GELATO AL CIOCCOLATO CON BASE BIANCA UNICA JOYBASE EXPRESS

Ricetta per gelati al cioccolato partendo da una base bianca unica

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

MISCELAZIONE INGREDIENTI

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G. - INTERO	g 3500
PANNA 35% M.G.	g 500
JOYBASE EXPRESS	g 3000
TOTALE	g 7000

PREPARAZIONE

Mixare con mixer ad immersione JOYBASE EXPRESS, latte e panna.

Aromatizzare a piacere e mantecare.

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.