



# GELATI ALLE CREME-BASE BIANCA UNICA CON JOYBASE PASSION PRO 100

chef Livello base

Ricetta per gelati alle creme partendo da una base bianca unica

## PASTORIZZATA BASE BIANCA

### INGREDIENTI

latte 3,5% m.g. - intero

panna 35% m.g.

zucchero

[JOYBASE PASSION PRO 100](#)

[JOYPLUS PROSOFT](#)

[LATTE MAGRO INSTANT](#)

TOTALE

### PREPARAZIONE

- |        |   |
|--------|---|
| 42000g | -Versare il latte nel pasteurizzatore e avviare il processo di pasteurizzazione.                        |
| 1050g  | -Miscelare a secco JOYBASE PASSION PRO 100, JOYPLUS PROSOFT, LATTE MAGRO INSTANT e zucchero.            |
| 8190g  |   |
| 4200g  | -Al raggiungimento della temperatura di +45°C inserire le polveri precedentemente mescolate e la panna. |
| 1260g  |   |
| 1260g  | -Terminare il processo di pasteurizzazione.   |
| 57960g | -Lasciar maturare la base bianca alla temperatura di +4°C per almeno 3 ore.                             |

## Composizione finale

-Utilizzare come di consueto aggiungendo le paste aromatizzanti ed eventuali correzioni (integratori o latte/panna).