



BASE BIANCA PASSION SA DOUBLE

chef Livello base

Procedimento per preparare 1 kg di Base Bianca Passion SA Double.

PREPARAZIONE

INGREDIENTI

Latte Intero

[Latte Magro Instant](#)

[Joybase Passion SA](#)

Saccarosio

[Joyplus Prosoft](#)

[Joyplus Trim](#)

[Joyplus Fibra Mix](#)

Sale

PREPARAZIONE

700g

20g

125g

75g

30g

20g

30g

1g

- Miscelare le polveri accuratamente in un contenitore ben asciutto
- Versare in un secchio o nel pastorizzatore metà del latte previsto in ricetta (meglio se leggermente riscaldato per una miglior solubilizzazione)
- Versare a neve le polveri sul latte e aggiungere successivamente la parte restante di latte e panna. Mixare con un frullatore ad immersione
- Raffreddare la miscela velocemente o tramite mantecatore o impostando il mantenimento a +4°C nel pastorizzatore
- Conservare in frigo a +4°