



GELATI ALLE CREME-BASE BIANCA UNICA CON JOYBASE NEUTRAL FIX

 Livello base

Preparazione base bianca unica

PASTORIZZATA BASE BIANCA

INGREDIENTI

latte 3.5% m.g. - intero

panna 35% m.g.

zucchero

LATTE MAGRO INSTANT

JOYBASE NEUTRAL FIX

JOYPLUS PROSOFT

JOYPLUS TRIM

JOYPLUS FIBRA MIX

TOTALE

PREPARAZIONE

- | | |
|--------|--|
| 40000g | -Versare il latte nel pastorizzatore e avviare il processo di pastorizzazione. |
| 6000g | -Miscelare a secco JOYBASE NEUTRAL FIX, LATTE MAGRO INSTANT, |
| 8600g | JOYPLUS PROSOFT, JOYPLUS FIBRA MIX, JOYPLUS TRIM e zucchero. |
| 2000g | -Al raggiungimento della temperatura di +45°C inserire le polveri |
| 240g | precedentemente miscelate e la panna. |
| 1400g | -Terminare il processo di pastorizzazione. |
| 400g | -Lasciar maturare la base bianca alla temperatura di +4°C per almeno 3 ore. |
| 1200g | |
| 59840g | |

Composizione finale

-Utilizzare come di consueto aggiungendo le paste aromatizzanti ed eventuali correzioni (integratori o latte/panna).