

HK

YAOURT

LIVRE DE RECETTES



H Koenig

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



ÉDITO

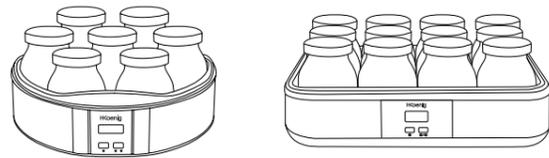
Le **fait-maison** a la cote en ce moment et le yaourt ne fait pas exception ! En effet il figure parmi les recettes préférées des gourmands avides de confectionner leur propres recettes maison.

Souhait de manger des produits plus sains, volonté de consommer de manière plus éco-responsable, ou pour faire des économies, les raisons sont multiples. Cet engouement est avant tout mue par l'envie de se faire **plaisir** et de se régaler à chaque repas, tout en partageant des moments de plaisir et de partage avec sa famille et ses amis lors de la réalisation des recettes.

Cependant, le yaourt nature ne remporte plus tous les suffrages, désormais le maitre mot c'est l'**originalité** ! Des produits aux goûts divers, fruités ou floraux, ou encore de nouveaux types de laits avec l'avènement des laits végétaux, il y en a pour tous les goûts. Découvrez vite notre livre, avec nos **10 recettes**, vous allez vous régaler à coup sûr !

Yaourtières ELY70 & ELY120

Réalisez de savoureux
yaourts faits maison



Programmable jusqu'à 15 heures à partir de son écran LCD, cette yaourtière vous permet de préparer des yaourts à base de lait entier, écrémé, demi-écrémé ou végétal selon vos envies. Facile d'utilisation, variez les plaisirs en créant des yaourts individuels ou à boire, aromatisés, ou en y ajoutant fruits, céréales, confiture, etc. L'appareil s'éteint automatiquement en fin de cycle et vous alerte d'un signal sonore.

Fournies avec 7 pots (ELY70) et 12 pots (ELY120) en verre de 160 mL au design vintage et leurs couvercles hermétiques, vous pouvez conserver vos yaourts au frais pendant plusieurs jours. Les pots sont compatibles au lave-vaisselle.

CONSEILS PRATIQUES

Adapter le temps de chauffe de votre yaourtière en fonction du résultat souhaité (selon que vous préférez les yaourts plus ou moins ferme, plus ou moins acide, etc.) et du type de lait utilisé. Comptez...

... 8 à 10 heures pour les yaourts au lait entier

... 10 à 12 heures pour les yaourts au lait demi-écrémé

... 12 à 14 heures pour les yaourts au lait végétal

HKoenig



YAOURT NATURE

au lait entier

✂️ préparation : 10 min
fermentation : 8h à 10h

“

Le yaourt nature est le yaourt classique, sans ajout de sucre ou autres aromates. En outre, ce yaourt présente des bienfaits pour la digestion grâce à ses ferments lactiques présents dedans.

”

PRÉPARATION

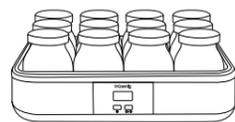
1. Versez le yaourt nature ainsi que le lait en poudre dans un saladier puis mélangez-les jusqu'à obtention d'une consistance liquide et homogène.
2. Tout en continuant de mélanger, ajoutez progressivement le lait jusqu'à obtention d'une consistance homogène.
3. Répartissez la préparation jusqu'au trait dans les pots en verre. Placez les pots sans leur couvercle dans la yaourtière puis reportez-vous à la section « Lancer un cycle sur l'appareil ».

INGRÉDIENTS



👤 x7

- 1 yaourt nature
(ou 2 sachets de ferments)
- 2 à 3 c.à.s de lait en poudre
- 900ml de lait entier
(ou demi-écrémé)



👤 x12

- 2 yaourts nature
(ou 4 sachets de ferments)
- 4 à 5 c.à.s de lait en poudre
- 2L de lait entier
(ou demi-écrémé)



YAOURT À LA VANILLE

au lait d'amande

✂️ préparation : 40 min
fermentation : 12h à 14h

“

Les bienfaits du lait d'amande sont multiples, source de vitamine E, il est un puissant antioxydant qui protège nos cellules du stress. Il est également un excellent anti-inflammatoire.

