

SIMÉO

DU NOUVEAU DANS MA CUISINE

Livret de recettes



Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions de la confiance portée à notre marque et espérons que votre yaourtière saura satisfaire toutes vos envies gourmandes !

Les recettes ci-après sont données sur la base de nos essais, les résultats peuvent fluctuer selon la qualité et la fraîcheur des ingrédients employés.



YVA760

Sommaire

RECETTES DE BASE

Yaourt nature au lait entier	4
Yaourt aromatisé.....	5
Yaourt à la vanille	5
Yaourt au citron	6

RECETTES AUX

BOISSONS VÉGÉTALES

À la boisson de soja	7
Au lait de coco.....	7
À la boisson de riz	8
À la boisson d'amande.....	9
Au soja et aux amandes.....	10
Coco-vanille	10
Chocolat vanille	11

RECETTES GOURMANDES

Yaourt crémeux	12
Yaourt au mascarpone	12
Yaourt au lait concentré	13
Yaourt à la confiture.....	13
Yaourt au granola.....	14
Yaourt à la compotée d'ananas..	14
Yaourt à la pâte à tartiner.....	15
Yaourt aux spéculoos.....	16
Yaourt aux petits beurres	16
Yaourt straciatella	17
Yaourt aux guimauves	17
Yaourt au thé Matcha.....	18
Yaourt au caramel au beurre salé.....	19
Yaourt Dulce de leche	20
Yaourt à la crème de marron	20
Yaourt au thé	21

YAOURTS SPÉCIAUX

Skyr (yaourt islandais).....	22
Yaourt grec	23

FROMAGES BLANCS

ET FAISSELLE

Fromage blanc	24
Fromage blanc à la vanille.....	25
Faisselle.....	26

FROMAGES FRAIS

Petits fromages	27
Tomme fraîche.....	28
Fromage frais	29
Chèvre frais	30

BOISSONS FERMENTÉES

Kéfir de fruits.....	31
Kéfir de lait	32
Kombucha	32
Tepache.....	33

VINAIGRES DE FRUITS

Vinaigre de mangue.....	34
Vinaigre de framboise.....	34

Accessoires	34
-------------------	----

Yaourt nature au lait entier

1 L de lait de chèvre ou de brebis à température ambiante
1 sachet de ferments ou 1 yaourt nature
Sucre si souhaité

Mélangez doucement le lait, les ferments ou le yaourt et éventuellement le sucre, veillez à ce que l'ensemble soit homogène.

Répartissez dans les pots, positionnez les couvercles.

Disposez les pots dans la yaourtière branchée. Placez le couvercle sur la yaourtière.

Sélectionnez le programme Yaourts, durée 8 à 10 h selon la texture attendue.

Disposez au réfrigérateur au moins 4 h avant de consommer.

Yaourt au lait de chèvre ou brebis

1 L de lait de chèvre ou de brebis à température ambiante
1 sachet de ferments ou 1 yaourt nature
Sucre si souhaité

Mélangez doucement le lait, les ferments ou le yaourt et éventuellement le sucre, veillez à ce que l'ensemble soit homogène.

Répartissez dans les pots, positionnez les couvercles.

Disposez les pots dans la yaourtière branchée. Placez le couvercle transparent sur la yaourtière.

Sélectionnez le programme Yaourts, durée 8 à 10 h selon la texture attendue.

Disposez au réfrigérateur au moins 4 h avant de consommer.

Yaourt aromatisé

1 L de lait entier à température ambiante
1 sachet de ferments ou 1 yaourt nature
100 g de sucre
2 cc d'arôme de votre choix (fraise, citron, pistache...)

Mélangez doucement le lait, le sucre, l'arôme et les ferments ou le yaourt, veillez à ce que l'ensemble soit homogène.
Répartissez dans les pots, positionnez les couvercles.
Disposez les pots dans la yaourtière branchée. Placez le couvercle sur la yaourtière.
Sélectionnez le programme Yaourts, durée 8 à 10 h selon la texture attendue.
Disposez au réfrigérateur au moins 4 h avant de consommer.

Yaourt à la vanille

80 cl de lait entier à température ambiante
1 sachet de ferments ou 1 yaourt nature
30 g de lait en poudre
30 g de sucre
Les graines de 1 gousse de vanille

Mélangez doucement le lait, le sucre, le lait en poudre, les graines de vanille et les ferments, veillez à ce que l'ensemble soit homogène.
Répartissez dans les pots, positionnez les couvercles.
Disposez les pots dans la yaourtière branchée. Placez le couvercle sur la yaourtière.
Sélectionnez le programme Yaourts, durée 8 à 10 h selon la texture attendue.
Disposez au réfrigérateur au moins 4 h avant de consommer.

Yaourt au citron

90 cl de lait entier ou demi-écrémé à température ambiante
1 sachet de ferments ou 1 yaourt nature
1 citron frais (de préférence biologique)
4 CS de sucre

Faites tiédir le lait et faites-y infuser le zeste du citron, laissez refroidir totalement.

Selon votre goût, laissez le zeste dans le lait ou retirez-le.

Mélangez doucement le lait infusé au citron, le sucre et les ferments, veillez à ce que l'ensemble soit homogène.

Répartissez dans les pots, positionnez les couvercles.

Disposez les pots dans la yaourtière branchée. Placez le couvercle sur la yaourtière.

Sélectionnez le programme Yaourts, durée 8 à 10 h selon la texture attendue.

Disposez au réfrigérateur au moins 4 h avant de consommer.

