

GELATO AL CIOCCOLATO CON BASE BIANCA UNICA JOYBASE INFINITY CREAM 100

RICETTA PER GELATI AL CIOCCOLATO PARTENDO DA UNA BASE BIANCA UNICA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







PASTORIZZATA BASE BIANCA

| INGREDIENTI | | PREPARAZIONE |
|----------------------------|---------|---|
| LATTE 3.5% M.G INTERO | g 40000 | Versare il latte nel pastorizzatore e avviare il processo di pastorizzazione. |
| PANNA 35% M.G. | g 3000 | Miscelare a secco JOYBASE INFINITY CREAM 100, LATTE MAGRO INSTANT, JOYPLUS |
| ZUCCHERO | g 7800 | PROSOFT e zucchero. |
| JOYBASE INFINITY CREAM 100 | g 4200 | Al raggiungimento della temperatura di +45°C inserire le polveri precedentemente miscelate e la |
| LATTE MAGRO INSTANT | g 1200 | panna. |
| JOYPLUS PROSOFT | g 1000 | Terminare il processo di pastorizzazione. |
| TOTALE | g 57200 | Lasciar maturare la base bianca alla temperatura di +4°C per almeno 3 ore. |

STEP 2

PREPARAZIONE

PER COMPLETARE LA PREPARAZIONE DEL GELATO AL CIOCCOLATO

Scarica il PDF della ricetta dove troverai le tabelle con gli ingredienti da aggiungere alla base bianca per realizzare i tuoi gelati al cioccolato.

Scegli i cioccolati delle nostre gamme RENO CONCERTO, SINFONIA e MINUETTO e realizza gelati al cioccolato per tutti i gusti. Fondente, latte, bianco: lasciati ispirare dai cioccolati IRCA e stupisci i tuoi clienti con gusti sempre nuovi e golosi!

AVVERTENZE



La ricetta è studiata per un gelato realizzato a partire da una base bianca IRCA.

