

>> MOZZ'ALPA

POUR LA PRODUCTION DE MOZZARELLA ANALOGUE.

DES SOLUTIONS TOUT-EN-UN INCLUANT LA PROTÉINE LAITIÈRE ET LE SEL DE FONTE. DES INGRÉDIENTS CONÇUS POUR APPORTER DU FILANT ET DE L'ÉTALEMENT SUR PIZZAS MAIS ÉGALEMENT DU MOËLLEUX ET DU FONDANT EN BOUCHE POUR VOS SALADES.

MOZZ'ALPA LACTIS
Pour un goût encore plus laitier.

MOZZ'ALPA ALL-IN-ONE 14%
Inclut 14% de caséine.

RECETTES APPLICATIVES

MOZZ'ALPA LACTIS (PXC060)	29,00%
EAU + VAPEUR	43,90%
GRAISSE VÉGÉTALE	25,00%
SEL*	1,50%
VIN'FIBRA R84 (PX0076)**	0,20%
ACIDE CITRIQUE	0,20%
CONSERVATEUR	0,20%

1 KG DE PREMIX = 3,45 KG DE PRODUIT FINI

MOZZ'ALPA ALL-IN-ONE PREMIUM 14% (PXC025)	27,00%
EAU + VAPEUR	44,10%
GRAISSE VÉGÉTALE	27,50%
SEL*	1,20%
CONSERVATEUR	0,20%

1 KG DE PREMIX = 3,7 KG DE PRODUIT FINI



* V-SALT : solutions de réduction de sel.

**VIN'FIBRA R84 :
fibres végétales et algues marines
pour améliorer l'étirement du produit obtenu
et le rendement.

SOUSTRAIRE LA QUANTITÉ DE
CONDENSAT AU % D'EAU.

UTILISER DU SORBATE DE
POTASSIUM COMME CONSERVATEUR.

NOS CONSEILS

UTILISER UNE GRAISSE SOLIDE
DE TYPE PALME.

LE PROCESS DE FABRICATION

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

		Durée de l'étape	Vitesse de RPM	Température cible
Étape 1 Cuisson	Chauffer l'eau à 50°C pour y faire fondre la matière grasse.			Minimum 50°C
Étape 2 Cuisson	Mélanger le premix à l'eau. >>>>>> Pour hydrater la caséine.	5 min	1000 t/min (vitesse 4)	Température ambiante
Étape 3 Cuisson	Ajouter le reste des ingrédients. >>>>>> À la fin de cette étape, le produit doit être lisse, homogène et sans grumeaux.	5-10 min jusqu'à formation d'une boule	Progressivement vitesse maximale	110°C pour une température à coeur de 80°C
Étape 4 Refroidissement	Mettre le produit en chambre froide négative (-18°C) pour atteindre une température entre +4/+10°C à coeur. >>>>>> Vérifier la température du produit pour ne pas qu'il congèle.			+4°C / +10°C
Étape 5 Stabilisation	Mettre le produit en chambre froide positive (+2/+4°C) pendant 48h.	48 H	Chambre froide positive	+2°C / +4°C

NOTRE CONSEIL

ÉTAPE 4 : SI VOUS N'AVEZ PAS DE CHAMBRE FROIDE NÉGATIVE, METTRE LE PRODUIT EN CHAMBRE FROIDE POSITIVE ET ALLONGER LE TEMPS DE STABILISATION DE 1 À 2 JOURS.



ÉQUIPEMENT INDUSTRIEL & INVESTISSEMENTS

Cuiseur/mixer industriel avec injection de vapeur



CONDITIONNEMENT

Nos premix MOZZ'ALPA sont conditionnés en sacs en papier multicouches de 25 kg nets.

Nos palettes bois de 100 cm x 120 cm sont traitées (NIMP 15).