À la boisson de soja

1 L de boisson soja à température ambiante
1 sachet de ferments ou 1 yaourt nature au soja

Mélangez doucement la boisson soja et les ferments, veillez à ce que l'ensemble soit homogène.

Répartissez dans les pots, positionnez les couvercles.

Disposez les pots dans la yaourtière branchée. Placez le couvercle sur la yaourtière.

Sélectionnez le programme Yaourts aux boissons végétales, durée 10 à 12 h selon la texture attendue.

Disposez au réfrigérateur au moins 4 h avant de consommer.

Au lait de coco

80 cl de lait de coco à température ambiante
1 sachet de ferments
2 cc de maïzena

Mélangez doucement le lait de coco, la maïzena et les ferments, veillez à ce que l'ensemble soit homogène.

Répartissez dans les pots, positionnez les couvercles.

Disposez les pots dans la yaourtière branchée. Placez le couvercle sur la yaourtière.

Sélectionnez le programme Yaourts aux boissons végétales, durée 10 à 12 h selon la texture attendue.

Disposez au réfrigérateur au moins 4 h avant de consommer.

À la boisson de riz

1 L de boisson de riz à température ambiante
50 g de fécule de tapioca
1 g d'agar-agar
1 sachet de ferments lactiques

Disposez la fécule de tapioca dans une casserole et délayez-la avec 50 cl de boisson de riz. Prenez garde à éviter les grumeaux.

Faites chauffer à feu vif. Ajouter le reste de boisson de riz en mélangeant.

Quand que votre préparation est bien chaude, ajoutez l'agar-agar tout en mélangeant soigneusement.

Continuez à faire chauffer jusqu'à ébullition, sans arrêter de mélanger.

Une fois l'ébullition atteinte, retirez la casserole du feu et laissez refroidir jusqu'à 35 °C environ. Le mélange est alors légèrement tiède.

Attention : veillez à bien laisser refroidir, si vous incorporez les ferments à trop haute température, ils seront détruits par la chaleur et vos yaourts ne prendront pas. Mélangez périodiquement pendant le refroidissement, car l'agar-agar gélifie en refroidissant.

Une fois la préparation refroidie, ajoutez-y les ferments et mélangez.

Répartissez dans les pots, positionnez les couvercles.

Disposez les pots dans la yaourtière branchée. Placez le couvercle sur la yaourtière.

Sélectionnez le programme Yaourts aux boissons végétales, durée 10 à 12 h selon la texture attendue.

Disposez au réfrigérateur au moins 4 h avant de consommer.

À la boisson d'amande

1 L de boisson à l'amande à température ambiante
50 g de fécule de maïs
1 g d'agar-agar
1 sachet de ferments lactiques

Disposez la fécule de maïs dans une casserole et délayez-la avec 50 cl de boisson d'amandes. Prenez garde à éviter les grumeaux.

Faites chauffer à feu vif. Ajouter le reste de boisson d'amandes en mélangeant.

Quand que votre préparation est bien chaude, ajoutez l'agar-agar tout en mélangeant soigneusement.

Continuez à faire chauffer jusqu'à ébullition, sans arrêter de mélanger.

Une fois l'ébullition atteinte, retirez la casserole du feu et laissez refroidir jusqu'à 35 °C environ. Le mélange est alors légèrement tiède.

Attention : veillez à bien laisser refroidir, si vous incorporez les ferments à trop haute température, ils seront détruits par la chaleur et vos yaourts ne prendront pas. Mélangez périodiquement pendant le refroidissement, car l'agar-agar gélifie en refroidissant.

Une fois la préparation refroidie, ajoutez-y les ferments et mélangez.

Répartissez dans les pots, positionnez les couvercles.

Disposez les pots dans la yaourtière branchée. Placez le couvercle sur la yaourtière.

Sélectionnez le programme Yaourts aux boissons végétales, durée 10 à 12 h selon la texture attendue.

Disposez au réfrigérateur au moins 4 h avant de consommer.

Au soja et aux amandes

75 cl de boisson soja à température ambiante
25 cl de boisson d'amandes à température ambiante
1 sachet de ferments ou un yaourt au soja

Mélangez doucement les boissons soja et amande, et les ferments, veillez à ce que l'ensemble soit homogène. Répartissez dans les pots, positionnez les couvercles. Disposez les pots dans la yaourtière branchée. Placez le couvercle sur la yaourtière. Sélectionnez le programme Yaourts aux boissons végétales, durée 10 à 12 h selon la texture attendue. Disposez au réfrigérateur au moins 4 h avant de consommer.

Coco-vanille

60 cl de boisson de soja nature à température ambiante
40 cl de lait de coco à température ambiante
1 cc de vanille en poudre
3 CS de sirop de coco
1 sachet de ferments ou un yaourt au soja

Mélangez doucement les boissons soja et coco, et les ferments, veillez à ce que l'ensemble soit homogène. Ajoutez le sirop de coco et la vanille en poudre, mélangez bien. Répartissez dans les pots, positionnez les couvercles. Disposez les pots dans la yaourtière branchée. Placez le couvercle sur la yaourtière. Sélectionnez le programme Yaourts aux boissons végétales, durée 10 à 12 h selon la texture attendue. Disposez au réfrigérateur au moins 4 h avant de consommer.

Chocolat vanille

- 1 L de lait soja-vanille à température ambiante
- 100 g de chocolat pâtissier à 70 % de cacao
- 1 CS de cacao non sucré
- 2 CS de sirop de coco, de riz ou d'agave
- 1 cc de vanille en poudre
- 1 sachet de ferments ou un yaourt au soja

Dans une casserole, faites chauffer doucement le lait, le cacao, la vanille, le sirop de coco et le chocolat pâtissier.

