



# CREMAS DE HELADO CON LECHE - BASE BLANCA ÚNICA CON JOYBASE NEUTRAL FIX

👤 Advanced level

Receta para elaborar una base blanca para helados con leche

## BASE BLANCA PASTEURIZADA

leche con 3,5 % de materia grasa -  
entera

40000g

nata líquida con 35 % de materia grasa  
azúcar

6000g

8600g

LATTE MAGRO INSTANT

2000g

[JOYBASE NEUTRAL FIX](#)

240g

[JOYPLUS PROSOFT](#)

1400g

JOYPLUS TRIM

400g

JOYPLUS FIBRA MIX

1200g

TOTAL

59840g

Vierte la leche en el pasteurizador e inicia el proceso de pasteurización, mezcla en seco JOYBASE NEUTRAL FIX, LATTE MAGRO INSTANT, JOYPLUS PROSOFT, JOYPLUS FIBRA MIX, JOYPLUS TRIM 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.

## PROCEDIMIENTO

### PARA COMPLETAR LA PREPARACIÓN DEL HELADO

Descarga el PDF con la receta donde encontrarás las mesas con los ingredientes que debes añadir a la base blanca para elaborar tus helados de crema.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.