”

PRÉPARATION

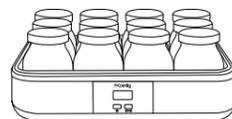
1. Fendez votre gousse de vanille en 2 suivant le sens de la longueur, puis en vous servant de la pointe d'un couteau, raclez-en l'intérieur pour récupérer les graines.
2. Préparez à l'avance la gelée d'agar-agar : Versez le lait d'amande et l'agar-agar dans une casserole et portez à ébullition. Laissez bouillir environ 30 secondes à feu doux tout en continuant de fouetter. Sortez du feu et versez la préparation dans un bol. Laissez refroidir puis couvrez et placez au frigo minimum 1h.
3. Versez la fécule de maïs, les ferments, le sucre, les graines de vanille ainsi que la préparation au lait d'amande dans un saladier puis mélangez-les jusqu'à obtention d'une consistance liquide et homogène.
4. Répartissez la préparation jusqu'au trait dans les pots en verre. Placez les pots sans leur couvercle dans la yaourtière puis reportez-vous à la section « Lancer un cycle sur l'appareil »

INGRÉDIENTS



👤 x7

- 2 sachets de ferment
- 40 g de fécule de maïs
- 900ml de lait d'amande
- 60g de sucre
- 0,4g d'agar-agar
- 1 gousse de vanille



👤 x12

- 4 sachets de ferment
- 80 g de fécule de maïs
- 2L de lait d'amande
- 100g de sucre
- 0,8g d'agar-agar
- 2 gousses de vanille



YAOURT MANGUE KAKI PASSION

au lait entier

 préparation : 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.

”

PRÉPARATION

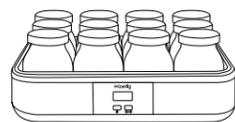
1. Épluchez et coupez en morceaux les différents fruits. Mélangez-les avec le sucre puis versez-les dans une casserole.
2. Faites cuire le mélange doucement jusqu'à ce qu'il confise, épaississe et prenne la consistance d'une confiture. Couvrez la casserole et réservez-la au réfrigérateur jusqu'à refroidissement complet de la préparation.
3. Répartissez la confiture dans le fond des pots de yaourt puis utilisez la recette de base de yaourt nature et remplissez les pots jusqu'au trait.
4. Placez les pots sans leur couvercle dans la yaourtière puis reportez-vous à la section « Lancer un cycle sur l'appareil ».

INGRÉDIENTS



 x7

- o 1 yaourt nature (ou 2 sachets de ferments)
- o 2 à 3 c.à.s de lait en poudre
- o 800ml de lait entier (ou demi-écrémé)
- o 20g de sucre semoule
- o 2 fruits de la passion
- o 1/2 mangue
- o 2 kakis



 x12

- o 2 yaourts nature (ou 4 sachets de ferments)
- o 4 à 5 c.à.s de lait en poudre
- o 1,5L de lait entier (ou demi-écrémé)
- o 35g de sucre semoule
- o 2 fruits de la passion
- o 1 mangue
- o 4 kakis



YAOURT AU CITRON

au lait entier

✂️ préparation : 30 min
fermentation : 8h à 10h

“

Frais et savoureux, le yaourt au citron ravira les palets de toute la famille. En ajoutant un zeste de citron à votre préparation, vous profitez de tous les bienfaits du citron riches en antioxydants.

”

PRÉPARATION

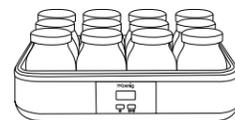
1. Zestez les citrons, les mélanger au lait puis portez la préparation à ébullition.
2. Couvrir la casserole et réservez-la au réfrigérateur jusqu'à refroidissement complet de la préparation.
3. Versez le yaourt nature, le sucre ainsi que le lait en poudre dans un saladier puis mélangez-les jusqu'à obtention d'une consistance liquide et homogène.
4. Tout en continuant de mélanger, ajoutez progressivement le mélange lait-citron jusqu'à obtention d'une consistance homogène.
5. Répartissez la préparation jusqu'au trait dans les pots en verre. Placez les pots sans leur couvercle dans la yaourtière puis reportez-vous à la section « Lancer un cycle sur l'appareil ».

INGRÉDIENTS



👤 x7

- 1 yaourt nature (ou 2 sachets de ferments)
- 2 à 3 c.à.s de lait en poudre
- 900ml de lait entier (ou demi-écrémé)
- 3 citrons (de préférence BIO)
- 15g de sucre



👤 x12

- 2 yaourts nature (ou 4 sachets de ferments)
- 4 à 5 c.à.s de lait en poudre
- 1,6L de lait entier (ou demi-écrémé)
- 5 citrons (de préférence BIO)
- 25g de sucre



YAOURT AU CHOCOLAT

au lait de coco

✂️ préparation : 45 min
fermentation : 12h à 14h

“

Avec sa texture crémeuse, le yaourt au chocolat est un des yaourts les plus gourmands. Préparé à partir de lait de coco et de chocolat, il peut être arrangé avec un peu de sucre pour un goût plus doux.