Une fois que le chocolat est fondu, laissez refroidir.

Dans un saladier, versez le lait au chocolat et ajoutez les ferments en fouettant bien.

Répartissez dans les pots, positionnez les couvercles.

Disposez les pots dans la yaourtière branchée. Placez le couvercle sur la yaourtière.

Sélectionnez le programme Yaourts aux boissons végétales, durée 9 h.

Disposez au réfrigérateur au moins 4 h avant de consommer.

Yaourt crémeux

50 cl de lait demi-écrémé à température ambiante
20 cl de crème liquide
1 sachet de ferments ou 1 yaourt nature

Mélangez doucement le lait et les ferments ou le yaourt, veillez à ce que l'ensemble soit homogène.
Répartissez dans les pots, positionnez les couvercles.
Disposez les pots dans la yaourtière branchée. Placez le couvercle sur la yaourtière.
Sélectionnez le programme Yaourts, durée 8 à 10 h selon la texture attendue.
Disposez au réfrigérateur au moins 4 h avant de consommer.

Yaourt au mascarpone

50 cl de lait entier à température ambiante
1 sachet de ferments ou 1 yaourt nature
125 g de mascarpone sorti du réfrigérateur pendant 30 minutes

Disposez le mascarpone dans un saladier, mélangez-le vivement pour l'assouplir.
Ajoutez et mélangez doucement le lait et les ferments, veillez à ce que l'ensemble soit homogène.
Répartissez dans les pots, positionnez les couvercles.
Disposez les pots dans la yaourtière branchée. Placez le couvercle sur la yaourtière.
Sélectionnez le programme Yaourts, durée 8 à 10 h selon la texture attendue.
Disposez au réfrigérateur au moins 4 h avant de consommer.

Yaourt au lait concentré

75 cl de lait entier à température ambiante
1 sachet de ferments ou 1 yaourt nature
1 petite conserve de lait concentré sucré

Délaissez le lait concentré avec le lait, ajoutez les ferments. Mélangez pour que la préparation soit bien homogène Répartissez dans les pots, positionnez les couvercles. Disposez les pots dans la yaourtière branchée. Placez le couvercle sur la yaourtière. Sélectionnez le programme Yaourts, durée 8 à 10 h selon la texture attendue. Disposez au réfrigérateur au moins 4 h avant de consommer.

Yaourt à la confiture

1 L de lait entier à température ambiante
1 sachet de ferments ou 1 yaourt nature
3 CS de lait en poudre
Confiture au choix

Mélangez doucement le lait, le lait en poudre et les ferments, veillez à ce que l'ensemble soit homogène. Disposez 2 cc de confiture au fond de chaque pot de yaourt. Répartissez dans les pots, positionnez les couvercles. Disposez les pots dans la yaourtière branchée. Placez le couvercle sur la yaourtière. Sélectionnez le programme Yaourts, durée 8 à 10 h selon la texture attendue. Disposez au réfrigérateur au moins 4 h avant de consommer

Yaourt au granola

1 L de lait entier à température ambiante
1 sachet de ferments ou 1 yaourt nature
3 CS de lait en poudre
8 CS de Granola

Mélangez doucement le lait, le lait en poudre et les ferments, veillez à ce que l'ensemble soit homogène.
Disposez 1 CS de granola au fond de chaque pot de yaourt. Répartissez dans les pots, positionnez les couvercles. Disposez les pots dans la yaourtière branchée. Placez le couvercle sur la yaourtière.
Sélectionnez le programme Yaourts, durée 8 à 10 h selon la texture attendue.
Disposez au réfrigérateur au moins 4 h avant de consommer.

Yaourt à la compotée d'ananas

1 L de lait entier à température ambiante
1 sachet de ferments ou 1 yaourt nature
3 CS de lait en poudre
8 tranches d'ananas
1 gousse de vanille
4 CS de sucre roux

Coupez l'ananas en petits dés, disposez dans une casserole. Ajoutez les grains de la gousse de vanille et le sucre. Faites compoter à feu doux pendant 30 minutes environ. Laissez refroidir complètement.
Disposez 1 CS de compotée au fond de chaque pot de yaourt. Mélangez doucement le lait, le lait en poudre et les ferments, veillez à ce que l'ensemble soit homogène.

Répartissez dans les pots, positionnez les couvercles.
Disposez les pots dans la yaourtière branchée. Placez le couvercle sur la yaourtière.
Sélectionnez le programme Yaourts, durée 8 à 10 h selon la texture attendue.
Disposez au réfrigérateur au moins 4 h avant de consommer.

Yaourt à la pâte à tartiner

1 L de lait entier à température ambiante
1 sachet de ferments ou 1 yaourt nature
1 yaourt nature
8 CS de pâte à tartiner

Disposez 1 CS de pâte à tartiner au fond de chaque pot de yaourt.
Mélangez doucement le lait, le yaourt et les ferments, veillez à ce que l'ensemble soit homogène.
Répartissez dans les pots, positionnez les couvercles.
Disposez les pots dans la yaourtière branchée. Placez le couvercle sur la yaourtière.
Sélectionnez le programme Yaourts, durée 8 à 10 h selon la texture attendue.
Disposez au réfrigérateur au moins 4 h avant de consommer.

Yaourt aux spéculoos

100 g de spéculoos

1 L de lait entier à température ambiante

1 sachet de ferments ou 1 yaourt nature

4 CS de sucre roux

Disposez les biscuits et le lait dans le bol d'un blender et les mixer finement, passez au tamis fin.

Versez dans un saladier, ajoutez les ferments et le sucre puis mélangez soigneusement.

