

# Fiche de conversion

pour le lait fermenté nordique biologique *Nutrinor*



## Babeurre



Gâteau, muffins, pain maison



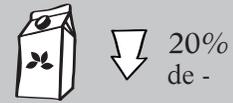
## Yogourt



Muffins, smoothie, marinade pour viande, trempette  
ajouter un texturant comme purée de légumineuses ou un amidon modifié



## Crème sure



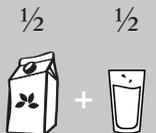
Vinaigrette, pâtisserie



## Lait



Smoothie, gâteau, muffins



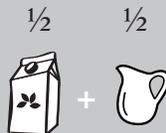
Pain doré et pudding au pain, purée de pomme de terre, sucettes glacées aux fruits



## Crème



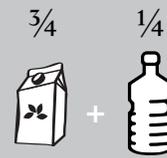
Vinaigrette



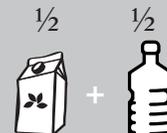
Quiches, crème glacée maison, pudding, mousse-dessert (avec gélatine)  
à l'exception de recettes haute en température



## Huile végétale



Muffins, gâteau, crêpes, gaufres



Dans certaines vinaigrettes crémeuses



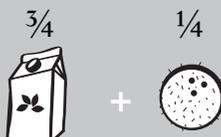
## Kéfir



Smoothie, muffins, etc.



## Huile de coco



Muffins, gâteau, pain aux fruits ou légumes (banane, courgettes, etc.)



## Beurre



Muffins, crêpes, gaufres, gâteau

Yogourt: Si l'on remplace, dans une trempette pour légumes ou autre, le yogourt par le lait fermenté nordique biologique, la texture reste trop liquide. Alors il faut ajouter un élément pour épaissir la recette (purée de légumineuses, légumes ou autre).

Crème: Dans les préparations à très haute température (exemples : sucre à la crème, bonbons, caramel) le lait fermenté nordique biologique ne tient pas. On n'obtient pas la même texture que la crème régulière.

\* À l'exception de l'utilisation pour la cuisson.

- Ne pas remplacer plus d'un produit dans une même recette.
- Lorsqu'utilisé dans une préparation sucrée ou de dessert, il faut vérifier le goût du sucre pour compenser la touche acidulée qu'apporte le lait fermenté nordique biologique.

**nutrinor**  
COOPÉRATIVE

*Vachement différent.*