



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

chef 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 pasteurizzatore e avviare il processo di pasteurizzazione.
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 precedentemente mescolate e la panna.
240g	-Terminare il processo di pasteurizzazione.
1400g	-Lasciar maturare la base bianca alla temperatura di +4°C per almeno 3 ore.
400g	
1200g	
59840g	

## Composizione finale

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