Répartissez dans les pots, positionnez les couvercles.

Disposez les pots dans la yaourtière branchée. Placez le couvercle sur la yaourtière.

Sélectionnez le programme Yaourts, durée 8 à 10 h selon la texture attendue.

Disposez au réfrigérateur au moins 4 h avant de consommer.

Yaourt aux petits beurres

70 cl de lait demi-écrémé à température ambiante

1 sachet de ferments ou 1 yaourt nature

5 CS de lait en poudre

30 cl de lait concentré sucré

15 petits beurres

Faites ramollir quelques minutes les biscuits cassés en morceaux dans le lait puis mixez de façon à broyer parfaitement les biscuits.

Dans un bol, mélangez les ferments avec le lait en poudre et le lait concentré, fouettez pour bien détendre et assouplir le tout. Ajoutez une petite quantité du mélange lait et biscuits, fouettez à nouveau pour que le mélange soit homogène, ajoutez petit à petit tout le lait aux biscuits et mélangez longuement pour que la préparation soit homogène.

Répartissez dans les pots.

Sélectionnez le programme Yaourt, durée 8 à 10 h selon la texture attendue.

Disposez au réfrigérateur au moins 4 h avant de consommer.

Yaourt straciatella

70 cl de lait entier à température ambiante

25 cl de crème liquide

40 g de sucre vanillé

50 g de chocolat noir en copeaux

1 sachet de ferments ou 1 yaourt nature

Mélangez doucement le lait, la crème, le sucre et les ferments, veillez à ce que l'ensemble soit homogène.

Répartissez dans les pots, ajoutez les copeaux de chocolat.

Positionnez les couvercles et disposez les pots dans la yaourtière branchée. Placez le couvercle sur la yaourtière.

Sélectionnez le programme Yaourts, durée 8 à 10 h selon la texture attendue.

Disposez au réfrigérateur au moins 4 h avant de consommer.

Positionnez les couvercles et disposez les pots dans la yaourtière branchée. Placez le couvercle sur la yaourtière.

Yaourt aux guimauves

1 L de lait entier à température ambiante

1 sachet de ferments ou 1 yaourt nature

33 guimauves

5 CS de lait en poudre

Disposez 25 guimauves dans une casserole, versez le lait par-dessus et faites chauffer à feu doux sans cesser de mélanger

pour que les guimauves fondent dans le lait. Laissez refroidir totalement.

Disposez une guimauve au fond de chaque pot de yaourt. Dans un saladier, mélangez le lait en poudre avec les ferments. Ajoutez le lait aux guimauves et mélangez à nouveau. Répartissez dans les pots, positionnez les couvercles. Disposez les pots dans la yaourtière branchée. Placez le couvercle sur la yaourtière.

Sélectionnez le programme Yaourts, durée 8 à 10 h selon la texture attendue.

Disposez au réfrigérateur au moins 4 h avant de consommer.

Yaourt au thé Matcha

1 L de lait entier à température ambiante

1 sachet de ferments ou 1 yaourt nature

5 CS de sucre

2 cc de thé matcha

Faites chauffer le lait avec le thé matcha quelques minutes. Hors du feu, laissez infuser environ 15 minutes, puis laissez refroidir.

Une fois le lait bien refroidi, ajoutez les ferments et le sucre. Mélangez pour que l'ensemble soit homogène.

Répartissez dans les pots, positionnez les couvercles.

Disposez les pots dans la yaourtière branchée. Placez le couvercle sur la yaourtière.

Sélectionnez le programme Yaourts, durée 8 à 10 h selon la texture attendue.

Disposez au réfrigérateur au moins 4 h avant de consommer.

Yaourt au caramel au beurre salé

150 g de sucre en poudre

80 g de beurre aux cristaux de sel

20 cl de crème liquide

1 L de lait entier à température ambiante

1 sachet de ferments ou 1 yaourt nature

Préparez le caramel :

Mettez le sucre dans une casserole avec un peu d'eau, et faites chauffer à feu moyen jusqu'à ce qu'il caramélise. Faites chauffer la crème en même temps dans une autre casserole.

Dès que le caramel prend une couleur rousse, versez petit à petit la crème chaude en mélangeant bien et en prenant garde aux éclaboussures.

Retirez du feu, et ajoutez progressivement le beurre par petits morceaux, toujours en mélangeant.

Laissez refroidir.

Préparez les yaourts :

Mélangez doucement le lait et les ferments, veillez à ce que l'ensemble soit homogène.

Versez une cuillère à soupe de caramel refroidi dans chaque pot ; versez par-dessus le mélange lait/ferments.

Positionnez les couvercles et disposez les pots dans la yaourtière branchée. Placez le couvercle sur la yaourtière.

Sélectionnez le programme Yaourts, durée 8 à 10 h selon la texture attendue.

Disposez au réfrigérateur au moins 4 h avant de consommer. Attention à bien laisser refroidir le lait, si ce dernier est trop chaud vos yaourts ne prendront pas.

Yaourt Dulce de leche

150 g de confiture de lait (Dulce de leche)
1 L de lait entier à température ambiante
1 sachet de ferments ou 1 yaourt nature

Déposez la confiture de lait dans un saladier.
Versez un peu de lait et fouettez pour délayer la confiture le lait.
Versez le reste de lait au fur et à mesure tout en mélangeant puis ajoutez les ferments tout en fouettant.
Répartissez dans les pots, positionnez les couvercles.
Disposez les pots dans la yaourtière branchée. Placez le couvercle sur la yaourtière.
Sélectionnez le programme Yaourts, durée 8 à 10 h selon la texture attendue.
Disposez au réfrigérateur au moins 4 h avant de consommer.

