

## YAOURTIÈRE 140 POTS

Réf : 0801018

### BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Brancher la yaourtière sur une **prise 230 Volts monophasée** avec raccordement à la terre.

### PRÉPARATION de la yaourtière

Nettoyer soigneusement les ustensiles : pots, récipients à l'eau bouillante (ne pas essuyer). Sortir les paniers de la yaourtière et les tenir prêts à l'emploi.

### PROGRAMMATION de la °C

#### Mise en route

Pour allumer la machine, changer de position l'interrupteur à levier (voir photo ci-dessous).

**Le voyant vert** indique que la yaourtière est **en fonctionnement**.

**Le voyant rouge et une icône jaune sur le régulateur s'allument** : la yaourtière est **en chauffe**.



### Réglage de la consigne

- Appuyer une fois sur le bouton **SET**, l'écran affiche **SPI** puis la valeur de consigne donné.
- Une icône jaune apparaît (clef plate) pour signifier que vous êtes sur le menu de réglage de la consigne.

La yaourtière est pré-réglée à 45°C (valeur de consigne)

- Pour changer cette valeur appuyer sur les flèches  ou 
- Ré-appuyer sur **SET** ou attendre 10 secondes pour revenir à la valeur réelle mesurée.



N° Tél. **05.49.83.30.30**  
Fax : 05.49.83.30.50

[www.alliancepastorale.fr](http://www.alliancepastorale.fr)  
[ap@alliancepastorale.fr](mailto:ap@alliancepastorale.fr)

Code APE : 9411 Z  
RCS Poitiers : 781 541 685  
1 route de Chauvigny  
86500 Montmorillon

48 Avenue de l'Europe - CS 80095 - 86502 Montmorillon cedex

Yaourtière 140 pots  
Octobre 2020  
Page 1/2

depuis 1933...

# CONSIGNES D'USAGE

## TECHNIQUE DE PRÉPARATION

### Ensemencement direct

1. Préchauffer la yaourtière à 45°C
2. Ensemencer le lait préalablement pasteurisé et refroidi avec des ferments lyophilisés selon les modalités et en quantité préconisés par la fournisseur des ferments.
3. Bien mélanger, remplir les pots rapidement, les placer dans les paniers puis les insérer dans la yaourtière à °C – valeur de consigne atteinte.

Les pots peuvent être operculés avant ou après étuvage dans la yaourtière.

Après 2H30 à 3H00 d'étuvage, vérifier que les yaourts sont bien pris (pour la 1ère fabrication).

Dans de cas placer les au réfrigérateur ou en chambre froide à 4°C de suite.

Les yaourts conservés au froid sont à consommer dans les 20 jours suivants la fabrication.

### Information

Une fois la maturation finie, il faut contrôler l'**acidité Dornic** (en cas de première production ou de changement de ferment).

Le taux d'acidité pour du yaourt étuvé doit être de 70 à 80°D (degré Dornic).

Une fois ce taux atteint il faut refroidir les yaourts à 4°C.

**La yaourtière sert à maintenir la température et non à réchauffer le lait.**

<u>ANOMALIE</u>	<u>ORIGINE</u>
<b>Manque d'acidité</b>	- anomalie dans l'activité des ferments : taux d'ensemencement trop faible, incubation trop courte.
<b>Trop d'acidité</b>	- mauvaise conduite de la fermentation : taux d'ensemencement trop fort, incubation trop longue - refroidissement pas assez poussé ou trop lent.
<b>Manque de fermeté</b>	- ensemencement trop faible, incubation trop courte. - agitation avant complète coagulation - matière sèche trop faible
<b>Texture granuleuse</b>	- mauvais brassage - teneur en matière grasse trop élevée - sélection – choix des ferments

