



Faire votre crème-sûre

Une boîte *Culture for Health* contient 4 sachets de culture. N'utiliser jamais moins d'un sachet, même si vous faites fermenter moins d'un litre. Ranger les sachets au congélateur avant leur utilisation. Éviter d'utiliser un lait UHT.

Directives pour la préparation de la crème sûre

1. Chauffer 1 à 4,2 litres à 60°C pendant 45 min
2. Laisser refroidir à 25°C
3. Ajouter un sachet de culture et mélanger doucement jusqu'à dissolution
4. Transférer dans un contenant de verre ou de plastique. Couvrir d'une mousseline ou d'un filtre à café, fixé par une bande élastique ou comprimé avec un poids
5. Laisser fermenter à 25°-27°C pendant 16 à 18 heures
6. Fermer avec un couvercle étanche et réfrigérer

Note : Éviter les contenants et ustensiles d'aluminium : l'acier inoxydable est convenable. Ne consommer jamais un produit dont l'odeur ou le goût sont déplaisants