Yaourt à la crème de marron

200 g de crème de marron
1 L de lait entier à température ambiante
1 sachet de ferments ou 1 yaourt nature

Déposez la crème de marrons dans un saladier.
Versez un peu de lait et fouettez pour délayer la crème de marrons. Versez le reste de lait au fur et à mesure tout en mélangeant puis ajoutez les ferments tout en fouettant.
Répartissez dans les pots, positionnez les couvercles.
Disposez les pots dans la yaourtière branchée. Placez le couvercle sur la yaourtière.
Sélectionnez le programme Yaourts, durée 8 à 10 h selon la texture attendue.
Disposez au réfrigérateur au moins 4 h avant de consommer.

Yaourt au thé

1 L de lait entier à température ambiante
1 sachet de ferments ou 1 yaourt nature
8 CS de sucre
3 à 4 cc bombées de thé aromatisé de votre choix

Versez le lait et le thé dans d'une casserole. Faites chauffer à feu doux, éteignez le feu et laissez infuser ainsi pendant 1 heure.

Filtrez le lait. Ajoutez le sucre et versez au fur et à mesure les ferments tout en fouettant.

Répartissez dans les pots, positionnez les couvercles.

Disposez les pots dans la yaourtière branchée. Placez le couvercle sur la yaourtière.

Sélectionnez le programme Yaourts, durée 8 à 10 h selon la texture attendue.

Disposez au réfrigérateur au moins 4 h avant de consommer.

Attention à bien laisser refroidir le lait, si ce dernier est trop chaud vos yaourts ne prendront pas.

Skyr (yaourt islandais)

1 L de lait écrémé

1 skyr pour la première réalisation ou 50 ml de petit lait de skyr que l'on aura récupéré lors d'une précédente réalisation de skyr

Fouettez le skyr ou le petit lait dans un peu de lait afin de bien le mélanger, ajoutez le reste de lait, mélangez à nouveau.

Versez la préparation dans le pot en verre 1,2 L. Positionnez le couvercle.

Disposez le pot dans la yaourtière branchée. Placez le couvercle sur la yaourtière.

Sélectionnez le programme Skyr, durée 12 à 14 h selon la texture attendue.

Laissez reposer 1 h dans la yaourtière éteinte, puis réservez la préparation au frais pour au moins 3 h ce qui va parfaire sa consistance.

Ensuite, débarrassez le yaourt dans un saladier propre. Lavez le pot en verre dans lequel vous avez réalisé la recette, puis installez-y le filtre et avec une louche déposez petit à petit le skyr dans le filtre.

Placez le couvercle sur le filtre, puis placez le pot au réfrigérateur pour 4 à 8 heures. Le petit-lait va s'égoutter ce qui va densifier votre skyr et le rendre très onctueux. La durée d'égouttage est fonction de vos goûts. Le petit lait peut être récupéré pour être utilisé comme ferment dans une nouvelle préparation de skyr ou autre yaourt.

Une fois égoutté selon vos souhaits, sortez le filtre de son pot. Conservez le petit-lait ou jetez-le. Rincez le pot en verre et déposez-y le skyr.

Conservez le skyr au réfrigérateur 8 jours maximum.

Yaourt grec

- 1 L de lait entier à température ambiante
- 10 cl de crème liquide entière
- 1 sachet de ferments ou 1 yaourt grec nature

Mélangez doucement le lait et les ferments ou le yaourt, veillez à ce que l'ensemble soit homogène.

Versez la préparation dans le pot en verre 1,2 L. Positionnez le couvercle.

Disposez le pot dans la yaourtière branchée. Placez le couvercle sur la yaourtière.

Sélectionnez le programme Yaourt Grec, durée 12 à 14 h selon la texture attendue.

Laissez reposer 1 h dans la yaourtière éteinte, puis réservez la préparation au frais pour au moins 3 h ce qui va parfaire sa consistance.

Ensuite, débarrassez le yaourt dans un saladier propre. Lavez le pot en verre dans lequel vous avez réalisé la recette, puis installez-y le filtre et avec une louche déposez petit à petit le yaourt dans le filtre.

Placez le couvercle sur le filtre, puis placez le pot au réfrigérateur pour 4 à 8 heures. Le petit-lait va s'égoutter ce qui va densifier votre skyr et le rendre très onctueux. La durée d'égouttage est fonction de vos goûts. Le petit lait peut être récupéré pour être utilisé comme ferment dans une nouvelle préparation de skyr ou autre yaourt.

Une fois égoutté selon vos souhaits, sortez le filtre de son pot. Conservez le petit-lait ou jetez-le. Rincez le pot en verre et déposez-y le yaourt.

Conservez le Yaourt Grec au réfrigérateur 8 jours maximum.

Fromage blanc

- 1 L de lait entier à température ambiante
- 2 CS de fromage blanc nature ou 1 sachet de ferments
- 3 gouttes de présure ou 1 CS de jus de citron

Mélangez un petit peu de lait, le ferment (ou le fromage blanc) et la présure (ou le jus de citron). Fouettez doucement en veillant à ne pas incorporer trop d'air.

Ajoutez progressivement le lait. Versez dans le pot en verre 1.2 L. Positionnez le couvercle.

Disposez le pot dans la yaourtière branchée. Placez le couvercle sur la yaourtière.

Sélectionnez le programme Fromage blanc. Durée 10 à 14 h selon la texture attendue

Une fois la fermentation terminée, réservez la préparation au frais pour au moins 3 h ce qui va parfaire sa consistance.

