



SORVETE DE CHOCOLATE COM BASE BRANCA EXCLUSIVA JOYBASE ELITE 100

🏠 Advanced level

Receita para fazer sorvete de chocolate usando uma base branca única

BASE BRANCA PASTEURIZADA

leite 3,5% de gordura
creme líquido com 35% de gordura
açúcar
JOYBASE ELITE 100
JOYPLUS PROSOFT
LATTE MAGRO INSTANT
TOTAL

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

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