

GELATO AL CIOCCOLATO CON BASE BIANCA UNICA JOYLIFE NATURISSIMA PRO

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 41000	Versare il latte nel pastorizzatore e avviare il processo di pastorizzazione.
PANNA 35% M.G.	g 4100	Miscelare a secco JOYLIFE NATURISSIMA PRO, JOYPLUS PROSOFT e zucchero.
ZUCCHERO	g 7175	Al raggiungimento della temperatura di +45°C inserire le polveri precedentemente miscelate e la
JOYLIFE NATURISSIMA PRO	g 6355	panna.
JOYPLUS PROSOFT	g 1025	Terminare il processo di pastorizzazione.
TOTALE	g 59655	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.





Gelati al Cioccolato con base bianca unica

Gusto Cioccolato	Cioccolato	Base Bianca Unica	Cacao 22/24	Joyplus Prosoft	Latte Intero 3,5%	PESO TOTALE
Minuetto Fondente Ecuador 70%	140	1000	35	15	0	1190
Minuetto Fondente Madagascar 72%	140	1000	35	15	0	1190
Minuetto Fondente Santo Domingo 75%	140	1000	35	15	0	1190
Minuetto Santo Domingo Latte 38%	135	1000	35	0	0	1170
Sinfonia Fondente 76%	140	1000	30	15	0	1185
Sinfonia Fondente 68%	140	1000	30	15	0	1185
Sinfonia Fondente 56%	140	1000	30	15	0	1185
Sinfonia Gianduia Fondente 33%	150	1000	20	15	0	1185
Sinfonia Latte 38%	140	1000	35	0	0	1175
Sinfonia Nocciolato Bianco 26%	150	1000	0	0	0	1150
Sinfonia Cioccolato Bianco 33%	160	1000	0	0	100	1260
Reno Concerto Fondente 72%	140	1000	30	15	0	1185
Reno Concerto Fondente 64%	140	1000	30	15	0	1185
Reno Concerto Fondente 58%	140	1000	30	15	0	1185
Reno Concerto Latte 34%	140	1000	35	0	0	1175
Reno Concerto Bianco 25.5%	160	1000	0	0	100	1260

PROCEDIMENTO:

Scaldare la base bianca ed aggiungere tutti gli altri ingredienti. Mixare con mixer ad immersione, lasciar riposare IO/I5 minuti e poi mantecare.

