



HELADO DE CHOCOLATE CON BASE BLANCA ÚNICA JOYBASE PASSION PRO 100

🏠 Advanced level

Receta para elaborar helado de chocolate utilizando una base blanca única

BASE BLANCA PASTEURIZADA

leche con 3,5 % de materia grasa -
entera

42000g

crema líquida con 35 % de materia grasa
azúcar

1050g

8190g

[JOYBASE PASSION PRO 100](#)

4200g

[JOYPLUS PROSOFT](#)

1260g

[LATTE MAGRO INSTANT](#)

1260g

TOTAL

57960g

Vierte la leche en el pasteurizador e inicia el proceso de pasteurización, mezcla en seco JOYBASE PASSION PRO 100, JOYPLUS PROSOFT, LATTE MAGRO INSTANT y azúcar.

Al alcanzar los +45 °C, añade los polvos previamente mezclados y la crema.

Detén el proceso de pasteurización.

Deja que la base blanca madure a +4 °C durante al menos 3 horas.

PROCEDIMIENTO

PARA COMPLETAR LA PREPARACIÓN DEL HELADO DE CHOCOLATE

Descarga el PDF con la receta donde encontrarás las tablas con los ingredientes que debes añadir a la base blanca para elaborar tus helados de chocolate.

Elige los chocolates de nuestras gamas **RENO CONCERTO**, **SINFONIA** y **MINUETTO** y elabora helados de chocolate.

Amargo, con leche, blanco: ¡déjate inspirar por los chocolates de IRCA y sorprende a tus clientes con sabores novedosos y deliciosos!

INSTRUCCIONES

La receta está diseñada para un helado elaborado con una base blanca de IRCA.



Extraordinary
made simple.