YOGUR

LIBRO DE RECETAS

HKoenig

Découvrez notre livre de recettes de yaourt dans différentes langues.

Discover our yogurts recipe book in different languages.

English : http://dl.hkoenig.com/SiteHkoenig/LIVRE DE RECETTES_ENG.pdf
Deutsch: http://dl.hkoenig.com/SiteHkoenig/LIVRE DE RECETTES_DE.pdf
Español : http://dl.hkoenig.com/SiteHkoenig/LIVRE DE RECETTES_ES.pdf
Italiano : http://dl.hkoenig.com/SiteHkoenig/LIVRE DE RECETTES_IT.pdf

EDITORIAL

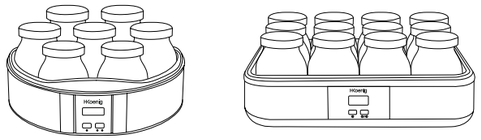
La **comida casera** está de moda en estos momentos y el yogur no es una excepción! De hecho es una de las recetas favoritas de los gourmets que desean elaborar sus propias recetas en casa.

Las razones son múltiples: el deseo de consumir productos más sanos, consumir de forma más eco-responsable o de ahorrar dinero. Esta tendencia está impulsada sobre todo por el deseo de darse un capricho y disfrutar de cada comida, al tiempo que se comparten momentos con la familia y amigos al preparar las recetas.

Sin embargo, el yogur natural ya no es la opción preferida, ¡la palabra clave es **originalidad**! Productos con sabores diferentes, afrutados o florales, o incluso nuevos tipos de leche con la llegada de la leche vegetal, hay para todos los gustos. Descubra rápidamente nuestro recetario, con nuestras **10 recetas**, ¡seguro que le van a encantar!

Yogurteras ELY70 & ELY120

Realice sabrosos yogures caseros



Programable hasta 15 horas desde su pantalla LCD, esta yogurtera le permite preparar yogures a base de leche entera, desnatada, semidesnatada o vegetal según sus deseos. Fácil de usar, varíe los gustos creando yogures individuales o bebibles, aromatizados, o añadiendo frutas, cereales, mermelada, etc. La máquina se apaga automáticamente al final del ciclo y le avisa con una señal sonora.

Incluidos 7 (ELY70) y 12 (ELY120) tarros de cristal de 160 ml con diseño vintage y tapas herméticas, podrá mantener su yogur fresco durante días. Los tarros se pueden lavar en el lavavajillas.

CONSEJOS PRÁCTICOS

Adapte el tiempo de calentamiento de su yogurtera en función del resultado deseado (según prefiera yogures más firmes o más blandos, más o menos ácidos, etc.) y del tipo de leche utilizada.. Cuente…

… 8 a 10 horas para los yogures con leche entera
… 10 a 12 horas para los yogures con leche semidesnatada
… 12 a 14 horas para los yogures con leche vegetal

HKoenig

YOGUR NATURAL

Con leche entera

preparación : 10 min
fermentación : 8h a 10h

“El yogur natural, sin añadido de azúcares ni otros sabores, es el clásico por excelencia. Además, este yogur tiene beneficios digestivos debido al ácido láctico que contiene.”

PREPARACIÓN

1. Verter el yogur natural y la leche en polvo en un bol y mezclar hasta obtener una consistencia líquida y homogénea.

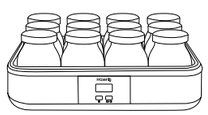
2. Sin dejar de mezclar, añadir poco a poco la leche hasta obtener una consistencia homogénea.

3. Divida la mezcla hasta la línea en los tarros de cristal. Coloque los tarros sin tapa en la yogurtera y consulte el apartado « Iniciar un ciclo en la máquina».

INGREDIENTES

x7

- yogur natural
  (o 2 bolsitas de fermentos)
- 2 a 3 cuch. de leche en polvo
- 900ml de leche entera
  (o semidesnatada)



x12

- 2 yogures naturales
  (o 4 bolsitas de fermento)
- 4 a 5 cuch. de leche en polvo
- 2L de leche entera
  (o semidesnatada)

YOGUR DE VAINILLA

Leche de almendras

preparación : 40 min
fermentación : 12h a 14h

“Los beneficios de la leche de almendras son múltiples. Fuente de vitamina E es un potente antioxidante que protege nuestras células del estrés. También es un excelente antiinflamatorio.”

