

# GELATI ALLE CREME-BASE BIANCA UNICA CON JOYBASE NEUTRAL FIX

Livello base

Preparazione base bianca unica

## PASTORIZZATA BASE BIANCA

| | |
|---|---|
| latte 3.5% m.g. - (intero) | 40000g |
| panna 35% m.g. | 6000g |
| zucchero | 8600g |
| LATTE MAGRO INSTANT | 2000g |
| JOYBASE NEUTRAL FIX | 240g |
| JOYPLUS PROSOFT | 1400g |
| JOYPLUS TRIM | 400g |
| JOYPLUS FIBRA MIX | 1200g |
| TOTALE | 59840g |

-Versare il latte nel pastorizzatore e avviare il processo di pastorizzazione.
-Miscelare a secco JOYBASE NEUTRAL FIX, LATTE MAGRO INSTANT, JOYPLUS PROSOFT, JOYPLUS FIBRA MIX, JOYPLUS TRIM 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).