

Look-In[®]
by LAMACOM

**MANUEL DE RECETTES ET MODE D'EMPLOI
YAOURTIERE ELECTRIQUE**

**INSTRUCTION AND RECIPES MANUAL
*ELECTRICAL YOGURT MAKER***

*Yaourtière
métale*



cod. 6155105200 rev. 0 - 16/04/14

YAOURTIERE ELECTRIQUE “LOOK-IN”

PRESENTATION

La yaourtière électrique “Look-In” a été conçue pour permettre à la ménagère de préparer des yaourts dans sa propre cuisine, de manière simple et économique. La yaourtière électrique se compose de : - **a** : socle avec résistance ; - **b** : 7 pots en verre munis de leurs capsules ; - **c** : présente notice de recettes et mode d'emploi.

NB : les pots de rechange sont disponibles chez les revendeurs LAMACOM.

Recette N° 1

Ingrédients

- 1/2 litre de lait bouilli et sucré selon goût.
- 1/2 litre de lait non bouilli.
- 1 yaourt nature ou parfumé égoutté.

Mode de préparation

1. Mélanger le yaourt et le lait non bouilli dans un récipient.
2. Ajouter le lait bouilli et mélanger l'ensemble.
3. Remplir les pots avec le mélange et les capsuler. Placer-les dans la yaourtière après l'avoir branchée, puis mettre le couvercle et laisser chauffer 3 heures.

NB : pour un appareil de 10W comme la yaourtière “Look-In”, la consommation d'électricité correspondant à 3 heures est de l'ordre de 5 centimes seulement.

4. Débrancher la yaourtière, palcer les pots dans le réfrigérateur pendant au moins 7 heures, servir frais.

NB: Il est recommandé de mettre le yaourt dans le réfrigérateur une nuit entière pour servir au petit déjeuner .

Options pour les 3 recettes

- *Yaourt fruité* : ajouter aux ingrédients des morceaux de fruits finement coupés au choix (bananes, fraises, pommes, pêches etc ...)
- *Yaourt aromatisé* : utiliser un yaourt nature, ajouter aux ingrédients les arômes selon goût (vanille, pistache, citron, fraise, banane etc ...) disponibles dans le commerce.
- *Yaourt à la confiture* : mettre dans les pots une cuillerée à café de confiture avant de les remplir par le mélange.

Recette N° 2

Ingrédients

- 200 grs de lait concentré sucré.
- 100 grs de lait concentré nature (non sucré).
- 1 yaourt parfumé égoutté.
- 1/2 litre d'eau tiède.

Mode de préparation

1. Mélanger tous les ingrédients dans un récipient.
2. Suivre les étapes 3 et 4 de la recette n°1.

Recette N° 3

Ingrédients

- 130 grs de lait en poudre.
- 3/4 litre d'eau tiède.
- Sucre selon goût.
- 1 yaourt égoutté.

Mode de préparation

1. Mélanger le lait en poudre et l'eau dans un récipient.
2. Ajouter le yaourt et mélanger l'ensemble.
3. Suivre les étapes 3 et 4 de la recette n°1.

“LOOK-IN” ELECTRICAL YOGURT MAKER

PRESENTATION

“Look-In” electrical yogurt maker is designed to prepare easy economical homemade yogurt. The yogurt maker is composed of : - **a** : an inner container with resilience ; - **b** : 7 glass jars with plastic snap on lids for storage ; - **c** : three recipes for even more fresh yogurt ideas.

PS: Spare jars are available at LAMACOM retailers.

Recipe N° 1

Ingrédients

- 1/2 litre boiled milk.
- sugar according to taste.
- 1/2 litre cold milk.
- 1 drained natural or flavoured yogurt.

Steps

1. Stir in the yogurt until it is blended in the cold milk.
2. Pour the boiled milk into the mixture and stir in.
3. Fill the jars with the yogurt mixture, cover them and put them in the yogurt maker. seal the container with the provided cover. Plug in, let it process for 3 hours
PS : 3 hours electricity for a 10W yogurt maker consumption corresponds only to 5 centims.
4. Disconnect the yogurt maker, place the jars in the refrigerator for at least 7 hours, serve fresh.

PS: It is recommended to put the yogurt in the refrigerator a whole night, to serve at breakfast time.

Options for 3 recipes

- *Fruity yogurt* : add to the ingredients fruits pieces finely cut according to taste (bananas, strawberries, apples, peaches etc...)
- *Flavored yogurt* : use natural yogurt, add to the ingredients the aromas according to taste (vanilla, pistachio, nut, lemon, strawberries etc ...)
- *Jam yogurt* : Put in each jar a tea-spoon full of jam before adding the mixture.

Recipe N° 2

Ingrédients

- 200 grs of sweet concentrate milk
- 100 grs natural concentrate milk (non sweetened)
- 1 drained flavoured yogurt
- 1/2 litre of warm water

Steps

1. Mix all the ingredients in a container
2. Follow stages 3 and 4 of recipe n°1

Recipe N° 3

Ingrédients

- 130 grs of powdered milk
- 3/4 litre of warm water
- sugar according to taste
- 1 drained yogurt

Steps

1. In a container, stir powdered milk in warm water until it is well blended.
2. Add the yogurt and mix all
3. Follow stages 3 and 4 of recipe n°1 .