



BASE BIANCA PASSION SA

DOUBLE

👤 Basic level

Verfahren zur Zubereitung von 1 kg Base Bianca Passion SA Double.

ZUBEREITUNG

Vollmilch

[Latte Magro Instant](#)

[Joybase Passion SA](#)

Saccharose

[Joyplus Prosoft](#)

[Joyplus Trim](#)

[Joyplus Fibra Mix](#)

Salz

700g

20g

125g

75g

30g

20g

30g

1g

- Die Pulver sorgfältig in einem gut trockenen Behälter mischen.
- Die Hälfte der in der Rezeptur vorgesehenen Milch in einen Eimer oder in den Pasteurisierer geben, vorzugsweise leicht erwärmt, um eine bessere Löslichkeit zu erzielen.
- Die Pulver nach und nach in die Milch einrieseln lassen, anschließend die restliche Milch und die Sahne hinzufügen. Mit einem Stabmixer mixen.
- Die Mischung schnell abkühlen, entweder über die Eismaschine oder durch Einstellen der Lagerung bei +4 °C im Pasteurisierer.
- Im Kühlschrank bei +4 °C aufbewahren.