

GELATI ALLE CREME-BASE BIANCA UNICA CON JOYBASE NEUTRAL C10

Livello base

Ricetta per gelati alle creme partendo da una base bianca unica

PASTORIZZATA BASE BIANCA

latte 3.5% m.g. - (intero)	40000g
panna 35% m.g.	5200g
zucchero	8600g
JOYBASE NEUTRAL C10	400g
LATTE MAGRO INSTANT	2200g
JOYPLUS PROSOFT	1200g
JOYPLUS FIBRA MIX	1000g
JOYPLUS TRIM	600g
TOTALE	59200g

-Versare il latte nel pastorizzatore e avviare il processo di pastorizzazione.
-Miscelare a secco JOYBASE NEUTRAL C10, LATTE MAGRO INSTANT, JOYPLUS PROSOFT, JOYPLUS FIBRAMIX, JOYPLUS TRIM 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.