

BASE BIANCA LEGGERA 100 F

Livello base

Procedimento per preparare 1 kg di Base Bianca Leggera 100 F.

PREPARAZIONE

Latte Intero	700g
Panna 35% di grasso	50g
Joybase Leggera 100 F 8	70g
Saccarosio	150g
Joyplus Prosoft	30g

- 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°C