PREPARACIÓN

1. Partir la vaina de vainilla por la mitad a lo largo, y luego, con la punta de un cuchillo, raspar las semillas.

2. Preparar la gelatina de agar con antelación: Verter la leche de almendras y el agar en un cazo y llevar a ebullición. Dejar hervir unos 30 segundos a fuego lento sin dejar de batir. Retirar del fuego y verter la mezcla en un bol. Dejar que se enfríe y luego tapar y meter en el frigorífico mínimo 1h.

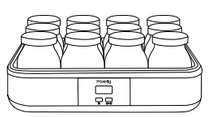
3. Verter la maicena, los fermentos, el azúcar, las semillas de vainilla y la mezcla de leche de almendras en un bol y mezclar hasta obtener una mezcla líquida y homogénea.

4. Repartir la mezcla hasta la línea en los tarros de cristal. Coloque los tarros sin tapa en la yogurtera y consulte el apartado « Iniciar un ciclo en la máquina».

INGREDIENTES

x7

- 2 bolsitas de fermento
- 40 g de maicena
- 900ml de leche de almendras
- 60g de azúcar
- 0,4g de agar-agar
- 1 vaina de vainilla



x12

- 4 bolsitas de fermento
- 80 g de maicena
- 2L de leche de almendras
- 100g de azúcar
- 0,8g de agar-agar
- 2 vainas de vainilla

YOGUR
MANGO CAQUI PASIÓN

Con leche entera

preparación : 40 min
fermentation : 8h à 10h

“Le mélange des saveurs dans cette confiture de fruits va ensoleiller vos repas. Le parfum du kaki, la douceur de la mangue ou l’acidulé du fruit de la passion réveilleront vos papilles.”

PREPARACIÓN

1. Pelar y trocear las distintas frutas. Mézclelas con el azúcar y viértalas en un cazo.

2. Cocer la mezcla suavemente hasta que se confite, espese y adquiera la consistencia de una conserva. Tape el molde y guárdelo en el frigorífico hasta que la mezcla se haya enfriado por completo.

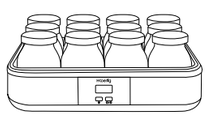
3. Extender la mermelada en el fondo de los tarros de yogur y utilizar la receta básica de yogur natural y llenar los botes hasta el borde.

4. Coloque los tarros sin tapa en la yogurtera y consulte la sección « Iniciar un ciclo en la máquina ».

INGREDIENTES

x7

- 1 yogur natural *(o 2 bolsitas de fermentos)*
- 2 a 3 cuch. de leche en polvo
- 800ml de leche entera *(o semidesnatada)*
- 20g de azúcar glas
- 2 frutas de la pasión
- 1/2 mango
- 2 caquis



x12

- 2 yogures naturales *(o 4 bolsitas de fermentos)*
- 4 a 5 cuch. de leche en polvo
- 1,5L de leche entera *(o semidesnatada)*
- 35g de azúcar glas
- 2 frutas de la pasión
- 1 mango
- 4 caquis

YOGUR LIMÓN

Con leche entera

preparación : 30 min
fermentación : 8h a 10h

“Fresco y sabroso, el yogur de limón hará las delicias de toda la familia. Al añadir una cáscara de limón a tu preparación, puedes aprovechar todos los beneficios del limón, que es rico en antioxidantes.”

PREPARACIÓN

1. Rallar los limones, mezclarlos con la leche y llevar la mezcla a ebullición.

2. Tapar y meter la mezcla en el frigorífico hasta que se haya enfriado por completo.

3. Verter el yogur natural, el azúcar y la leche en polvo en un bol y mezclar hasta que la mezcla esté líquida y homogénea.

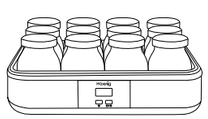
4. Sin dejar de mezclar, añadir poco a poco la mezcla de leche y limón hasta obtener una consistencia homogénea.

5. Divida la mezcla hasta la línea en los tarros de cristal. Coloque los tarros sin tapa en la yogurtera y consulte la sección « Iniciar un ciclo en la máquina ».

INGREDIENTES

x7

- 1 yogur natural
  (o 2 bolsitas de fermentos)
- 2 a 3 cuch. de leche en polvo
- 900ml de leche en polvo
  (o semidesnatada)
- 3 limones (preferentemente BIO)
- 15g de azúcar



x12

- 2 yogur natural
  (o 4 bolsitas de fermentos)
- 4 a 5 cuch. de leche en polvo
- 1,6L de leche entera
  (o semidesnatada)
- 5 limones (preferentemente BIO)
- 25g de azúcar

YOGUR DE CHOCOLATE

Con leche de coco

preparación : 45 min
fermentation : 12h à 14h

“Con su textura cremosa, el yogur de chocolate es uno de los yogures más deliciosos. Elaborado con leche de coco y chocolate, puede mezclarse con un poco de azúcar para obtener un sabor más dulce.”

