



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

latte 3.5% m.g. - (intero)

panna 35% m.g.

zucchero

[JOYBASE PASSION PRO 100](#)

[JOYPLUS PROSOFT](#)

[LATTE MAGRO INSTANT](#)

TOTALE

42000g

1050g

8190g

4200g

1260g

1260g

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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.