



## GELATO AL CIOCCOLATO CON BASE BIANCA UNICA JOYBASE LEGGERA 100

### RICETTA PER GELATI AL CIOCCOLATO PARTENDO DA UNA BASE BIANCA UNICA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### PASTORIZZATA BASE BIANCA

##### INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G. - INTERO  
PANNA 35% M.G.  
ZUCCHERO  
JOYBASE LEGGERA 100  
LATTE MAGRO INSTANT  
TOTALE

g 40000  
g 4800  
g 8400  
g 4200  
g 600  
g 58000

##### PREPARAZIONE

Versare il latte nel pastorizzatore e avviare il processo di pastorizzazione.  
Miscelare a secco JOYBASE LEGGERA 100, 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.