



# CRÈMES GLACÉES AU LAIT - BASE BLANCHE UNIQUE AVEC JOYBASE LEGGERA 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 LEGGERA 100  
LATTE MAGRO INSTANT  
TOTAL

40 000 g  
4 800 g  
8 400 g  
4 200 g  
600 g  
58 000 g

Verser le lait dans le pasteurisateur et commencer le processus de pasteurisation, mélanger à sec le JOYBASE LEGGERA 100, le LATTE MAGRO INSTANT et le sucre.

Lorsque la température atteinte de +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.