

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

latte 3.5% m.g. - (intero)	42000g
panna 35% m.g.	1050g
zucchero	8190g
JOYBASE PASSION PRO 100	4200g
JOYPLUS PROSOFT	1260g
LATTE MAGRO INSTANT	1260g
TOTALE	57960g

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

irca GROUP
Extraordinary made simple.