfants où la charlotte était le dessert du dimanche, ici revisitée dans des recettes originales.

Mes ingrédients préférés au quotidien...J'adore la cuisine sucré-salé avec du miel et des épices ; dans un esprit plus franco-français, j'aime beaucoup l'huile d'olive : je cuisine et assaisonne tout avec elle !

Mes « trucs » pour réussir une recette...Avoir envie de se faire plaisir et envie de faire plaisir à ceux que l'on va servir, ça marche toujours !

Un repas pour épater mes amis...Je leur cuisine souvent un poisson en sauce avec des mélanges de goût asiatique et toujours un très bon dessert, c'est ce dont ils se souviennent le plus.

L'instrument de cuisine dont je ne peux pas me passer...La mandoline, un outil professionnel formidable qui permet de tailler les légumes en différentes forme fines, régulières et avec une rapidité redoutable. Elle est toujours à portée de main dans ma cuisine.

Un blog ?Je n'ai malheureusement pas le temps de tenir de blog ou de site. J'y pense mais il faudrait que je le fasse la nuit !

Download and Read Online Yaourts & fromages frais Valéry Drouet #WJ84YZAM7XN

Lire Yaourts & fromages frais par Valéry Drouet pour ebook en ligneYaourts & fromages frais par Valéry Drouet Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Yaourts & fromages frais par Valéry Drouet à lire en ligne.Online Yaourts & fromages frais par Valéry Drouet ebook Téléchargement PDFYaourts & fromages frais par Valéry Drouet DocYaourts & fromages frais par Valéry Drouet MobipocketYaourts & fromages frais par Valéry Drouet EPub
WJ84YZAM7XNWJ84YZAM7XNWJ84YZAM7XN