



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 pasteurizzatore 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.

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.