



CRÈME GLACÉE AU CHOCOLAT AVEC BASE BLANCHE UNIQUE JOYBASE ELITE 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
crème liquide à 35 % de matière grasse
sucre
JOYBASE ELITE 100
JOYPLUS PROSOFT
LATTE MAGRO INSTANT
TOTAL

40 000 g
3 200 g
8 200 g
4 000 g
4 000 g
600 g
57 200 g

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