”

PRÉPARATION

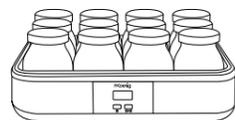
1. Préparez à l'avance la gelée d'agar-agar : faites bouillir 250ml d'eau de source dans une casserole, versez-y l'agar-agar très rapidement et fouettez énergiquement la préparation. Laissez bouillir environ 30 secondes à feu doux tout en continuant de fouetter.
2. Sortez la casserole du feu et versez 250ml d'eau de source, mélangez bien et versez la préparation dans un bol. Laissez refroidir puis couvrez et placez au frigo minimum 1h.
3. Versez dans un blender le lait de coco, les ferments ainsi que la gelée d'agar-agar préalablement coupée en cubes. Mixez 2 minutes jusqu'à obtenir un mélange bien lisse et homogène.
4. Enfin ajouter le cacao en poudre et le sucre. Mixez à nouveau. Répartissez la préparation jusqu'au trait dans les pots en verre. Placez les pots sans leur couvercle dans la yaourtière puis reportez-vous à la section « Lancer un cycle sur l'appareil ».

INGRÉDIENTS



■ x7

- 800ml de lait de coco (60%)
(ou 80% de chair de coco)
- 8g d'agar-agar
- 500ml d'eau de source
- 50g de cacao amer
- 50g de sucre
- 1 sachet de ferments



■ x12

- 1,6L de lait de coco (60%)
(ou 80% de chair de coco)
- 15g d'agar-agar
- 500ml d'eau de source
- 80g de cacao amer
- 80g de sucre
- 2 sachets de ferments



YAOURT À LA VIOLETTE

au lait entier

✂️ préparation : 25 min
fermentation : 8h à 10h

“

La violette est une petite plante très odorante pleine d'atouts. Ajouter des gouttes de sirop à votre recette de yaourt nature apportera immédiatement une touche d'élégance et sublimerà votre préparation.

”

PRÉPARATION

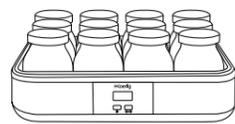
1. Versez le yaourt nature, le sucre ainsi que le lait en poudre dans un saladier puis mélangez-les jusqu'à obtention d'une consistance liquide et homogène.
2. Tout en continuant de mélanger, ajoutez progressivement le lait ainsi que le sirop de violette jusqu'à obtention d'une consistance homogène.
3. Répartissez la préparation jusqu'au trait dans les pots en verre. Placez les pots sans leur couvercle dans la yaourtière puis reportez-vous à la section « Lancer un cycle sur l'appareil ».

