



# CRÈMES GLACÉES AU LAIT - BASE BLANCHE UNIQUE AVEC JOYBASE PASSION PRO 100

🏠 Advanced level

Recette pour faire une base blanche pour les crèmes glacées au lait

## BASE BLANCHE PASTEURISÉE

lait à 3,5 % matière grasse - entier  
crème liquide à 35 % de matière grasse  
sucre  
[JOYBASE PASSION PRO 100](#)  
[JOYPLUS PROSOFT](#)  
LATTE MAGRO INSTANT  
TOTAL

42 000 g  
1 050 g  
8 190 g  
4 200 g  
1 260 g  
1 260 g  
57 960 g

Verser le lait dans le pasteurisateur et démarrer le processus de pasteurisation, mélanger à sec le JOYBASE PASSION PRO 100, le JOYPLUS PROSOFT, le LATTE MAGRO INSTANT et le sucre.

Lorsque la température atteint +45 °C, ajouter les poudres et la crème précédemment mélangées. Arrêter le processus de pasteurisation.

Laisser la base blanche mûrir à une température de +4 °C pendant au moins 3 heures.

## PROCÉDURE

### POUR TERMINER LA PRÉPARATION DE LA CRÈME GLACÉE

Téléchargez le PDF de la recette où vous trouverez les tableaux avec les ingrédients à ajouter à la base blanche afin de réaliser vos crèmes glacées au lait.