



# HELADO DE CHOCOLATE CON BASE BLANCA ÚNICA JOYBASE ELITE 100

🏠 Advanced level

Receta para elaborar helado de chocolate utilizando una base blanca única

## BASE BLANCA PASTEURIZADA

leche con 3,5 % de materia grasa  
nata líquida con 35 % de materia grasa  
azúcar  
JOYBASE ELITE 100  
JOYPLUS PROSOFT  
LATTE MAGRO INSTANT  
TOTAL

4000g  
3200g  
8200g  
4000g  
4000g  
600g  
57200g

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