



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

panna 35% m.g.

zucchero

[LATTE MAGRO INSTANT](#)

[JOYBASE NEUTRAL FIX](#)

[JOYPLUS PROSOFT](#)

[JOYPLUS TRIM](#)

[JOYPLUS FIBRA MIX](#)

TOTALE

4000g

6000g

8600g

2000g

240g

1400g

400g

1200g

59840g

Versare il latte nel pasteurizzatore 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.

PROCEDIMENTO

PER COMPLETARE LA PREPARAZIONE DEL GELATO

Scarica il PDF della ricetta dove troverai le tabelle con gli ingredienti da aggiungere alla base bianca per realizzare i tuoi gelati alle creme.

COMPOSIZIONE FINALE

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.