



GELATI ALLE CREME-BASE BIANCA UNICA CON JOYBASE BIANCA F100

chef 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 BIANCA F 100](#)

[LATTE MAGRO INSTANT](#)

TOTALE

PREPARAZIONE

- | | |
|--------|--|
| 40000g | -Versare il latte nel pasteurizzatore e avviare il processo di pasteurizzazione. |
| 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 mescolate e la panna. |
| 56600g | -Terminare il processo di pasteurizzazione. |
| | -Lasciare 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).