

>> HEAT'ALPA

GRÂCE À NOS CAPACITÉS D'INNOVATION ET À LA MAÎTRISE DES INGRÉDIENTS, VINPAI A CONÇU UNE SOLUTION SPÉCIFIQUE PERMETTANT LA PRODUCTION D'UN FROMAGE ANALOGUE OU FONDU AVEC UNE TRÈS HAUTE RÉSISTANCE À LA TEMPÉRATURE PERMETTANT DE RÉPONDRE PARTICULIÈREMENT À LA DEMANDE DE «DÉS DE FROMAGE RÉSISTANT À TRÈS HAUTE TEMPÉRATURE» POUR LE PAIN, LA SAUCISSE OU TOUT AUTRE APPLICATION ALIMENTAIRE.

Un produit fini qui se conserve à température ambiante pendant plus de 25 jours !

RECETTE APPLICATIVE

HEAT'ALPA (PXC101)	24,89%
EAU + VAPEUR	32,41%
MATIÈRE GRASSE VÉGÉTALE	24,00%
FROMAGE NATIF CHEDDAR	15,00%
SEL DE FONTE PZ12	2,25%
SEL*	1,00%
ACIDE CITRIQUE	0,45%

1 KG DE PREMIX = 4.02 KG DE PRODUIT FINI

* VINPAI offre désormais des solutions de **réduction de sel** pouvant être utilisées dans vos préparations alimentaires.



SOUSTRAIRE LA QUANTITÉ DE CONDENSAT AU % D'EAU.

NOS CONSEILS

CHOISIR DE LA GRAISSE DE PALME COMME MATIÈRE GRASSE VÉGÉTALE.

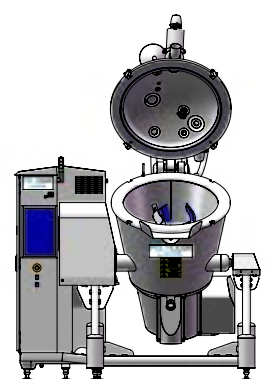
LE PROCESS DE FABRICATION

Il s'agit d'un process donné à titre indicatif et peut être adapté à votre équipement existant.

		Durée de l'étape	Vitesse RPM	Température
Étape 1 Cuisson	Chauffer l'eau à 50°C pour y faire fondre la matière grasse.			50°C
Étape 2 Cuisson	Ajouter le reste des ingrédients sauf le premix et l'acide citrique. >>>>>>> À la fin de cette étape, le produit doit être lisse et sans grumeaux.	5 min	1000 t/min (vitesse 4)	Minimum 55°C
Étape 3 Cuisson	Ajouter le premix et continuer de mélanger. >>>>>>> À la fin de cette étape, le produit doit être lisse et sans grumeaux.	5 min	1000 t/min (vitesse 4)	Minimum 70°C
Étape 4 Cuisson	Ajouter l'acide citrique. >>>>>>> Ajouter de l'eau si vous constatez un déphasage, jusqu'à ce que le mélange soit homogène, tout en continuant de mélanger.	5 min	1000 t/min (vitesse 4)	80°C
Étape 5 Cuisson	Continuer de mélanger tous les ingrédients. >>>>>>> À la fin de cette étape, le produit doit être lisse et sans grumeaux.	1 min	3200 t/min (vitesse 6)	Température ambiante
Étape 6 Stabilisation	Le produit peut être conservé à température pendant 25 jours.			Température ambiante

ÉQUIPEMENT INDUSTRIEL & INVESTISSEMENTS

POLYCOOK cuiseur/mixer industriel avec injection de vapeur



CONDITIONNEMENT

Notre premix HEAT'ALPA est conditionné en sacs en papier multicouches de 20 kg ou 25 kg net.
Nos palettes 100 cm x 120 cm sont traitées (NIMP15).

