



SOGEBUL
SOGEBUL
Ouest

YAOURT BRASSÉ

Sous la direction de :
Gérard CHABOD
Stéphane REBIFFE
Didier FLECHON

ÉDITION DU
15/04/2024

YAOURT BRASSÉ

FICHE RECETTE

WWW.SOGEBUL.FR

FERMENTS

- YO MIX 495 ou 883 - FERMENTS D'ACIDIFICATION

Souches :

- Streptococcus thermophilus
- Lactobacillus delbrueckii subsp bulgaricus

Dose d'utilisation :

20 à 50 DCU / 100L de lait

MATERIEL

POTS SOUPLES 12CL:

BLANCS : POTYAOURT-12CLBL-H/1911

TRANSPARENTS : POTYAOURT-12CLTR-H/1911

COUVERCLES : COUVYAOURT-D68PLBLC-P/1296

POTS RIGIDES 12CL:

BLANCS : POTYAOURT-12CLBL-P/1296

TRANSPARENTS : POTYAOURT-12CLTR-P/1296

COUVERCLES : COUVYAOURT-D68COIBL-P/1296

POTS CARTON 12CL :

POTYAOURTCARTON-12CL-S/1920

OPERCULES : OPERCF

INGREDIENTS :

FRUITS : FRUIT / FRUITBIO / CONFITURE

AROMES : AROME / AROMENAT / AROMENATDEFRUIT

SUCRE : SUCRE / SUCREBIO

EQUIPEMENT :

PASTEURISATEUR

ETUVE

OPERCULEUSE

CONDITIONNEUSE

Réchauffage du lait : 35-40°C + ajout de poucre et sucre éventuellement

Pasteurisation du lait : [85-90°C ; 15min]

Refroidissement : 45°C

Ensemencement direct : Agiter efficacement minimum 5 min. Voir ferments ci dessus

Soutirage en seau et mise à l'étuve ou étuvage en tank : 42-45°C / 3h30 à 6h

Refroidissement : A acidité 85°D / Ph 4,80

Si étuvage en tank :

- Brassage très lent du mélange quand température = 25 °C
- Soutirage et mise en pot avec ajout des fruits
- Mise au frigo dans la foulée 4 °C

Si étuvage en seaux

- Mise des seaux au frigo /refroidissement rapide à 4°C
- Stockage 24 à 48 H à 4°C
- Brassage / conditionnement / frigo 4 °C



Pour plus d'informations contactez
nos techniciens en fabrication

Gerard CHABOD - 06 83 70 07 18 - gerard.chabod@sogebul.fr
Stéphane REBIFFE - 06 78 73 22 86 - stephane.rebiffe@sogebul-ouest.fr
Didier FLECHON - 06 31 68 69 33 - didier.flechon@sogebul.fr

SOGEBUL

22 route de Dole
39800 Poligny
03 84 73 78 20
contact@sogebul.fr

SOGEBUL
Ouest

33bis route de Chinon
37800 Ste Maure de Touraine
02 47 27 68 25
contact@sogebul-ouest.fr

Les recettes sont données à titre indicatif, elle doivent être
ajustées pour correspondre à vos conditions de fabrication