



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)

panna 35% m.g.

zucchero

[JOYBASE NEUTRAL C10](#)

[LATTE MAGRO INSTANT](#)

[JOYPLUS PROSOFT](#)

[JOYPLUS FIBRA MIX](#)

[JOYPLUS TRIM](#)

TOTALE

40000g

5200g

8600g

400g

2200g

1200g

1000g

600g

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.