



# 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

panna 35% m.g.

zucchero

[JOYBASE ELITE 100](#)

[JOYPLUS PROSOFT](#)

[LATTE MAGRO INSTANT](#)

TOTALE

4000g

3200g

8200g

4000g

4000g

600g

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.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.