

Découvrez Mes Préparations

Pour Yaourtière

en magasin
et sur
www.seb.fr



3 sachets
achetés,
pour le prix
de 2 sachets
lors de la 1^{ère}
commande sur
www.seb.fr

Une solution complète
pour réaliser simplement vos yaourts aromatisés

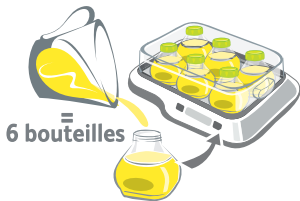
Ces kits contiennent 4 duos de
sticks ferment / sticks arôme pour réaliser
24 yaourts aromatisés que vous pourrez
conserver jusqu'à 7 jours au réfrigérateur.



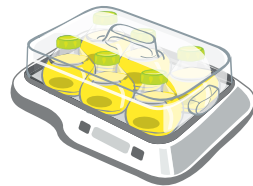
MODE D'EMPLOI



1 Mélangez un duo de stick
ferment / stick arôme dans
1L de lait demi-écrémé à
température ambiante.
Ajoutez 60g de sucre en poudre.



2 Répartissez la préparation
obtenue dans les 6 bouteilles et
placez-les dans votre yaourtière.



3 Lancez le programme
yaourt, durée 6h. Réfrigérez
4 heures minimum.
A consommer frais pour en
apprécier toute la saveur.

Retrouvez plus de recettes gourmandes sur le site : www.seb.fr
ou encore aux Editions Culinaires : Mes yaourts à boire

SEB®

NUTRITION GOURMANDE®



Guide découverte Yaourts à boire



Vos yaourts à boire en toute simplicité



1 Je réunis tous les ingrédients. J'utilise de préférence du lait demi-écrémé.



2 Dans un saladier, je mélange le yaourt avec un peu de lait. Je verse ensuite le reste du lait.



3 Je mélange doucement au fouet.



4 Je retourne le support de pots et le pose à l'envers sur la base de l'appareil.



5 Je remplis mes bouteilles du mélange.



6 Je dépose mes bouteilles remplies sur la base retournée, puis mets le couvercle.



7 Programmez en mode yaourt pour une durée de 6h.



8 Une fois la fermentation terminée, réfrigérez vos bouteilles pendant une durée de 4h au minimum.



9 Avant dégustation, secouez bien les bouteilles. Assurez-vous que le bouchon soit bien vissé !

Yaourt à boire au miel d'acacia

Les yaourts à boire au miel sont particulièrement doux et savoureux, ils raviront petits et grands en toute simplicité. A déguster très frais !

Pour 6 Yaourts à boire

1 L de lait demi-écrémé
1 yaourt nature
3 c. à soupe de miel d'acacia

Pour 12 Yaourts à boire

2 L de lait demi-écrémé
1 yaourt nature
5 c. à soupe de miel d'acacia

Réalisation : Mélangez doucement le lait, le yaourt et le miel dans un récipient, jusqu'à obtention d'un ensemble homogène. Versez la préparation dans les bouteilles et fermez-les. Programmez votre SEB Multi Delices en mode yaourt pour une durée de 6h. Une fois la fermentation terminée, placez les bouteilles au réfrigérateur pendant 4h.

Idée plus !

Remplacez le miel d'acacia par tout type de miel (de préférence liquide) pour varier les arômes de vos préparations !



Yaourt à boire à la vanille fraîche

Ce yaourt à boire est un grand classique
A déguster frais, sans modération où et quand vous le souhaitez !

Pour 6 Yaourts à boire

1 L de lait demi-écrémé
1 yaourt nature
1 gousse de vanille
2 c. à soupe de sucre de canne

Pour 12 Yaourts à boire

2 L de lait demi-écrémé
1 yaourt nature
1 gousse de vanille
4 c. à soupe de sucre de canne

Réalisation : Mélangez doucement le lait, le yaourt, le sucre de canne et les graines de la gousse de vanille jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Versez la préparation dans les bouteilles et fermez-les. Programmez votre SEB Multi Delices en mode yaourt pour une durée de 6h. Une fois la fermentation terminée, placez les bouteilles au réfrigérateur pendant 4h.



Retrouvez plus de recettes gourmandes sur le site : www.seb.fr
ou encore aux Editions Culinaires : Mes yaourts à boire