



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

 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 pastorizzatore e avviare il processo di pastorizzazione. |
| 1050g  | -Miscelare a secco JOYBASE PASSION PRO 100, JOYPLUS PROSOFT, LATTE             |
| 8190g  | MAGRO INSTANT e zucchero.  |
| 4200g  | -Al raggiungimento della temperatura di +45°C inserire le polveri              |
| 1260g  | precedentemente miscelate e la panna.  |
| 1260g  | -Terminare il processo di pastorizzazione.                                     |
| 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).