Ensuite, débarrassez la préparation dans un saladier propre.

Lavez le pot en verre dans lequel vous avez réalisé la recette, puis installez-y le filtre et avec une louche déposez petit à petit la préparation dans le filtre.

Placez le couvercle sur le filtre, puis placez le pot au réfrigérateur pour 2 à 4 heures. Le petit-lait va s'égoutter ce qui va densifier votre préparation et la rendre très onctueuse. La durée d'égouttage est fonction de vos goûts.

Pour une texture très onctueuse, vous pourrez fouetter le fromage blanc avant de le déguster.

Conservez au réfrigérateur 8 jours maximum.

Fromage blanc à la vanille

- 1 L de lait demi-écrémé à température ambiante
- 1 gousse de vanille
- 2 CS de fromage blanc nature ou 1 sachet de ferments
- 4 gouttes de présure ou 1 CS de jus de citron

Mettez à chauffer le lait avec la gousse de vanille fendue en deux et grattée puis portez à frémissement.

Laissez totalement refroidir le lait en laissant la gousse infuser.

Une fois le lait froid, retirez la gousse.

Mélangez un petit peu de lait, le ferment (ou le fromage blanc) et la présure (ou le jus de citron). Fouettez doucement en veillant à ne pas incorporer trop d'air.

Ajoutez progressivement le lait vanillé. Versez dans le pot en verre 1.2 L. Positionnez le couvercle.

Disposez le pot dans la yaourtière branchée. Placez le couvercle sur la yaourtière.

Sélectionnez le programme Fromage blanc. Durée 10 à 14 h selon la texture attendue.

Une fois la fermentation terminée, réservez la préparation au frais pour au moins 3 h ce qui va parfaire sa consistance.

Ensuite, débarrassez la préparation dans un saladier propre.

Lavez le pot en verre dans lequel vous avez réalisé la recette, puis installez-y le filtre et avec une louche déposez petit à petit la préparation dans le filtre.

Placez le couvercle sur le filtre, puis placez le pot au réfrigérateur pour 2 à 4 heures. Le petit-lait va s'égoutter ce qui va densifier votre préparation et la rendre très onctueuse. La durée d'égouttage est fonction de vos goûts.

Pour une texture très onctueuse, vous pourrez fouetter le fromage blanc avant de le déguster.

Conservez au réfrigérateur 8 jours maximum.

Faisselle

1 L de lait entier à température ambiante
6 gouttes de présure ou 3 CS de jus de citron
2 petits-suissees ou 1 sachet de ferments

Mélangez un petit peu de lait, le ferment (ou les petits-suissees) et la présure (ou le jus de citron). Fouettez doucement en veillant à ne pas incorporer trop d'air.

Ajoutez progressivement le lait. Versez dans le pot en verre 1.2 L. Positionnez le couvercle.

Disposez le pot dans la yaourtière branchée. Placez le couvercle sur la yaourtière.

Sélectionnez le programme Fromage blanc. Durée 10 à 14 h selon la texture attendue.

Une fois la fermentation terminée, réservez la préparation au frais pour au moins 3 h ce qui va parfaire sa consistance.

Ensuite, débarrassez la préparation dans un saladier propre.

Lavez le pot en verre dans lequel vous avez réalisé la recette, puis installez-y le filtre et avec une louche déposez petit à petit la préparation dans le filtre.

Placez le couvercle sur le filtre, puis placez le pot au réfrigérateur pour 5 à 10 h si vous souhaitez une faisselle humide ou pour 12 à 24 h si vous préférez une faisselle plus égouttée.

Conservez au réfrigérateur 8 jours maximum.

Dégustez avec du sucre, du miel ou des fines herbes, du piment émincé...

Petits fromages

1 L de lait entier à température ambiante (de vache ou de chèvre)

2 petits-suissees ou 1 sachet de ferments

4 gouttes de présure

Mélangez un petit peu de lait, le ferment (ou les petits-suissees) et la présure. Fouettez doucement en veillant à ne pas incorporer trop d'air.

Ajoutez progressivement le lait. Versez dans le pot en verre 1.2 L.

Disposez le pot dans la yaourtière branchée. Placez le couvercle sur la yaourtière. Positionnez le couvercle.

Sélectionnez le programme Fromage Frais. Durée 10 à 14 h selon la texture attendue.

Une fois la fermentation terminée, réservez la préparation au frais pour au moins 3 h ce qui va parfaire sa consistance.

Ensuite, débarrassez la préparation dans un saladier propre.

Lavez le pot en verre dans lequel vous avez réalisé la recette, puis installez-y le filtre et avec une louche déposez petit à petit la préparation dans le filtre.

Placez le couvercle sur le filtre, puis commencez l'égouttage.

Mettez le pot au réfrigérateur et après quelques heures enlevez le petit lait.

Poursuivez l'opération d'égouttage pendant 5 jours en retirant le petit-lait 1 ou 2 fois par jour selon vos disponibilités.

Après 5 jours, démoulez le fromage et disposez-le sur des compresses, puis salez le dessus. Durant les 3 jours suivants, changez les compresses, retournez les fromages et salez-les régulièrement.

Attendez ensuite une journée minimum après le dernier salage pour déguster.

Conservez au réfrigérateur 8 jours maximum.

Tomme fraîche

1 litre de lait entier à température ambiante
25 g de crème fraîche
40 g de yaourt nature au lait entier
3 g de sel fin
2,5 ml de présure

Mélangez un petit peu de lait, le yaourt, la crème, le sel et la présure. Fouettez doucement en veillant à ne pas incorporer trop d'air.

