GELATO AL CIOCCOLATO CON BASE BIANCA UNICA JOYBASE ROYAL CREAM 50

RICETTA PER GELATI AL CIOCCOLATO PARTENDO DA UNA BASE BIANCA UNICA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PASTORIZZATA BASE BIANCA

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G. - INTERO	g 42000
PANNA 35% M.G.	g 4200
ZUCCHERO	g 8820
JOYBASE ROYAL CREAM 50	g 2100
JOYPLUS PROSOFT	g 1260
LATTE MAGRO INSTANT	g 1680
TOTALE	g 60060

PREPARAZIONE

Versare il latte nel pastorizzatore e avviare il processo di pastorizzazione.

Miscelare a secco JOYBASE ROYAL CREAM 50, JOYPLUS PROSOFT, LATTE MAGRO INSTANT 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.

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.