INGRÉDIENTS



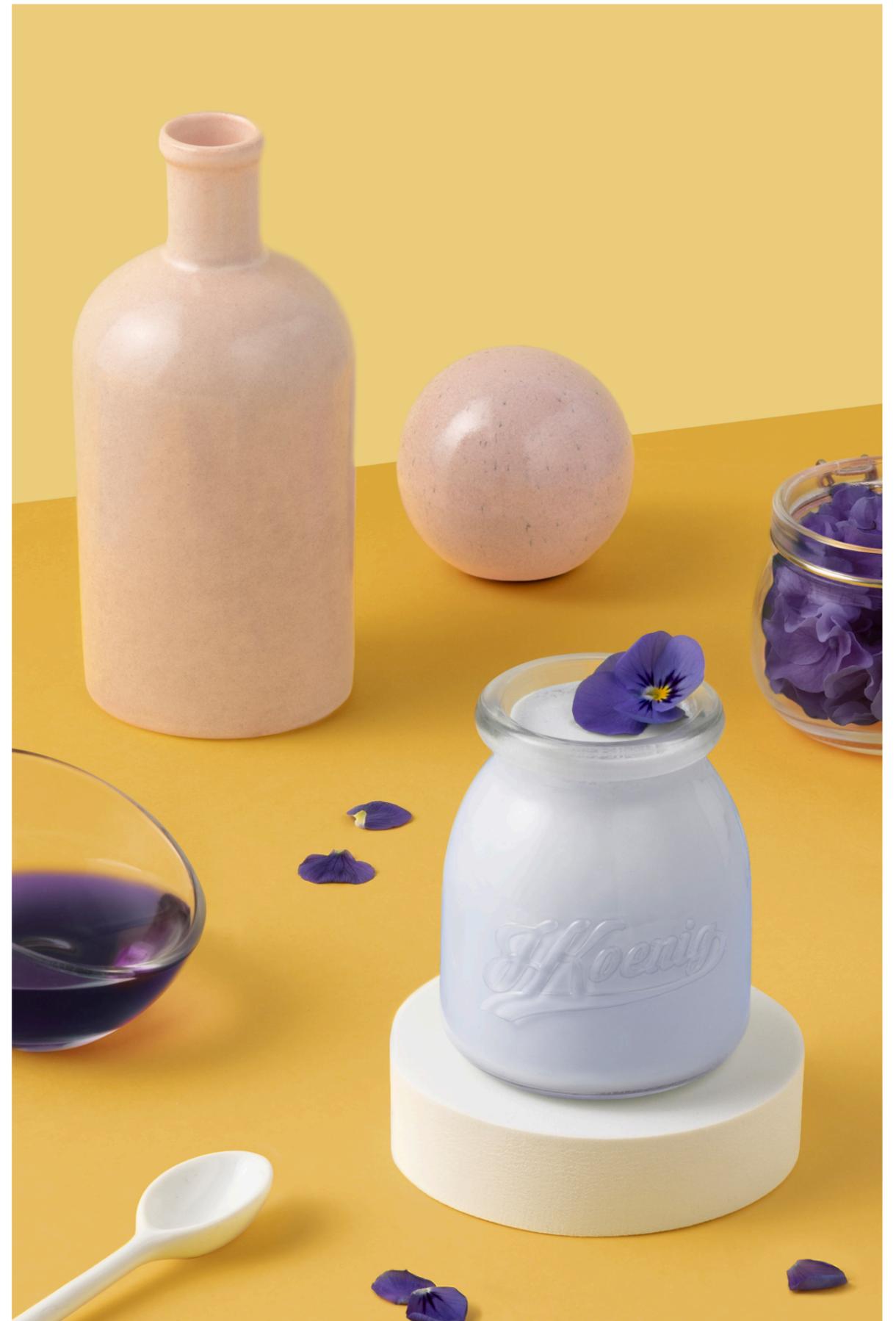
👤 x7

- 1 yaourt nature (ou 2 sachets de ferments)
- 2 à 3 c.à.s de lait en poudre
- 900ml de lait entier (ou demi-écrémé)
- Quelques gouttes de sirop de violette
- 20g de sucre



👤 x12

- 2 yaourts nature (ou 4 sachets de ferments)
- 4 à 5 c.à.s de lait en poudre
- 1,6L de lait entier (ou demi-écrémé)
- Quelques gouttes de sirop de violette
- 35g de sucre



YAOURT AU KIWI

au lait entier

 préparation : 40 min
fermentation : 8h à 10h

“

Ce yaourt est un savoureux mélange de kiwis et de pommes préparés en confiture. Le kiwi apporte une saveur douce et fruitée, créant ainsi une combinaison délicieuse de saveurs acidulées.

”

PRÉPARATION

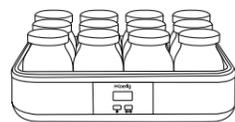
1. Épluchez les kiwis et coupez-les en morceaux. Épluchez la pomme, enlevez le trognon et les pépins et coupez-la en morceaux.
2. Mélangez les fruits et le sucre puis versez-les dans une casserole. Faites cuire le mélange doucement jusqu'à ce qu'il confise, épaississe et prenne la consistance d'une confiture.
3. Couvrir la casserole et réservez-la au réfrigérateur jusqu'à refroidissement complet de la préparation.
4. Répartissez la confiture dans le fond des pots de yaourt. Puis utilisez la recette de base de yaourt nature et remplissez les pots à jusqu'au trait. Placez les pots sans leur couvercle dans la yaourtière puis reportez-vous à la section « Lancer un cycle sur l'appareil ».

