



CRÈMES GLACÉE AU LAIT - BASE BLANCHE UNIQUE AVEC JOYBASE NEUTRAL FIX

👤 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
LATTE MAGRO INSTANT
[JOYBASE NEUTRAL FIX](#)
[JOYPLUS PROSOFT](#)
JOYPLUS TRIM
JOYPLUS FIBRA MIX
TOTAL

40 000 g
6 000 g
8 600 g
2 000 g
240 g
1 400 g
400 g
1 200 g
59 840 g

Verser le lait dans le pasteurisateur et commencer le processus de pasteurisation, mélanger à sec le JOYBASE NEUTRAL FIX, le LATTE MAGRO INSTANT, le JOYPLUS PROSOFT, le JOYPLUS FIBRA MIX, le JOYPLUS TRIM et le sucre.

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

Laisser mûrir la base blanche 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.