



# GELATO AL CIOCCOLATO CON BASE BIANCA UNICA JOYLIFE NATURISSIMA 150

## 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

JOYLIFE NATURISSIMA 150

JOYPLUS PROSOFT

LATTE MAGRO INSTANT

TOTALE

g 41000

g 2665

g 8405

g 6355

g 410

g 410

g 59245

#### PREPARAZIONE

Versare il latte nel pastORIZZATORE e avviare il processo di pastorizzazione.

Miscelare a secco JOYLIFE NATURISSIMA 150, 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.