

## **Инструкция по приготовлению кисломолочных продуктов из заквасок в йогуртнице Moulinnex (Мулинекс)**

- 1) 1 литр молока прокипятить 5 минут. Охладить до комнатной температуры. Молоко торговой марки «На здоровье» кипячения не требует.
- 2) Закваску во флаконе залить кипяченой водой комнатной температуры до 2/3 флакона, закрыть резиновой крышечкой. Тщательно разболтать до полного растворения.
- 3) Внести растворенную закваску в молоко, тщательно перемешать.
- 4) Разлить по стаканчикам йогуртницы, стаканчики крышками не закрывать, поставить стаканчики в йогуртницу, закрыть крышкой и включить. Засечь время.
- 5) Для творога и виталакта, через 4 часа отключить йогуртницу, не снимая крышки. Для других заквасок этот пункт пропустить.
- 6) Продолжать заквашивание до достижения продукта густой консистенции. После приготовления стаканчики закрыть крышечками и поставить в холодильник. Хранить при температуре +2..+6°C не более 2 дней.

Ориентировочное время сквашивания указано в таблице. Время сквашивания может отличаться в зависимости от качества молока, температуры в комнате и т.п.

Бифивит	Симбилакт	Творог	Ацидофильное молоко	Йогурт	Виталакт	Стрептосан
6-8	6-8	6-8	10-12	3-6	10-12	6-7

### **Завершающий этап приготовления творога:**

- 1) Полученную в результате сквашивания молочную смесь подогреем на водяной бане (кастрюлька со смесью в кастрюльке с водой) до 60-65 °С. как только смесь достигла этой температуры, убираем обе кастрюли с огня и, не разбирая бани, оставляем на 30-40 минут.
- 2) После этого ставим смесь в «холодную баню» на 10-20 минут - сверху должны образоваться творожные хлопья, а снизу остаться сыворотка.
- 3) Подвешиваем продукт в марле до достижения желаемой консистенции. Готовый творог охладить. Хранить в холодильнике (+2..+6 °С) не более 2 дней.

### **Внимание!**

**Использовать только чистую посуду и ложки.**

**Перед применением ошпарить кипятком.**

Приготовленный напрямую из флакона продукт можно использовать в качестве закваски в течение 5 дней. На 1 литр молока используется 20-30 миллилитров продукта. Приготовленный таким образом продукт для повторного заквашивания не используется.

**Кисломолочные продукты, приготовленные прямым внесением закваски из флакона, обладают более выраженным лечебно-профилактическим эффектом.**