

GELATI ALLE CREME-BASE BIANCA UNICA CON JOYBASE NEUTRAL C10

Ricetta per gelati alle creme partendo da una base bianca unica

PASTORIZZATA BASE BIANCA

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
latte 3.5% m.g intero 40000g	Versare il latte nel pastorizzatore e avviare il processo di pastorizzazione.
panna 35% m.g. 5200g	Miscelare a secco JOYBASE NEUTRAL C10, LATTE MAGRO INSTANT, JOYPLUS
zucchero 8600g	PROSOFT, JOYPLUS FIBRAMIX, JOYPLUS TRIM e zucchero.
JOYBASE NEUTRAL C10 400g	Al raggiungimento della temperatura di +45°C inserire le polveri
LATTE MAGRO INSTANT 2200g	
JOYPLUS PROSOFT 1200g	Terminare il processo di pastorizzazione.
JOYPLUS FIBRA MIX 1000g	Lasciar maturare la base bianca alla temperatura di +4°C per almeno 3 ore.
JOYPLUS TRIM 600g	
TOTALE 59200g	

Composizione finale

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