



SORVETES DE LEITE-BASE BRANCA EXCLUSIVA COM JOYBASE PASSION PRO 100

🏠 Advanced level

Receita para preparar uma base branca para sorvetes de leite

BASE BRANCA PASTEURIZADA

leite 3,5% de gordura - integral
creme líquido com 35% de gordura
açúcar
[JOYBASE PASSION PRO 100](#)
[JOYPLUS PROSOFT](#)
LATTE MAGRO INSTANT
TOTAL

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

Despeje o leite no pasteurizador e inicie o processo de pasteurização, misturando a seco JOYBASE PASSION PRO 100, JOYPLUS PROSOFT, LATTE MAGRO INSTANT e açúcar.

Ao atingir a temperatura de +45 °C, adicione os pós previamente misturados e o creme.

Pare o processo de pasteurização.

Deixe a base branca amadurecer a uma temperatura de +4 °C por pelo menos 3 horas.

PROCEDURE

PARA CONCLUIR A PREPARAÇÃO DO SORVETE

Baixe o PDF da receita onde você encontrará as tabelas com os ingredientes a serem adicionados à base branca para fazer seus sorvetes de leite.