Ajoutez progressivement le lait. Versez dans le pot en verre 1.2 L. Positionnez le couvercle.

Disposez le pot dans la yaourtière branchée. Placez le couvercle sur la yaourtière.

Sélectionnez le programme Fromage Frais. Durée 10 à 14 h selon la texture attendue.

Une fois la fermentation terminée, réservez la préparation au frais pour au moins 3 h ce qui va parfaire sa consistance.

Ensuite, débarrassez la préparation dans un saladier propre.

Lavez le pot en verre dans lequel vous avez réalisé la recette, puis installez-y le filtre et avec une louche déposez petit à petit la préparation dans le filtre.

Placez le couvercle sur le filtre, puis commencez l'égouttage.

Mettez le pot au réfrigérateur et après quelques heures enlevez le petit lait.

Poursuivez l'opération d'égouttage pendant 12 heures environ en retirant le petit-lait 1 ou 2 fois par jour selon vos disponibilités.

Le fromage est prêt à être dégusté ! Conservez au réfrigérateur 8 jours maximum.

Fromage frais

1 litre de lait entier à température ambiante

Le jus de ½ citron

1 gousse d'ail écrasée

5 CS de crème fraîche épaisse

Herbes aromatiques (ciboulette, persil, cerfeuil)

Sel, poivre

Mélangez un petit peu de lait, l'ail, la crème, les herbes hachées, le sel et le citron. Fouettez doucement en veillant à ne pas incorporer trop d'air.

Ajoutez progressivement le lait. Versez dans le pot en verre 1.2 L. Positionnez le couvercle.

Disposez le pot dans la yaourtière branchée. Placez le couvercle sur la yaourtière.

Sélectionnez le programme Fromage Frais. Durée 10 à 14 h selon la texture attendue.

Une fois la fermentation terminée, débarrassez la préparation dans un saladier propre. Lavez le pot en verre dans lequel vous avez réalisé la recette, puis installez-y le filtre et avec une louche déposez petit à petit la préparation dans le filtre.

Placez le couvercle sur le filtre, puis commencez l'égouttage.

Pour un fromage très onctueux, laissez égoutter quelques minutes seulement, poursuivez l'égouttage si vous souhaitez une texture plus dense.

Conservez au réfrigérateur 8 jours maximum.

Chèvre frais

1 L de lait de chèvre à température ambiante
4 gouttes de présure
2 petits-suisse
Sel et poivre

Mélangez un petit peu de lait, les petits-suisse et la présure. Fouettez doucement en veillant à ne pas incorporer trop d'air. Ajoutez progressivement le lait. Versez dans le pot en verre 1.2 L. Positionnez le couvercle. Disposez le pot dans la yaourtière branchée. Placez le couvercle sur la yaourtière. Sélectionnez le programme Fromage Frais. Durée 10 à 14 h selon la texture attendue. Une fois la fermentation terminée, débarrassez la préparation dans un saladier propre. Lavez le pot en verre dans lequel vous avez réalisé la recette, puis installez-y le filtre et avec une louche déposez petit à petit la préparation dans le filtre. Placez le couvercle sur le filtre, puis commencez l'égouttage. Pour un fromage très onctueux, laissez égoutter quelques minutes seulement, poursuivez l'égouttage pendant 5 jours en veillant à enlever fréquemment le petit lait. Après 5 jours, démoulez les fromages et disposez-les dans un plat sur plusieurs compresses. Salez et poivrez. Réservez au réfrigérateur. Changez-les, compressez et assaisonnez 2 fois par jour pendant 3 jours. Après encore 24 heures de repos au réfrigérateur vous pourrez déguster. Conservez au réfrigérateur 8 jours maximum.

Attention ! La fermentation des gaz carboniques qui peuvent entraîner l'éclatement des contenants. Il est très important de ne jamais bouchonner une bouteille ou un contenant en verre si vous n'avez pas la certitude que ceux-ci pourront résister à la pression sans risque d'éclater. Lors de la fermentation, veillez à fréquemment (2 à 3 fois par jour) dégazer le grand pot en verre en libérant la valve du couvercle.

Une fois la fermentation terminée, versez votre boisson dans une bouteille en plastique avec un bouchon à vis que vous veillerez à ouvrir 1 à 2 fois par jour.

Il est également important de ne pas laisser une bouteille fermée fermenter à température ambiante plus d'un jour, les bouteilles doivent être réfrigérées.

Kéfir de fruits

1 L d'eau de source ou d'eau minérale

20 g de grains de Kéfir de fruit (ou Kéfir d'eau)

1 à 2 figues séchées

1 citron non traité coupé en quartiers ou en rondelles

40 g de sucre

Déposez les figues, le citron et le sucre dans le grand pot en verre.

Ajoutez l'eau et les grains de Kéfir.

Mélangez délicatement, fermez le couvercle et disposez le pot dans la yaourtière. Fermez le couvercle de la yaourtière.

Sélectionnez le programme Boissons fermentées. Durée 24 à 48h selon le résultat attendu. Veillez à ouvrir périodiquement la valve ou le couvercle pour laisser échapper le gaz en excédent. Le Kéfir sera prêt lorsque des petites bulles se forment et que les figues remontent à la surface.

Filtrez le Kéfir et conservez-le au frais une nuit avant de déguster. Conservez le Kéfir au réfrigérateur 3 jours maximum. Ne jetez pas les grains de Kéfir, ils peuvent être réutilisés de

nombreuses fois. Vous pourrez les conserver au réfrigérateur dans un bocal d'eau sucrée (changez l'eau toutes les semaines).

