



# GELATI ALLE CREME-BASE BIANCA UNICA CON JOYBASE LEGGERA 100

chef Livello base

Ricetta per gelati alle creme partendo da una base bianca unica

## PASTORIZZATA BASE BIANCA

### INGREDIENTI

latte 3,5% m.g. - intero

panna 35% m.g.

zucchero

[JOYBASE LEGGERA 100](#)

[LATTE MAGRO INSTANT](#)

TOTALE

### PREPARAZIONE

- |        |  |
|--------|--|
| 40000g | -Versare il latte nel pasteurizzatore e avviare il processo di pasteurizzazione. |
| 4800g  | -Miscelare a secco JOYBASE LEGGERA 100, LATTE MAGRO INSTANT e                    |
| 8400g  | zucchero.  |
| 4200g  | -Al raggiungimento della temperatura di +45°C inserire le polveri                |
| 600g   | precedentemente mescolate e la panna.  |
| 58000g | -Terminare il processo di pasteurizzazione.                                      |
|        | -Lasciare maturare la base bianca alla temperatura di +4°C per almeno 3 ore.     |

## Composizione finale

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