



CREMAS DE HELADO CON LECHE - BASE BLANCA ÚNICA CON JOYBASE LEGGERA 100

👤 Advanced level

Receta para elaborar una base blanca para helados con leche

BASE BLANCA PASTEURIZADA

leche con 3,5 % de materia grasa -
entera

40000g

crema líquida con 35 % de materia grasa

4800g

azúcar

8400g

JOYBASE LEGGERA 100

4200g

LATTE MAGRO INSTANT

600g

TOTAL

58000g

Vierte la leche en el pasteurizador e inicia el proceso de pasteurización, mezcla en seco JOYBASE LEGGERA 100, 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

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 crema.

COMPOSICIÓN FINAL

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



Extraordinary
made simple.