

GELATO AL CIOCCOLATO CON BASE BIANCA UNICA JOYBASE ELITE 100

Ricetta per gelati al cioccolato partendo da una base bianca unica

BASE BIANCA

Ingredienti

latte 3.5% m.g. - intero panna 35% m.g. zucchero

JOYBASE ELITE 100
JOYPLUS PROSOFT
LATTE MAGRO INSTANT

TOTALE

Preparazione

40000g Versare il latte nel pastorizzatore ed iniziare il processo di pastorizzazione.

3200g Al raggiungimento della temperatura di 45°C, aggiungere le polveri

8200g precedentemente miscelate tra loro: JOYBASE ELITE 100, LATTE MAGRO

4000g INSTANT, JOYPLUS PROSOFT e zucchero.

4000g Aggiungere anche la panna e terminare il processo di pastorizzazione.

600a

57200g