

Gamme

**Borealia**

*Ferments*  
*pour dessert* / **végétal**  
**soja**

  
GUY DEMARLE  
La cuisine nous réunit

JE SUIS  
NOUVEAU



**MADE IN FRANCE**

**RÉF. MC-624503**

**Contenance**

8 doses de 6g.

Réalisez jusqu'à 32 desserts  
végétaux de 125ml

**Ingrédients**

Fécule de pomme de terre\*, ferments  
lactiques. \*Produits issus de l'agriculture  
biologique

**PRIX : 9,90€**

*Les plus*  
**produits**

- Idéal pour les vegans et les intolérants au lactose
- Simple d'utilisation

*Idéal*  
**avec**

- La Turbine à glace et Yaourtière Borealia® (réf. GL-000001).
- La Spatule Borealia® (réf. GL-000008)

**R**éalisez un yaourt végétal n'a j'amaï été aussi simple !  
Utilisez la boisson végétal que vous préférez, et créez VOTRE yaourt signature au soja.

*Utilisation*

Prenez des ustensiles propres et une boisson au soja nature ou aromatisé (vanille, chocolat...). Dissoudre 1 dose de ferments dans 2 cuillère à soupe de boisson soja, puis délayer petit à petit avec le restant de boisson soja (1 dose pour 1/2 L). Ajoutez à votre mélange du sucre à votre convenance : généralement 4 cuillères à soupe rase dans 1 litre de lait.

Versez la préparation dans la cuve inox amovible de la Borealia® et enclencher le programme yaourtière pendant environ 10h à 12h.

Vous pouvez transvaser le contenu dans de petits pots ou mettre la cuve inox amovible dans le frigo avec son couvercle.

Les yaourts réalisés peuvent se conserver jusqu'à 2 à 3 jours au réfrigérateur.



*L'astuce des*  
**chefs**

- N'hésitez pas à aromatiser avec des zestes de citron ou de la vanille liquide.

Retrouvez **GUY DEMARLE** sur tous vos réseaux

f     #guydemarle