

КНИГА РЕЦЕПТОВ

Для йогуртницы
Pioneer PYM802



Вкусно. Натурально. По-домашнему.

Домашний йогурт — простой способ сделать ежедневное питание разнообразнее. Он содержит молочный белок и кальций, а при использовании подходящей закваски — живые молочнокислые культуры. Его можно приготовить без лишнего сахара, красителей и ароматизаторов, самостоятельно выбирая ингредиенты и любимые вкусы.

С йогуртницей Pioneer PYM802 это особенно удобно. Прибор поддерживает заданную температуру в течение всего приготовления, а электронное управление позволяет выбрать время и температуру для разных рецептов.

В комплекте — 8 порционных стеклянных баночек по 200 мл и 2 большие баночки по 800 мл. Можно приготовить сразу несколько порций йогурта на завтрак или большую порцию домашнего кисломолочного продукта.

Немного молока, закваска и несколько простых действий — и домашний йогурт готов!

Перед первым приготовлением

Все рецепты рассчитаны на возможности **Pioneer PYM802**.

Температура: 20–53 °C

Таймер: 1–48 часов

Базовый режим йогурта: 42 °C / 6–8 часов

Как установить настройки: подключите йогуртницу, нажмите «ВКЛ/ВЫКЛ/СТАРТ». Кнопками «+» и «-» установите время. Нажмите «ВРЕМЯ/ТЕМП.» и выберите температуру. Затем нажмите «ВКЛ/ВЫКЛ/СТАРТ» для запуска.

Перед приготовлением вымойте и высушите баночки. Используйте ультрапастеризованное молоко или предварительно прокипячённое и охлаждённое пастеризованное молоко. После завершения приготовления сразу поставьте готовый продукт в холодильник. Не используйте сырое непастеризованное молоко.



Классический домашний йогурт

Краткое описание:

Нежный натуральный йогурт без добавок. Отлично подходит для завтрака, заправки салатов и приготовления десертов.

Настройки:

- 42 °C
- 8 часов
- 8 × 200 мл

Ингредиенты:

- 1,5 л ультрапастеризованного молока
- 75 г натурального йогурта без добавок с живыми культурами

Приготовление:

1. Смешайте молоко с натуральным йогуртом до однородности
2. Разлейте смесь по 8 баночкам, закройте их крышками и установите в йогуртницу
3. Закройте верхнюю крышку прибора. Установите 42 °C и 8 часов, нажмите «СТАРТ»
4. После звукового сигнала поставьте баночки в холодильник на 2–3 часа



Густой греческий йогурт

Краткое описание:

Плотный сливочный йогурт с насыщенным вкусом. Хорош с ягодами, орехами и мёдом.

Настройки:

- 42 °C
- 8 часов
- 2 × 800 мл

Ингредиенты:

- 1,5 л молока 3,2%
- 75 г натурального йогурта

Приготовление:

1. Смешайте молоко и йогурт. Разлейте в две большие баночки
2. Установите баночки в прибор, закройте крышки. Выберите 42 °C и 8 часов
3. После приготовления охладите йогурт в холодильнике
4. Переложите его в сито, застеленное марлей, и поставьте над глубокой миской в холодильник на 2–4 часа. Лишняя жидкость стечёт, а йогурт станет густым



Клубничный йогурт

Краткое описание:

Натуральный ягодный десерт с нежным розовым оттенком и ароматом спелой клубники.

Настройки:

- 42 °C
- 7 часов
- 8 × 200 мл

Ингредиенты:

- 1,2 л молока
- 60 г натурального йогурта
- 200 г клубники
- 1–2 ст. л. сахара

Приготовление:

1. Смешайте молоко с йогуртом и разлейте по баночкам
2. Установите 42 °C и 7 часов
3. Пока йогурт готовится, измельчите клубнику с сахаром и прогрейте в сотейнике 3–5 минут
4. Остудите и поставьте в холодильник
5. Готовый йогурт охладите 2–3 часа
6. Перед подачей добавьте клубничное пюре



Ванильный йогурт

Краткое описание:

Нежный десерт с лёгким ароматом ванили, который понравится всей семье.

Настройки:

- 42 °C
- 8 часов
- 8 × 200 мл

Ингредиенты:

- 1,5 л молока
- 75 г натурального йогурта
- 15–20 г ванильного сахара

Приготовление:

1. Смешайте молоко и натуральный йогурт
2. Разлейте по баночкам, закройте крышками и установите в йогуртницу
3. Выберите 42 °C и 8 часов
4. После приготовления охладите в холодильнике
5. Добавьте ванильный сахар и перемешайте перед подачей



Черничный йогурт

Краткое описание:

Яркий ягодный вкус, красивый цвет и натуральная сладость.

Настройки:

- 42 °C
- 7 часов
- 8 × 200 мл

Ингредиенты:

- 1,2 л молока
- 60 г натурального йогурта
- 150 г черники
- Сахар или мёд по вкусу

Приготовление:

1. Смешайте молоко с йогуртом и разлейте по баночкам
2. Установите 42 °C и 7 часов
3. Чернику разомните вилкой, слегка прогрейте и охладите
4. Готовый йогурт поставьте в холодильник на 2–3 часа
5. Перед подачей добавьте ягоды и немного мёда или сахара



Манговый йогурт

Краткое описание:

Плотный сливочный йогурт с насыщенным вкусом. Хорош с ягодами, орехами и мёдом.

