



HELADO DE CHOCOLATE CON BASE BLANCA ÚNICA JOYBASE ELITE 100

🏠 Advanced level

Receta para elaborar helado de chocolate utilizando una base blanca única

BASE BLANCA PASTEURIZADA

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

[JOYBASE ELITE 100](#)

[JOYPLUS PROSOFT](#)

[LATTE MAGRO INSTANT](#)

TOTAL

4000g

3200g

8200g

4000g

4000g

600g

57200g

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.