



CRÈME GLACÉE AU CHOCOLAT AVEC BASE BLANCHE UNIQUE JOYBASE PASSION PRO 100

🏠 Intermediate level

Recette pour faire de la crème glacée au chocolat avec une base blanche unique

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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.