



GELATO AL CIOCCOLATO CON BASE BIANCA UNICA JOYBASE INFINIY CREAM 50

RICETTA PER GELATI AL CIOCCOLATO PARTENDO DA UNA BASE BIANCA UNICA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PROCESSO DI PASTORIZZAZIONE

INGREDIENTI

| | |
|---------------------------|---------|
| LATTE 3.5% M.G. - INTERO | g 40000 |
| PANNA 35% M.G. | g 3200 |
| ZUCCHERO | g 8200 |
| JOYBASE INFINITY CREAM 50 | g 2200 |
| JOYPLUS PROSOFT | g 1000 |
| LATTE MAGRO INSTANT | g 1600 |
| TOTALE | g 56200 |

PREPARAZIONE

- Versare il latte nel pastorizzatore e avviare il processo di pastorizzazione.
- Miscelare a secco JOYBASE INFINITY CREAM 50, JOYPLUS PROSOFT, LATTE MAGRO INSTANT e zucchero.
- Al raggiungimento della temperatura di +45°C inserire le polveri precedentemente miscelate e la panna.
- Terminare il processo di pastorizzazione.
- Lasciar maturare la base bianca alla temperatura di +4°C per almeno 3 ore.

STEP 2

PREPARAZIONE

PER COMPLETARE LA PREPARAZIONE DEL GELATO AL CIOCCOLATO

Scarica il PDF della ricetta dove troverai le tabelle con gli ingredienti da aggiungere alla base bianca per realizzare i tuoi gelati al cioccolato.

Scegli i cioccolati delle nostre gamme [RENO CONCERTO](#), [SINFONIA](#) e [MINUETTO](#) e realizza gelati al cioccolato per tutti i gusti. Fondente, latte, bianco: lasciati ispirare dai cioccolati IRCA e stupisci i tuoi clienti con gusti sempre nuovi e golosi!

AVVERTENZE



La ricetta è studiata per un gelato realizzato a partire da una base bianca IRCA.

Gelati al Cioccolato con base bianca unica

| Gusto Cioccolato | Cioccolato | Base Bianca Unica | Cacao 22/24 | Joyplus Prosoft | Latte Intero 3,5% | PESO TOTALE |
|-------------------------------------|------------|-------------------|-------------|-----------------|-------------------|-------------|
| Minuetto Fondente Ecuador 70% | 140 | 1000 | 35 | 15 | 0 | 1190 |
| Minuetto Fondente Madagascar 72% | 140 | 1000 | 35 | 15 | 0 | 1190 |
| Minuetto Fondente Santo Domingo 75% | 140 | 1000 | 35 | 15 | 0 | 1190 |
| Minuetto Santo Domingo Latte 38% | 135 | 1000 | 35 | 0 | 0 | 1170 |
| Sinfonia Fondente 76% | 140 | 1000 | 30 | 15 | 0 | 1185 |
| Sinfonia Fondente 68% | 140 | 1000 | 30 | 15 | 0 | 1185 |
| Sinfonia Fondente 56% | 140 | 1000 | 30 | 15 | 0 | 1185 |
| Sinfonia Gianduia Fondente 33% | 150 | 1000 | 20 | 15 | 0 | 1185 |
| Sinfonia Latte 38% | 140 | 1000 | 35 | 0 | 0 | 1175 |
| Sinfonia Nocciolato Bianco 26% | 150 | 1000 | 0 | 0 | 0 | 1150 |
| Sinfonia Cioccolato Bianco 33% | 160 | 1000 | 0 | 0 | 100 | 1260 |
| Reno Concerto Fondente 72% | 140 | 1000 | 30 | 15 | 0 | 1185 |
| Reno Concerto Fondente 64% | 140 | 1000 | 30 | 15 | 0 | 1185 |
| Reno Concerto Fondente 58% | 140 | 1000 | 30 | 15 | 0 | 1185 |
| Reno Concerto Latte 34% | 140 | 1000 | 35 | 0 | 0 | 1175 |
| Reno Concerto Bianco 25.5% | 160 | 1000 | 0 | 0 | 100 | 1260 |

PROCEDIMENTO:

Scaldare la base bianca ed aggiungere tutti gli altri ingredienti.
Mixare con mixer ad immersione, lasciar riposare 10/15 minuti e poi mantecare.