Käser- & Imkerbedarf www.effingerklaus.de
Effinger Klaus, Sudetenstr. 17, 87527 Sonthofen
info@effingerklaus.de Tel. 08321-805888

Joghurt stichfest

⇓

Kulturen: microMilk Y
⇓
pasteurisieren der Milch min. 85°C, 30 Minuten Heißhalten
⇓
abkühlen der Milch auf 39°C – 42 °C
⇓
Kulturenzugabe:
Joghurtkultur: 1 dosi für 100lt Milch/ 1 Teelöffel für 60lt Milch
⇓
Kultur gut unterrühren
⇓
in sterile Gläser abfüllen, verschließen und in temperierten Brutschrank stellen; Variante Frucht unterlegt: sterile Gläser mit Fruchtgrundstoff (15- 20%) befüllen Joghurtmilch langsam ins Glas laufen lassen damit keine allzu große Durchmischung entsteht, verschließen und in temperierten Brutschrank stellen
⇓
Reifezeit der Joghurtmilch 6 - 12 Stunden, Reifungstemperatur 38- 42°C, das Joghurt darf nicht mehr flüssig sein; pH des Joghurt ca. 4,40- 4,60
die Temperatur und die Zeit der Bebrütung hängt auch etwas von der eingesetzten Kultur ab; mit tieferen Temperaturen und längerer Bebrütungszeit bekommt das Joghurt mehr Aroma
⇓
nach der Bebrütung die Gläser vorsichtig in den Kühler stellen und mind. 1 Tag auskühlen lassen; werden die warmen Gläser zu stark erschüttert wird das Joghurt Molke lässig

Wenn man ein visköseres Joghurt wünscht, kann man der Milch Magermilchpulver, ca. 2,5 %, zugeben (Milch sollte 40°C haben, gut einrühren→ keine Klumpen).

Produktionspläne, die wir auf Kundenanfrage oder als Hilfestellung anbieten, enthalten nur eine Richtlinie und ein Richtwert, für eine gute Qualität müssen diese betriebsspezifisch angepasst werden.

www.effingerklaus.de

Wir wünschen viel Erfolg und Spaß bei der Milchverarbeitung! Ihre Fa. Effinger

Käser- & Imkerbedarf www.effingerklaus.de
Effinger Klaus, Sudetenstr. 17, 87527 Sonthofen
info@effingerklaus.de Tel. 08321-805888

Joghurt aus 1 Liter Rohmilch

⇓

Kultur: microMilk Y oder YB

⇓

Wasser aufkochen und das Joghurtglas mit kochendem Wasser befüllen, verschließen und in Styrobox stellen mit Deckel verschließen

⇓

pasteurisieren der Milch min. 75°C, **besser 85 °C, besser aufkochen lassen und 30 Minuten Heißhalten**

⇓

abkühlen der Milch auf 38°C – 42 °C

⇓

Kulturenzugabe:
Joghurtkultur: 1 Messerspitze oder 1 Kaffeelöffelspitze

⇓

zwischenzeitlich das Wasser vom Joghurtglas ausschütten und zurück in die Styrobox stellen mit aufgelegtem Deckel

⇓

Kultur gut unterrühren mit Schneebesen

⇓

Joghurtmilch ins Glas füllen verschließen und sofort in Styrobox stellen mit Deckel verschließen an einen zugfreien u. warmen Ort stellen, in der kalten Jahreszeit die Box zudecken

⇓

Reifezeit der Joghurtmilch 6 - 10 Stunden das Joghurt darf nicht mehr flüssig sein
Reifezeit: Kultur microMilk Y = 8 – 10 Stunden
Reifezeit: Kultur microMilk YB = 6 – 8 Stunden

⇓

in den Kühlschrank stellen

Wenn man ein stichfestes Joghurt wünscht, kann man der Milch Magermilchpulver ca. 25 g zugeben, vor dem Pasteurisieren, Pulver mit Schneebesen gut einrühren um Klumpenbildung zu verhindern

www.effingerklaus.de

Wir wünschen viel Erfolg und Spaß bei der Milchverarbeitung! Ihre Fa. Effinger

Käser- & Imkerbedarf www.effingerklaus.de
Effinger Klaus, Sudetenstr. 17, 87527 Sonthofen
info@effingerklaus.de Tel. 08321-805888

Joghurt aus 1 Liter pasteurisierter Milch

⇓

Kultur: microMilk Y oder YB

⇓

Wasser aufkochen und das Joghurtglas mit kochendem Wasser befüllen, verschließen und in Styrobox stellen mit Deckel verschließen

⇓

Milch in die Pfanne

⇓

Kulturenzugabe:
Joghurtkultur: 1 Messerspitze oder 1 Kaffeelöffelspitze

⇓

Kultur gut unterrühren mit Schneebesen

⇓

Wasser im Joghurtglas ausschütten

⇓

erwärmen der Milch 38°C – 42 °C

⇓

Joghurtmilch ins Glas füllen verschließen und sofort in Styrobox stellen mit Deckel verschließen an einen zugfreien u. warmen Ort stellen, in der kalten Jahreszeit die Box zudecken

⇓

Reifezeit der Joghurtmilch 6 - 10 Stunden das Joghurt darf nicht mehr flüssig sein
Reifezeit: Kultur microMilk Y = 8 – 10 Stunden
Reifezeit: Kultur microMilk YB = 6 – 8 Stunden

⇓

in den Kühlschrank stellen

Wenn man ein stichfestes Joghurt wünscht, kann man der Milch Magermilchpulver ca. 25 g zugeben (gleichzeitig mit der Kultur in die kalte Milch sehr gut einrühren).

www.effingerklaus.de

Wir wünschen viel Erfolg und Spaß bei der Milchverarbeitung! Ihre Fa. Effinger

Käser- & Imkerbedarf www.effingerklaus.de
Effinger Klaus, Sudetenstr. 17, 87527 Sonthofen
info@effingerklaus.de Tel. 08321-805888

Trinkjoghurt

hier gibt es sehr unterschiedliche Produktionen und je nach Qualität kann man auf das Beigeben von Wasser verzichten

⇓

Kulturen: microMilk YB

⇓

Der Milch ca. 20% Wasser beigeben

⇓

pasteurisieren der Milch min. 63°C, 30 Minuten Heißhalten, es wird auf eine spezielle Heißhaltung verzichtet

⇓

abkühlen der Milch auf 39°C – 42 °C

⇓

Kulturenzugabe:
Joghurtkultur: 1 dosi für 100lt Milch / 1 Teelöffel für 60lt Milch

⇓

Kultur gut unterrühren

⇓

Reifezeit der Joghurtmilch 5 - 8 Stunden, Reifungstemperatur 38- 42°C, das Joghurt darf nicht mehr flüssig sein; pH des Joghurt ca. 4,40- 4,60
mit tieferen Temperaturen und längerer Bebrütungszeit bekommt das Joghurt mehr Aroma

⇓

nach der Bebrütung das Joghurt stark durchrühren und in nicht durchsichtige Flaschen abfüllen, damit eine Molkenabscheidung nicht ersichtlich ist; Hinweis auf der Flasche: **vor dem Öffnen gut schütteln**

Produktionspläne, die wir auf Kundenanfrage oder als Hilfestellung anbieten, enthalten nur eine Richtlinie und ein Richtwert, für eine gute Qualität müssen diese betriebsspezifisch angepasst werden.

Wir wünschen viel Erfolg und Spaß bei der Milchverarbeitung! Ihre Fa. Effinger

www.effingerklaus.de