



# HELADO DE CHOCOLATE CON BASE BLANCA ÚNICA JOYBASE PASSION PRO 100

🏠 Advanced level

Receta para elaborar helado de chocolate utilizando una base blanca única

## BASE BLANCA PASTEURIZADA

leche con 3,5 % de materia grasa -  
entera

nata líquida con 35 % de materia grasa  
azúcar

[JOYBASE PASSION PRO 100](#)

[JOYPLUS PROSOFT](#)

LATTE MAGRO INSTANT

TOTAL

42000g

1050g

8190g

4200g

1260g

1260g

57960g

Vierte la leche en el pasteurizador e inicia el proceso de pasteurización, mezcla en seco JOYBASE PASSION PRO 100, JOYPLUS PROSOFT, LATTE MAGRO INSTANT y azúcar.

Al alcanzar los +45 °C, añade los polvos previamente mezclados y la crema.

Detén el proceso de pasteurización.

Deja que la base blanca madure a +4 °C durante al menos 3 horas.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.