



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

crema líquida con 35 % de materia grasa

azúcar

[JOYBASE PASSION PRO 100](#)

[JOYPLUS PROSOFT](#)

[LATTE MAGRO INSTANT](#)

TOTAL

42000g

1050g

8190g

4200g

1260g

1260g

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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.