

# GELATI ALLE CREME-BASE BIANCA UNICA CON JOYBASE BIANCA F100

Ricetta per gelati alle creme partendo da una base bianca unica

# **PASTORIZZATA BASE BIANCA**

### INGREDIENTI

TOTAL F

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

## **PREPARAZIONE**

4000g Versare il latte nel pastorizzatore e avviare il processo di pastorizzazione. 3400g Miscelare a secco JOYBASE BIANCA F100, LATTE MAGRO INSTANT e 8000g zucchero.

4000g~ Al raggiungimento della temperatura di +45°C inserire le polveri

1200g precedentemente miscelate e la panna. 56600a 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).