



GELATI ALLE CREME-BASE BIANCA UNICA CON JOYBASE NEUTRAL C10

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 NEUTRAL C10](#)

[LATTE MAGRO INSTANT](#)

[JOYPLUS PROSOFT](#)

[JOYPLUS FIBRA MIX](#)

[JOYPLUS TRIM](#)

TOTALE

PREPARAZIONE

- | | |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 40000g | -Versare il latte nel pasteurizzatore e avviare il processo di pasteurizzazione. |
| 5200g | -Miscelare a secco JOYBASE NEUTRAL C10, LATTE MAGRO INSTANT, |
| 8600g | JOYPLUS PROSOFT, JOYPLUS FIBRAMIX, JOYPLUS TRIM e zucchero. |
| 400g | -Al raggiungimento della temperatura di +45°C inserire le polveri precedentemente mescolate e la panna. |
| 2200g | -Terminare il processo di pasteurizzazione. |
| 1200g | -Lasciar maturare la base bianca alla temperatura di +4°C per almeno 3 ore. |
| 1000g | |
| 600g | |
| 59200g | |

Composizione finale

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