

Yogourt de lait de coco

Ce yogourt de lait de coco est une excellente option pour tout le monde qui aime la noix de coco ou qui veut tout simplement éviter les produits laitiers traditionnels.

Rendement : voir le tableau ci-dessous.

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

Ingrédients	Par unité E.-U. / métrique	Par poids
Lait de coco en brique (faible en gras, non sucré)	2 quarts / 2 litres	2 kg / 71 oz
Lait de coco, en conserve	1 $\frac{3}{4}$ tasse / 398 ml	398 ml / 13,5 oz
Sucre	$\frac{1}{2}$ tasse	100 g / 3,5 oz
Fécule de maïs	1 tasse, cuillerée	120 g / 4,2 oz
Sel	$\frac{1}{3}$ c. à café	2 g / 0,07 oz
Levain à yogourt*	$\frac{1}{2}$ tasse + 2 c. à soupe	151 g / 5,3 oz

* Soit le yogourt de lait de coco ou le yogourt de lait ordinaire ayant des cultures vivantes, acheté en magasin. Vous pouvez également utiliser un levain à yogourt végétalien en poudre prêt à utiliser selon les instructions sur l'emballage.

Équipements : chambre de pousse et mijoteuse pliante de Brød & Taylor sans récipient à eau, thermomètre, cuillère en bois ou fouet 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.

Ébullition du lait de coco à 165 °F / 74 °C. Combinez le lait de coco en conserve avec le sucre, la féculé de maïs et le sel et puis mélangez jusqu'à ce que le tout soit bien lisse. Ensuite ajoutez les deux quarts/litres de lait de coco en brique faible en gras. Portez le mélange à ébullition sur la cuisinière ou au four à micro-ondes. Dans les deux cas, mélangez de temps en temps pour distribuer la féculé de maïs et le sucre de façon uniforme ainsi que pour empêcher le mélange de brûler. Laissez-le mijoter et remuez-le jusqu'à ce qu'il soit bien épaissi (il sera encore liquide).

Refroidissement du mélange de lait de coco à 115 °F / 46 °C. Retirez le mélange de lait de coco du feu et couvrez-le pour l'empêcher de former une peau. Laissez-le refroidir jusqu'à au moins 115 °F / 46 °C. Pour un refroidissement plus rapide, placez le récipient contenant le lait de coco 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 au mélange de lait de coco. Mettez le levain à yogourt avec des cultures vivantes dans un petit bol. Ajoutez progressivement, en mélangeant, une quantité assez grande de lait de coco 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, ensuite couvrez 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 pour éviter d'endommager la culture.

Vérification du yogourt après 3 heures. Après 1 heure à 120 °F / 49 °C et 2 heures de plus à 86 °F / 30 °C, vérifiez le yogourt en inclinant un pot doucement de côté pour voir si le lait s'est transformé. Lorsque le yogourt est prêt, mettez-le dans le réfrigérateur et laissez-le refroidir complètement. Assurez-vous d'en réserver assez pour commencer votre prochain lot.

Conseil : il est pratique d'inclure un petit pot parmi vos grands pots de culture pour que vous puissiez l'enlever tôt. Il servira de culture-levain pour votre prochain lot de yogourt.