

## 1.2 Les microbes utiles

### Recette de yaourt Document complémentaire élève 1 (DCE1)



1. Ajouter deux cuillères à soupe de lait écrémé en poudre à 500 ml de lait entier UHT.
2. Test 1 : Amener la moitié du mélange à ébullition à feu moyen pendant 30 secondes, en remuant sans arrêt, ajouter 1-2 cuillères à café de yaourt, puis verser dans un récipient stérile marqué test 1.
3. Test 2 : Ajouter 1-2 cuillères à café de yaourt à la moitié restante du mélange n'ayant pas été chauffée, puis verser dans un récipient stérile marqué test 2.
4. Bien remuer les deux mélanges avec des cuillères stérilisées (par de l'eau bouillante ou très chaude).
5. Recouvrir chaque récipient d'une feuille d'aluminium.
6. Mettre les mélanges au bain-marie à 32-43°C pendant 9-15 heures jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