Настройки:

- 42 °C
- 8 часов
- 8 × 200 мл

Ингредиенты:

- 1,2 л молока
- 60 г натурального йогурта
- 200 г мякоти спелого манго

Приготовление:

1. Смешайте молоко и йогурт, разлейте по баночкам
2. Установите 42 °C и 8 часов
3. Манго очистите и измельчите в блендере до состояния пюре
4. Охладите готовый йогурт
5. Перед подачей добавьте манговое пюре



Питьевой йогурт с бананом

Краткое описание:

Лёгкий питательный напиток для быстрого завтрака или перекуса.

Настройки:

- 42 °C
- 6 часов
- 2 × 800 мл

Ингредиенты:

- 1 л молока
- 50 г натурального йогурта
- 2 банана
- 100–150 мл холодного пастеризованного молока

Приготовление:

1. Смешайте 1 л молока с натуральным йогуртом, разлейте в большие баночки
2. Установите 42 °C и 6 часов
3. Готовый йогурт охладите в холодильнике
4. Перед подачей взбейте его в блендере с бананами и дополнительным молоком до однородности



Домашняя сметана

Краткое описание:

Нежная сметана с мягким сливочным вкусом для супов, салатов и домашних блюд.

Настройки:

- 38 °C
- 8 часов
- 1 × 800 мл

Ингредиенты:

- 750 мл ультрапастеризованных сливок
- 20%, специализированная закваска для сметаны на соответствующий объём

Приготовление:

1. Смешайте сливки с закваской согласно инструкции на её упаковке
2. Перелейте смесь в большую баночку, закройте крышкой и установите в прибор
3. Выберите 38 °C и 8 часов, если такой режим допускает производитель закваски
4. После завершения проверьте густоту. Готовую сметану охладите в холодильнике не менее 4 часов



Домашняя ряженка

Краткое описание:

Мягкий кисломолочный напиток с нежным карамельным вкусом топлёного молока.

Настройки:

- 40 °C
- 8 часов
- 1 × 800 мл

Ингредиенты:

- 750 мл готового топлёного молока
- Специализированная закваска для ряженки

Приготовление:

1. Смешайте топлёное молоко с закваской в количестве, указанном на упаковке
2. Перелейте смесь в большую баночку, закройте крышкой
3. Установите 40 °C и 8 часов, если эти параметры соответствуют инструкции к закваске
4. После приготовления поставьте ряженку в холодильник на 3–4 часа



Домашний кефир

Краткое описание:

Освежающий кисломолочный напиток с приятной кислинкой.

Настройки:

- 30 °C
- 12 часов
- 1 × 800 мл

Ингредиенты:

- 750 мл ультрапастеризованного молока
- Специализированная закваска для кефира, рассчитанная на приготовление при 30 °C

Приготовление:

1. Смешайте молоко с закваской по инструкции на упаковке
2. Перелейте смесь в большую баночку, закройте крышкой и установите в йогуртницу
3. Выберите 30 °C и 12 часов, если такой режим указан для выбранной закваски
4. После завершения охладите напиток в холодильнике
5. Перед употреблением перемешайте



Нежный домашний творог

Краткое описание:

Мягкий творог для завтраков, сырников и домашних десертов.

Настройки:

- 38 °C
- 10 часов
- 1 × 800 мл

Ингредиенты:

- 750 мл молока
- Специализированная закваска для творога

Приготовление:

1. Смешайте молоко с закваской по инструкции на упаковке
2. Перелейте в большую баночку и установите в йогуртницу
3. Выберите 38 °C и 10 часов, если эти параметры предусмотрены производителем закваски
4. После завершения перелейте полученную массу в кастрюлю и осторожно прогрейте на плите до отделения сыворотки, не доводя до кипения
5. Переложите массу в сито с марлей, дайте сыворотке стечь
6. Готовый творог охладите



Йогуртовый десерт с гранолой и фруктами

Краткое описание:

Красивый многослойный десерт с хрустящей гранолой, свежими фруктами и мёдом.

Настройки:

- 42 °C
- 7 часов
- 8 × 200 мл

Ингредиенты:

- 1,2 л молока
- 60 г натурального йогурта
- 100 г гранолы
- 1 персик
- 100 г ягод
- Мёд по вкусу

Приготовление:

1. Смешайте молоко с йогуртом и разлейте по баночкам
2. Установите 42 °C и 7 часов
3. Готовый йогурт охладите в холодильнике 2–3 часа
4. Перед подачей добавьте нарезанный персик, ягоды и гранолу
5. По желанию полейте мёдом



Полезные советы

- Хотите более густой йогурт? Добавьте 2–3 столовые ложки сухого молока на 1 литр молока перед приготовлением.
- Предпочитаете менее кислый вкус? Начните с 6 часов приготовления и при необходимости увеличивайте время.
- Йогурт получился жидким? Проверьте свежесть закваски, температуру и время. При необходимости увеличьте продолжительность приготовления.
- Когда добавлять фрукты и мёд? Лучше после приготовления и охлаждения йогурта.
- Как долго хранить? В холодильнике при температуре не выше 4 °С, в чистых закрытых баночках. По руководству РУМ802 – не более 7 дней, предпочтительно употребить в течение 3 дней. Десерты со свежими фруктами и питьевой йогурт с бананом лучше употреблять сразу.

*Редакционное примечание

Режимы для сметаны, ряженки, кефира и творога приведены как конкретные рабочие варианты для совместимых заквасок, а не как заводские программы РУМ802.





Больше рецептов вы можете
найти на нашем сайте
<http://www.pioneer-bt.ru>