



SORVETES DE LEITE-BASE BRANCA EXCLUSIVA COM JOYBASE NEUTRAL FIX

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

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

Despeje o leite no pasteurizador e inicie o processo de pasteurização, misturando a seco JOYBASE NEUTRAL FIX, LATTE MAGRO INSTANT, JOYPLUS PROSOFT, JOYPLUS FIBRA MIX, JOYPLUS TRIM 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.



Extraordinary
made simple.