

# Yogourt classique

Avec cette recette classique, votre yogourt aura un goût frais et fruité et sera peu acidulé.

Pour comparaison, notre recette de yogourt de style « crème anglaise » crée un yogourt plus épais, avec un goût de lait cuit ou de crème anglaise et est moins acidulé. Les deux styles profitent de notre méthode « haut-bas » qui débute le traitement de la culture à chaud, mais permet ensuite au yogourt de se solidifier à une plus basse température afin d'obtenir une texture lisse.

**Rendement :** voir le tableau ci-dessous.

**Timing :** 1 heure pour la préparation et 3-4 heures pour le traitement de la culture dans la chambre de pousse.

| Ingrédients                             | Par unité E.-U. / métrique              |                    |                     |                     |
|---|---|--------------------|---------------------|---------------------|
|   | Lait (entier, faible en gras ou écrémé) | 4 tasses / 1 litre | 2 quarts / 2 litres | 1 gallon / 4 litres |
| Levain à yogourt nature*                | 2 c. à soupe / 30 ml                    | ¼ tasse / 60 ml    | ½ tasse / 120 ml    | 1 tasse / 240 ml    |
| Par poids                               |   |                    |                     |                     |
| Lait (entier, faible en gras ou écrémé) | 1 kg / 2,2 oz                           | 2 kg / 4,4 lbs     | 4 kg / 8,8 lbs      | 8 kg / 17,6 lbs     |
| Levain à yogourt nature*                | 30 g / 1,1 oz                           | 60 g / 2,2 oz      | 120 g / 4,4 oz      | 240 g / 8,8 oz      |

\* Soit le yogourt nature ayant des cultures vivantes, acheté en magasin, soit le yogourt fait maison réservé d'un lot précédent.

**Équipements :** chambre de pousse et mijoteuse pliante de Brød & Taylor sans récipient à eau, thermomètre et pots de conserve en verre ou autres pots résistants à la chaleur avec une capacité d'un quart / un litre ou moins. Tout ce qui touchera le lait doit être soigneusement nettoyé et sec.

*Note :* lorsque vous utilisez la chambre de pousse pour fabriquer du yogourt, assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau dans le récipient à eau, car ce dernier n'est pas nécessaire pour la fabrication de yogourt. Vous pouvez le retirer de la chambre de pousse, si vous voulez, ou bien le laisser dedans, mais vide ; il ne faut surtout pas ajouter de l'eau, car ceci affectera les réglages de température.

**Chauffage du lait à 165 °F / 74 °C.** Chauffez le lait à 165 °F / 74 °C sur la cuisinière ou au four à micro-ondes. Si vous utilisez la cuisinière, mélangez souvent pour empêcher le lait de brûler.

*Conseil :* mélangez ou fouettez le lait afin de recouvrir la surface avec des bulles pour ainsi empêcher le lait de former une peau pendant le chauffage et le refroidissement.

**Refroidissement du lait à 115 °F / 46 °C.** Retirez le lait du feu et laissez-le refroidir jusqu'à au moins 115 °F / 46 °C. Pour un refroidissement plus rapide, placez le récipient contenant le lait dans une casserole ou dans un évier rempli d'eau froide du robinet. Entre-temps, préparez la chambre de pousse en mettant la grille en place et en réglant la température à 120 °F / 49 °C.

**Ajout du levain à yogourt avec des cultures vivantes au lait.** Mettez le levain à yogourt avec des cultures vivantes dans un petit bol. Ajoutez progressivement, en mélangeant, une quantité assez grande de lait chaud pour que le mélange se liquéfie, puis continuez à mélanger jusqu'à ce qu'il devienne lisse. Ensuite versez ce mélange liquéfié de nouveau dans le grand récipient contenant le lait et mélangez doucement pour répartir de façon uniforme. Versez le lait dans les pots et placez les pots dans la chambre de pousse.

*Conseil : pour une bonne circulation de chaleur et la température la plus précise du mélange, placez les pots de telle sorte qu'ils ne soient pas directement au-dessus du centre de la chambre de pousse.*

**Traitement de la culture à 120 °F / 49 °C pendant 1 heure, ensuite réduction de chaleur à 86 °F / 30 °C.** Réglez une minuterie de cuisine pour 1 heure, puis baissez la température de la chambre de pousse à 86 °F / 30 °C, une fois cette heure écoulée. Il est important de ne pas laisser la température à 120 °F / 49 °C pendant plus d'une heure afin d'éviter la séparation du petit-lait et l'apparition d'une texture grumeleuse qui résulte d'un traitement de la culture à une température trop élevée pendant trop longtemps.

**Vérification du yogourt après 2 heures.** Vérifiez le yogourt en inclinant un pot doucement de côté pour voir si le lait s'est transformé. Si vous avez utilisé un lait plus riche en protéines ou une culture qui agit plus rapidement, il se peut qu'il soit prêt en seulement 2 heures (1 heure à 120 °F / 49 °C plus 1 heure à 86 °F / 30 °C). La plupart des yogourts prendront environ 3-4 heures, sinon le yogourt peut aussi être traité avec une culture pendant plus longtemps pour plus de saveur et d'acidité. Lorsque le yogourt est prêt, laissez-le refroidir complètement. Assurez-vous d'en réserver assez pour commencer votre prochain lot.