Kéfir de lait

1 L de lait entier
60 g de grains de kéfir de lait

Versez le lait dans le grand pot en verre, ajoutez les grains de Kéfir et mélangez doucement. Fermez le couvercle du pot. Disposez le pot dans la yaourtière et fermez son couvercle. Sélectionnez le programme Boissons fermentées. Durée 24 h. Veillez à ouvrir périodiquement la valve ou le couvercle pour laisser échapper le gaz en excédent.

Le Kéfir sera prêt lorsqu'il aura une texture soyeuse et veloutée, les grains de Kéfir remontent à la surface

Filtrez le Kéfir et conservez-le au frais une nuit avant de déguster. Conservez le Kéfir au réfrigérateur 3 jours maximum. Ne jetez pas les grains de Kéfir, ils peuvent être réutilisés de nombreuses fois. Vous pourrez les conserver au réfrigérateur dans un bocal de lait (changez le lait toutes les semaines).

Kombucha

1 L d'eau de source ou d'eau minérale
1 souche de Kombucha (aussi appelée mère de Kombucha)
20 cl de kombucha déjà fermenté (de votre production ou acheté dans le commerce)
8 grammes environ de thé noir, vert ou blanc, sans arôme, dans un sachet mousseline
70 g de sucre

Faites bouillir l'eau et faites-y infuser le thé pendant 5 minutes. Retirez la mousseline contenant le thé, ajoutez le sucre et laissez

refroidir le thé à une température inférieure à 30 °C
Versez dans le grand pot en verre, ajoutez la souche de Kombucha. Fermez le couvercle du pot.
Disposez le pot dans la yaourtière et fermez son couvercle. Sélectionnez le programme Boissons fermentées. Durée 168 h (7 jours). Veillez à ouvrir périodiquement la valve ou le couvercle pour laisser échapper le gaz en excédent.
Filtrez le Kombucha et conservez-le au frais une nuit avant de déguster. Conservez le Kombucha au réfrigérateur 3 jours maximum.
Ne jetez pas la mère de Kombucha, elle peut être réutilisée de nombreuses fois. Vous pourrez la conserver au réfrigérateur dans 25 cl de Kombucha durant 3 mois maximum.

Tepache

La peau et le cœur d'un ananas mûr d'environ 1 à 1,2 kg
200 g de sucre muscovado ou rapadura
1 bâton de cannelle
2 clous de girofle
2 L d'eau de source ou d'eau minérale

Lavez soigneusement l'ananas, coupez la tête.
Épluchez l'ananas en conservant environ 1 cm de chair sur la peau. Coupez l'ananas pelé en quartiers et prélevez le cœur. Coupez la peau et le cœur en morceaux de taille moyenne et les déposer dans un grand récipient.
Ajoutez les deux litres d'eau, le rapadura, la cannelle et les clous de girofle, remuez. Fermez le couvercle du pot.
Disposez le pot dans la yaourtière et fermez son couvercle. Sélectionnez le programme Boissons fermentées. Durée 48 h. Veillez à ouvrir périodiquement la valve ou le couvercle pour laisser échapper le gaz en excédent
Filtrez le Tepache et conservez-le au frais une nuit avant de déguster. Conservez-le au réfrigérateur 3 jours maximum.

Vinaigre de mangue

1 L de vinaigre d'alcool
2 mangues mûres

Épluchez les mangues et détaillez-les en dés.

Versez 20 cl de vinaigre dans une casserole et portez-le à frémissement.

Ajoutez la mangue et faites frémir 5 minutes. Sortez du feu, ajoutez le reste du vinaigre et laissez tiédir.

Une fois tiède, écrasez les dés de mangue puis versez le tout dans le grand pot et placez dans la yaourtière.

Sélectionnez le programme Vinaigre de fruits.

Laissez fermenter 72 à 96 h en veillant à périodiquement mélanger le contenu du pot.

Filterz, puis conservez dans une bouteille en verre préalablement stérilisée.

Attendez total refroidissement pour mettre le bouchon sur la bouteille. Se conserve à l'abri de la lumière.

Idéal pour déglacer des noix de Saint-Jacques, des crevettes, ou en vinaigrette sucrée sur un carpaccio d'ananas.

Vinaigre de framboise

1 L de vinaigre d'alcool
600 g de framboises
2 CS de sucre

Versez le vinaigre dans une casserole et portez-le à ébullition, réservez.

Disposez les framboises dans le grand pot et versez dessus 10 cl de vinaigre tiédi, mais non bouillant. Écrasez bien

VINAIGRES DE FRUITS

les framboises avec le bout d'un fouet ou à la fourchette.
Complétez avec le vinaigre restant ;
Sélectionnez le programme Vinaigre de fruits.
Laissez fermenter 72 à 96 h en veillant à périodiquement
mélanger le contenu du pot.
Filtrez, puis conservez dans une bouteille en verre
préalablement stérilisée.
Attendez total refroidissement pour mettre le bouchon sur la
bouteille. Se conserve à l'abri de la lumière.

Très doux, ce vinaigre s'utilisera notamment pour déglacer
un magret de canard rôti, il sera aussi délicieux en
accompagnement de vos salades de crudités

Accessoires

Vous trouverez l'ensemble des accessoires de nos produits sur
notre site www.accessoires-electromenager.fr.
Toute utilisation de produits non recommandés par Siméo
entraîne l'annulation de la garantie.

SIMÉO

ARB - 8, rue Thomas Edison – 67 450 MUNDOLSHEIM - FRANCE

Internet : www.simeo.tm.fr — Email : info@arb-sas.fr

Service consommateur 03 89 08 33 58

MARS21. © Siméo. Sous réserve d'erreurs typographiques.