



# 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

latte 3.5% m.g. - intero  
panna 35% m.g.  
zucchero  
JOYBASE LEGGERA 100  
LATTE MAGRO INSTANT  
TOTALE

40000g  
4800g  
8400g  
4200g  
600g  
58000g

Versare il latte nel pastorizzatore e avviare il processo di pastorizzazione.

Miscelare a secco JOYBASE LEGGERA 100, LATTE MAGRO INSTANT e zucchero.

Al raggiungimento della temperatura di +45°C inserire le polveri precedentemente miscelate e la panna.

Terminare il processo di pastorizzazione.

Lasciar maturare la base bianca alla temperatura di +4°C per almeno 3 ore.

## PROCEDIMENTO

### PER COMPLETARE LA PREPARAZIONE DEL GELATO

Scarica il PDF della ricetta dove troverai le tabelle con gli ingredienti da aggiungere alla base bianca per realizzare i tuoi gelati alle creme.

## COMPOSIZIONE FINALE

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

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.