PREPARACIÓN

1. Preparar la gelatina de agar con antelación: hervir 250 ml de agua de manantial en un cazo, verter el agar-agar muy rápidamente y batir la mezcla enérgicamente. Dejar hervir unos 30 segundos a fuego lento sin dejar de batir.

2. Retirar la sartén del fuego y verter 250 ml de agua mineral, mezclar bien y verter la mezcla en un bol. Dejar enfriar, tapar y meter en el frigorífico durante al menos 1 hora.

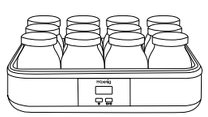
3. Vierta la leche de coco, los fermentos y la gelatina de agar-agar cortada en dados en una batidora. Triturar durante 2 minutos hasta obtener una mezcla suave y homogénea.

4. Por último, añadir el cacao en polvo y el azúcar. Mezclar de nuevo y verter la mezcla en los tarros de cristal. Coloque los tarros sin tapa en la yogurtera y consulte el apartado « Iniciar un ciclo en la máquina ».

INGREDIENTES

x7

- 800ml de leche de coco (60%) *(o 80% de fruta de coco)*
- 8g de agar-agar
- 500ml de agua mineral
- 50g de cacao amargo
- 50g de azúcar
- bolsita de fermento



x12

- 1,6L de leche de coco (60%) *(o 80% de fruta de coco)*
- 15g de agar-agar
- 500ml de agua mineral
- 80g de cacao amargo
- 80g de azúcar
- bolsitas de fermentos

YOGUR DE VIOLETA

Con leche entera

preparación : 25 min
fermentation : 8h à 10h

“La violeta es una plantita muy perfumada y llena de activos. Si añade unas gotas de elixir a su receta de yogur natural, aportará de inmediato un toque de elegancia y realzará su preparación.”

PREPARACIÓN

1. Verter el yogur natural, el azúcar y la leche en polvo en un cuenco y mezclar hasta obtener una consistencia líquida y homogénea.

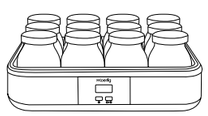
2. Sin dejar de mezclar, añadir poco a poco la leche y el jarabe de violeta hasta obtener una consistencia líquida y homogénea.

3. Divida la mezcla hasta la línea en los tarros de cristal. Coloque los tarros sin tapa en la yogurtera y consulte la sección « Iniciar un ciclo de la máquina ».

INGREDIENTES

x7

- 1 yogur natural *(o 2 bolsitas de fermentos)*
- 2 a 3 cuch. de leche en polvo
- 900ml de leche entera *(o semidesnatada)*
- Algunas gotas de elixir de violeta
- 20g de azúcar



x12

- 2 yogures naturales *(o 4 bolsitas de fermentos)*
- 4 a 5 cuch. de leche en polvo
- 1,6L de leche entera *(o semidesnatada)*
- Algunas gotas de elixir de violeta
- 35g de azúcar

YOGUR KIWI

Con leche entera

preparación : 40 min
fermentation : 8h à 10h

“Este yogur es una sabrosa mezcla de kiwi y manzana preparada en mermelada. El kiwi aporta un sabor dulce y afrutado al preparado, creando una deliciosa combinación de sabores acidulados.”

PREPARACIÓN

1. Pelar los kiwis y cortarlos en trozos. Pelar la manzana, quitar el corazón y las pepitas y cortarla en trozos.

2. Mezclar la fruta y el azúcar y verter en un cazo. Cocer la mezcla suavemente hasta que se confite, espese y adquiera la consistencia de una mermelada.

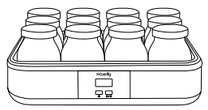
3. Tape la fuente y guárdela en la nevera hasta que la preparación se haya enfriado por completo.

4. Repartir la mermelada en el fondo de los tarros de yogur. A continuación, utilice la receta básica de yogur natural y llene los recipientes hasta el borde. Coloque los recipientes sin tapa en la yogurtera y consulte el apartado « Iniciar un ciclo en la máquina».

INGREDIENTES

x7

- 1 yogur natural *(o 2 bolsitas de fermentos)*
- 2 a 3 cuch. de leche en polvo
- 800ml de leche entera *(o semidesnatada)*
- 20g de azúcar glas
- 1 manzana
- 4 kiwis



x12

- 2 yogures naturales *(o 4 bolsitas de fermentos)*
- 4 a 5 cuch. de leche en polvo
- 1,5L de leche entera *(o semidesnatada)*
- 35g de azúcar glas
- 1 manzana
- 8 kiwis

YOGUR DE CARAMELO

Con leche entera

preparación : 35 min
fermentation : 8h à 10h

“Reconfortante, el caramelo nos trae recuerdos de nuestra infancia. Una receta muy fácil que transformará su receta de yogur natural en una preparación rica y sabrosa.”

