

GELATO AL CIOCCOLATO CON BASE BIANCA UNICA JOYBASE ELITE 100

Livello intermedio

Ricetta per gelati al cioccolato partendo da una base bianca unica

BASE BIANCA

latte 3.5% m.g. - intero	40000g
panna 35% m.g.	3200g
zucchero	8200g
JOYBASE ELITE 100	4000g
JOYPLUS PROSOFT	4000g
LATTE MAGRO INSTANT	600g
TOTALE	57200g

Versare il latte nel pastorizzatore ed iniziare il processo di pastorizzazione.
Al raggiungimento della temperatura di 45°C, aggiungere le polveri precedentemente miscelate tra loro: JOYBASE ELITE 100, LATTE MAGRO INSTANT, JOYPLUS PROSOFT e zucchero.
Aggiungere anche la panna e terminare il processo di pastorizzazione.