



# SORVETE DE CHOCOLATE COM BASE BRANCA EXCLUSIVA JOYBASE PASSION PRO 100

🏠 Advanced level

Receita para fazer sorvete de chocolate usando uma base branca única

## 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.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.