



**SOGEBUL**  
**SOGEBUL**  
*Ouest*

YAOURT ÉTUVÉ

---

Sous la direction de :  
Gérard CHABOD  
Stéphane REBIFFE  
Didier FLECHON

ÉDITION DU  
15/04/2024

# YAOURT ÉTUVÉ

FICHE RECETTE

[WWW.SOGEUL.FR](http://WWW.SOGEUL.FR)

# FERMENTS

- YO MIX 300 / 305 / 495 - 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

**POT 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**

<b>Réchauffage du lait</b>	35-40°C + ajout de poudre et sucre éventuellement
<b>Pasteurisation du lait</b>	[85-90°C ; 15min ]
<b>Refroidissement</b>	45°C
<b>Ensemencement direct</b>	Agiter efficacement minimum 5 min. Voir ferments ci dessus
<b>Aromatisation</b>	Si nécessaire (dose moyenne arôme 0,5 à 1,5%)
<b>Conditionnement en pot</b>	
<b>Operculage / Couvercle</b>	
<b>Etuvage</b>	à 43-45°C, jusqu'à coagulation (de 4 à 6H) Objectif pH : 4.6
<b>Refroidissement</b>	- Dynamique : abaisser T°C à 25°C en moins de 10 min - Statique : en chambre froide à 4°C
<b>Stockage à 4°C</b>	DLC : 30 jours



Pour plus d'informations contactez  
nos techniciens en fabrication

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

**SOGEBUL**

22 route de Dole  
39800 Poligny  
03 84 73 78 20  
[contact@sogebul.fr](mailto:contact@sogebul.fr)

**SOGEBUL**  
*Ouest*

33bis route de Chinon  
37800 Ste Maure de Touraine  
02 47 27 68 25  
[contact@sogebul-ouest.fr](mailto:contact@sogebul-ouest.fr)

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