PREPARACIÓN

1. Vierta la leche en un cazo y añada los caramelos, luego deje que se derritan sin dejar de remover. Una vez que la mezcla esté completamente derretida, tape el cazo y métalo en el frigorífico hasta que la mezcla se enfríe por completo.

2. Verter el yogur natural y la leche en polvo en un bol y mezclar hasta obtener una consistencia líquida y homogénea.

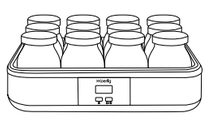
3. Sin dejar de remover, añadir poco a poco la mezcla de leche y caramelo hasta obtener una consistencia homogénea.

4. Dividir la mezcla hasta la línea en los tarros de cristal. Coloque los tarros sin tapa en la yogurtera y consulte la sección « Iniciar un ciclo en la máquina».

INGREDIENTES

x7

- 1 yogur natural
  (o 2 bolsitas de fermentos)
- 2 a 3 cuch. de leche en polvo
- 1L de leche entera
  (o semidesnatada)
- 18 caramelos



x12

- 2 yogures naturales
  (o 4 bolsitas de fermentos)
- 4 a 5 cuch. de leche en polvo
- 2L de leche entera
  (o semidesnatada)
- 32 caramelos

YOGUR STRACCIATELLA

Con leche entera

preparación : 25 min
fermentation : 8h à 10h

“La Stracciatella, a base de chocolate y vainilla, es un sabor 100% italiano que inventó en 1961 el famoso heladero Enrico Panattoni.”

PREPARACIÓN

1. Vierta el yogur natural, la leche en polvo, la nata y el azúcar en un bol y mézclelos hasta obtener una consistencia líquida y homogénea.

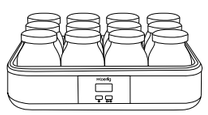
2. Sin dejar de mezclar, añadir poco a poco la leche hasta obtener una consistencia homogénea. A continuación, añadir el chocolate rallado a la mezcla.

3. Divida la mezcla hasta la línea en los tarros de cristal. Coloque los tarros sin tapa en la yogurtera y consulte el apartado « Iniciar un ciclo en la máquina ».

INGREDIENTES

x7

- yogur natural *(o 2 bolsitas de fermentos)*
- 2 a 3 cuch. de leche en polvo
- 900ml de leche entera *(o semidesnatada)*
- cucharadas de nata fresca
- 50g de chocolate negro
- 50g de azúcar



x12

- 2 yogures naturales *(o 4 bolsitas de fermentos)*
- 4 a 5 cuch. de leche en polvo
- 1,6L de leche entera *(o semidesnatada)*
- 4 cucharadas de nata fresca
- 80g de chocolate negro
- 80g de azúcar

YOGUR FRUTOS ROJOS

Con leche entera

preparación : 40 min
fermentation : 8h à 10h

“¡Prepárate un desayuno delicioso y sano! Para darte un capricho más, acompaña tu yogur con granola, una sabrosa mezcla de copos de avena, semillas y frutos secos.”

PREPARACIÓN

1. Mezclar las bayas y el azúcar y verter en un cazo. Cocer la mezcla suavemente hasta que se confite, espese y adquiera la consistencia de mermelada.

2. Tapa el cazo y guárdalo en el frigorífico hasta que la mezcla se haya enfriado por completo.

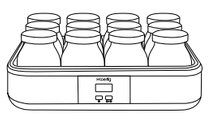
3. Extender la mermelada en el fondo de los tarros de yogur. A continuación, utilice la receta básica del yogur natural y llene los tarros hasta el borde.

4. Coloque los tarros sin tapa en la yogurtera y consulte la sección « Iniciar un ciclo en la máquina ».

INGREDIENTES

x7

- 1 yogur natural *(o 2 bolsitas de fermentos)*
- 2 a 3 cuch. de leche en polvo
- 800ml de leche entera *(o semidesnatada)*
- 300g de frutos rojos
- 200g de azúcar glas



x12

- 2 yogures naturales *(o 4 bolsitas de fermentos)*
- 4 a 5 cuch. de leche en polvo
- 1,5L de leche entera *(o semidesnatada)*
- 500g de frutos rojos
- 350g de azúcar glas

ENCUÉNTRENOS EN : HKOENIG.COM

HKoenig