



GELATI ALLE CREME-BASE BIANCA UNICA CON JOYBASE LEGGERA 100

 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 pastorizzatore e avviare il processo di pastorizzazione. |
| 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 miscelate e la panna. |
| 58000g | -Terminare il processo di pastorizzazione. |
| | -Lasciar 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).