







## Fermentar

### FERMENTAR

Este recurso permite fermentar iogurte, bastando para tal pressionar o botão "fermentar".

Para cozinhar 0.6 Kg de logurte.		
		1. Abra a porta. Pressione " <b>CANCELAR</b> ".
		2. Pressione " <b>FERMENTAR</b> ". Será exibido "1" no visor.
		3. Feche a porta. Pressione <b>INICIAR</b> . Será exibido "5h00" no visor.

## INSTRUÇÕES DO MENU "FERMENTAR"

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílio												
1	logurte	0.6 kg	Morno	<p><b>Ingredientes</b> 500 mL de leite integral pasteurizado 100 g de iogurte natural</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lave bem a tigela resistente à micro-onda do tamanho adequado com água quente.</li> <li>2. Verta 500 mL de leite na tigela.</li> <li>3. Aqueça por um tempo entre 1 minutos e 30 segundos a 2 minutos e 30 segundos em potência elevada, até uma temperatura de 40 a 50°C.</li> <li>4. Adicione 100 mL de iogurte na tigela e mexa bem.</li> <li>5. Tampe com filme plástico ou tampa e coloque o alimento no forno. Escolha o menu e pressione INICIAR.</li> <li>6. Após provar, deixe congelar por cerca de cinco horas.</li> <li>7. Combina com geleia, açúcar ou frutas.</li> </ol> <p>Observação:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Podem ser utilizados os tipos de leite e iogurte abaixo:</li> </ul> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Pode</th> <th colspan="2">Não pode</th> </tr> <tr> <th>Leite</th> <th>logurte</th> <th>Leite</th> <th>logurte</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>Leite integral pasteurizado</li> </ul> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>logurte natural</li> </ul> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>Leite sem gordura, 2% ou 1%</li> <li>Leite com elevado teor de cálcio</li> <li>Leite de soja</li> <li>Leite de sobra</li> <li>Leite vencido</li> </ul> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>logurte de sobra</li> <li>logurte vencido</li> </ul> </td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lave bem os utensílios com água quente e seque-os antes de provar o iogurte.</li> <li>Verifique se o leite está morno (de 40 a 50°C) antes de prová-lo.</li> <li>Não agite nem misture o iogurte ao prová-lo, pois isto pode afetar sua firmeza.</li> <li>Se a quantidade de ingredientes for maior que a sugerida, aumente o tempo de prova.</li> </ul>	Pode		Não pode		Leite	logurte	Leite	logurte	<ul style="list-style-type: none"> <li>Leite integral pasteurizado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>logurte natural</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Leite sem gordura, 2% ou 1%</li> <li>Leite com elevado teor de cálcio</li> <li>Leite de soja</li> <li>Leite de sobra</li> <li>Leite vencido</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>logurte de sobra</li> <li>logurte vencido</li> </ul>	Tigela resistente à micro-onda
Pode		Não pode															
Leite	logurte	Leite	logurte														
<ul style="list-style-type: none"> <li>Leite integral pasteurizado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>logurte natural</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Leite sem gordura, 2% ou 1%</li> <li>Leite com elevado teor de cálcio</li> <li>Leite de soja</li> <li>Leite de sobra</li> <li>Leite vencido</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>logurte de sobra</li> <li>logurte vencido</li> </ul>														