



CREMAS DE HELADO CON LECHE - BASE BLANCA ÚNICA CON JOYBASE NEUTRAL FIX

👤 Advanced level

Receta para elaborar una base blanca para helados con leche

BASE BLANCA PASTEURIZADA

leche con 3,5 % de grasa - entera
crema líquida con 35 % de materia grasa
azúcar

[LATTE MAGRO INSTANT](#)

[JOYBASE NEUTRAL FIX](#)

[JOYPLUS PROSOFT](#)

[JOYPLUS TRIM](#)

[JOYPLUS FIBRA MIX](#)

TOTAL

40000g

6000g

8600g

2000g

240g

1400g

400g

1200g

59840g

Vierte la leche en el pasteurizador e inicia el proceso de pasteurización, mezcla en seco JOYBASE NEUTRAL FIX, LATTE MAGRO INSTANT, JOYPLUS PROSOFT, JOYPLUS FIBRA MIX, JOYPLUS TRIM 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

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

COMPOSICIÓN FINAL

Para usar como de costumbre añadiendo las pastas aromatizantes y correcciones (suplementos o leche/crema)



Extraordinary
made simple.