

GELATO AL CIOCCOLATO CON BASE BIANCA UNICA JOYBASE PASSION PRO 100

Livello intermedio

Ricetta per gelati al cioccolato 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

LATTE MAGRO INSTANT

JOYPLUS PROSOFT

TOTAL F

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
precedentemente miscelate e la panna.
Terminare il processo di pastorizzazione.
Lasciar maturare la base bianca alla temperatura di +4°C per almeno 3 ore.