



GELATI ALLE CREME-BASE BIANCA UNICA CON JOYBASE BIANCA F100

🏠 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 BIANCA F 100

LATTE MAGRO INSTANT

TOTALE

4000g

3400g

8000g

4000g

1200g

56600g

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

-Miscelare a secco JOYBASE BIANCA F100, 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.

COMPOSIZIONE FINALE

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.