INGRÉDIENTS



 x7

- o 1 yaourt nature (ou 2 sachets de ferments)
- o 2 à 3 c.à.s de lait en poudre
- o 800ml de lait entier (ou demi-écrémé)
- o 20 g de sucre semoule
- o 1 pomme
- o 4 kiwis



 x12

- o 2 yaourts nature (ou 4 sachets de ferments)
- o 4 à 5 c.à.s de lait en poudre
- o 1,5L de lait entier (ou demi-écrémé)
- o 35g de sucre semoule
- o 1 pomme
- o 8 kiwis



YAOURT AU CARAMEL

au lait entier

✂️ préparation : 35 min
fermentation : 8h à 10h

“

Réconfortant, le caramel nous ramène à nos souvenirs d'enfance. Une recette très facile, qui transformera votre recette de yaourt nature en préparation gourmande et riche en goût.

”

PRÉPARATION

1. Versez le lait dans une casserole et ajoutez les caramels, puis laissez-les fondre en remuant. Une fois la préparation complètement fondue couvrez la casserole et réservez-la au réfrigérateur jusqu'à refroidissement complet de la préparation.

2. Versez le yaourt nature ainsi que le lait en poudre dans un saladier puis mélangez-les jusqu'à obtention d'une consistance liquide et homogène.

3. Tout en continuant de mélanger, ajoutez progressivement le mélange lait-caramel jusqu'à obtention d'une consistance homogène.

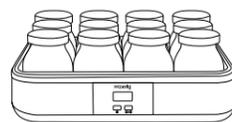
4. Répartissez la préparation jusqu'au trait dans les pots en verre. Placez les pots sans leur couvercle dans la yaourtière puis reportez-vous à la section « Lancer un cycle sur l'appareil ».

INGRÉDIENTS



👤 x7

- 1 yaourt nature (ou 2 sachets de ferments)
- 2 à 3 c.à.s de lait en poudre
- 1L de lait entier (ou demi-écrémé)
- 18 bonbons au caramel



👤 x12

- 2 yaourts nature (ou 4 sachets de ferments)
- 4 à 5 c.à.s de lait en poudre
- 2L de lait entier (ou demi-écrémé)
- 32 bonbons au caramel



YAOURT STRACCIATELLA

au lait entier

✂️ préparation : 25 min
fermentation : 8h à 10h

“

La stracciatella, préparée à partir de chocolat et de vanille, est une saveur 100 % d'origine italienne qui fut inventée en 1961 par le très célèbre glacier Enrico Panattoni.

”

PRÉPARATION

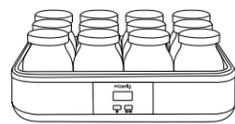
1. Versez le yaourt nature, le lait en poudre, la crème fraîche ainsi que le sucre dans un saladier puis mélangez-les jusqu'à obtention d'une consistance liquide et homogène.
2. Tout en continuant de mélanger, ajoutez progressivement le lait jusqu'à obtention d'une consistance homogène. Puis ajoutez le chocolat râpé à la préparation.
3. Répartissez la préparation jusqu'au trait dans les pots en verre. Placez les pots sans leur couvercle dans la yaourtière puis reportez-vous à la section « Lancer un cycle sur l'appareil ».

