GELATI ALLE CREME-BASE BIANCA SPECIFICA PER PASTE GRASSE CON JOYBASE LEGGERA 50

PASTORIZZATA BASE BIANCA

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G. - INTERO	g 40000
ZUCCHERO	g 8800
JOYBASE LEGGERA 50	g 2000
LATTE MAGRO INSTANT	g 1400
JOYPLUS PROSOFT	g 1400
TOTALE	g 53600

PREPARAZIONE

Miscelare zucchero, JOYPLUS PROSOFT, JOYBASE LEGGERA 50 e LATTE MAGRO INSTANT.

Aggiungerli al latte, miscelare, mixare con mixer ad immersione e pastorizzare.

Maturare a 5°C per circa 12 ore, aggiungere paste aromatizzanti, mixare e mantecare.

STEP 2

PREPARAZIONE

PER COMPLETARE LA PREPARAZIONE DEL GELATO

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