



Joghurt stichfest



Kulturen: microMilk Y-PROB



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 - 14 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.



Joghurt aus 1 Liter Rohmilch



Kultur: microMilk Y PROB



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; Achtung beim Joghurtmilch Einfüllen darf das Glas nur noch ca. 40° C aufweisen



Reifezeit der Joghurtmilch 8- 12 Stunden das Joghurt darf nicht mehr flüssig sein



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



Fruchtjoghurt gerührt



Kulturen von microMilk



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 50lt Milch



Kultur gut unterrühren



Reifezeit der Joghurtmilch 6 - 16 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 Joghurt langsam aber vollständig durchrühren; wichtig nicht zu schnell damit die Struktur nicht zerschlagen wird



abkühlen mit langsamen Rührbewegungen, Struktur darf nicht zerschlagen werden; mit der Fruchtzugabe beginnen, wenn das Joghurt unter 20°C gekühlt ist



Benötigte Jogurtmenge in ein steriles Gefäß umfüllen, Fruchtzusatz zugeben (z.B. 12lt Joghurt und 3kg Fruchtgrundstoff, 15- 20 % Fruchtzusatz je nach Art) und langsam aber vollständig unter rühren



In Gläser abfüllen, verschließen und im Kühler mind. 1 Tag auskühlen lassen

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.