INGRÉDIENTS



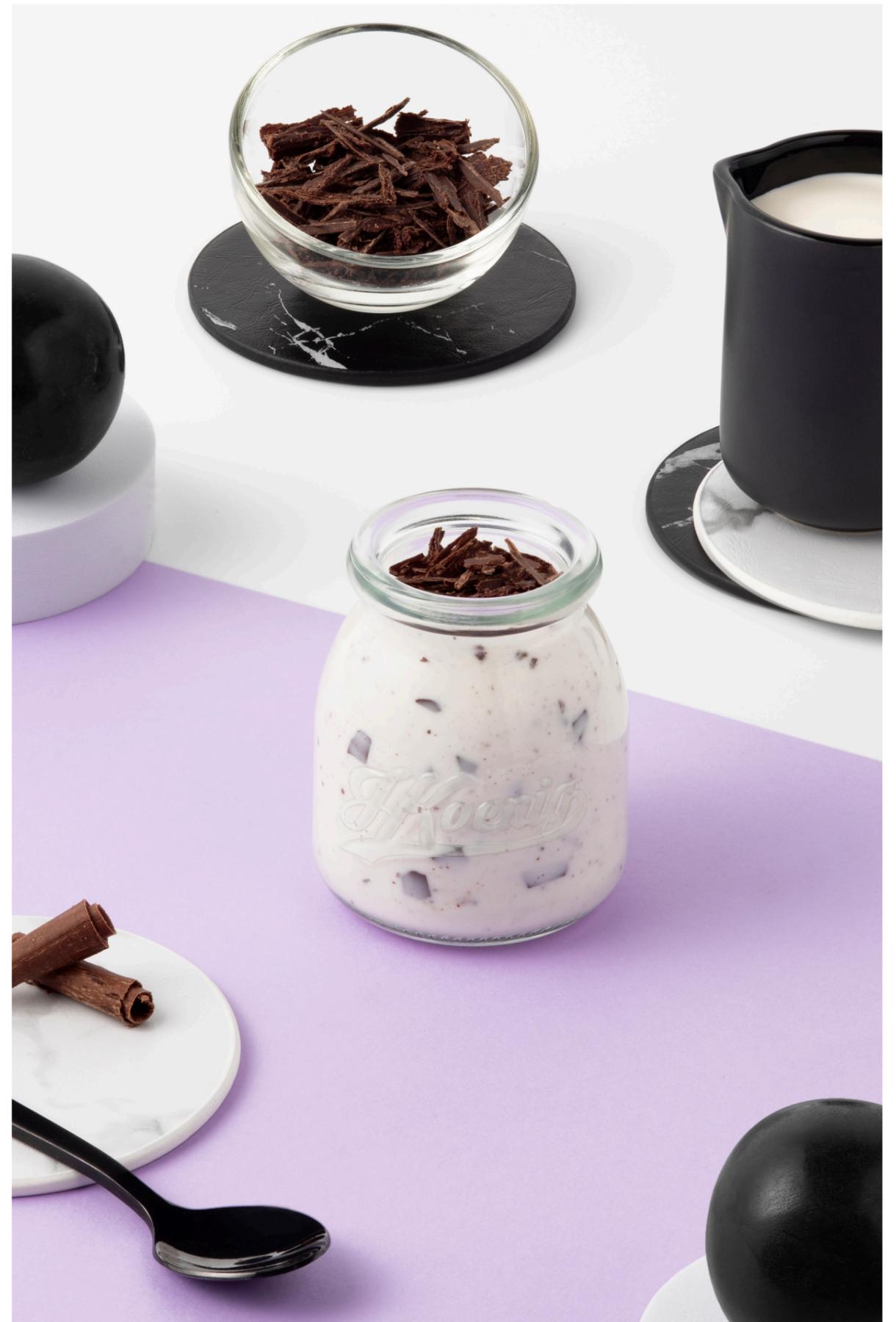
👤 x7

- 1 yaourt nature (ou 2 sachets de ferments)
- 2 à 3 c.à.s de lait en poudre
- 900ml de lait entier (ou demi-écrémé)
- 2 c.à.s de crème fraîche
- 50g de chocolat noir
- 50g de sucre



👤 x12

- 2 yaourts nature (ou 4 sachets de ferments)
- 4 à 5 c.à.s de lait en poudre
- 1,6L de lait entier (ou demi-écrémé)
- 4 c.à.s de crème fraîche
- 80g de chocolat noir
- 80g de sucre



YAOURT FRUITS ROUGES

au lait entier

✂️ préparation : 40 min
fermentation : 8h à 10h

“

Préparez-vous des petits-déjeuner gourmands et healthy ! Pour plus de gourmandise, accompagnez votre yaourt avec du granola, un mélange savoureux de flocons d'avoine, de graines et de fruits secs.

”

PRÉPARATION

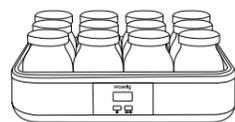
1. Mélangez les fruits rouges et le sucre puis versez-les dans une casserole. Faites cuire le mélange doucement jusqu'à ce qu'il confise, épaississe et prenne la consistance d'une confiture.
2. Couvrir la casserole et réservez-la au réfrigérateur jusqu'à refroidissement complet de la préparation.
3. Répartissez la confiture dans le fond des pots de yaourt. Puis utilisez la recette de base de yaourt nature et remplissez les pots jusqu'au trait.
4. Placez les pots sans leur couvercle dans la yaourtière puis reportez-vous à la section « Lancer un cycle sur l'appareil ».

INGRÉDIENTS



👤 x7

- 1 yaourt nature (ou 2 sachets de ferments)
- 2 à 3 c.à.s de lait en poudre
- 800ml de lait entier (ou demi-écrémé)
- 300g de fruits rouges
- 200g de sucre semoule



👤 x12

- 2 yaourts nature (ou 4 sachets de ferments)
- 4 à 5 c.à.s de lait en poudre
- 1,5L de lait entier (ou demi-écrémé)
- 500g de fruits rouges
- 350g de sucre semoule





RENDEZ-VOUS SUR : HKOENIG.COM

H Koenig