



# SORVETES DE LEITE-BASE BRANCA EXCLUSIVA COM JOYBASE LEGGERA 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 LEGGERA 100  
LATTE MAGRO INSTANT  
TOTAL

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

Despeje o leite no pasteurizador e inicie o processo de pasteurização, misturando a seco JOYBASE LEGGERA 100, 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.