

GAMA VIN'MISCEO

Rellenos



>> VIN'ATELLA

PARA LA PRODUCCIÓN DE UNA PASTA UNTABLE O DE UN RELLENO CON UN BUEN SABOR CHOCOLATE-AVELLANA.

RECETA APLICATIVA

VIN'ATELLA (PX0043)	16,00%
AZÚCAR GLAS	35,00%
GRASA VEGETAL	25,00%
AGUA	19,80%
CACAO	4,00%
CONSERVANTE	0,20%

1 KG DE PREMIX = 6.94 KG DE PRODUCTO FINAL



NUESTROS CONSEJOS

ELEGIR UNA GRASA VEGETAL DE TIPO PALMA O COPRA. UTILIZAR SORBATO DE POTASIO COMO CONSERVANTE.

EL PROCESO DE PRODUCCIÓN

Es un proceso indicativo que puede ser adaptado a su propio equipamiento.

		Duración	Velocidad RPM	Temperatura
Etapa 1 Cocción	Calentar el agua.			+70°C
Etapa 2 Cocción	Añadir el azúcar glas para obtener un jarabe. >>>>>>> En este etapa, el producto tiene que ser liso, homogéneo, sin grumos.	10 min	500 t /min (velocidad 3)	+85°C
Etapa 3 Cocción	Enfriar el producto hasta +45°C. >>>>>>> En este etapa, el producto tiene que ser liso, homogéneo, sin grumos.			+45°C
Etapa 4 Cocción	Fundir la grasa vegetal. >>>>>>> En este etapa, el producto tiene que ser liso, homogéneo, sin grumos.	5 min		Temperatura ambiente
Etapa 5 Cocción	Añadir el resto de los ingredientes. >>>>>>> En este etapa, el producto tiene que ser liso, homogéneo, sin grumos.	20 min	1000 t /min (velocidad 4)	+45°C
Etapa 6 Cocción	Aumentar la velocidad. >>>>>>> En este etapa, el producto tiene que ser liso, homogéneo, sin grumos.	1 min	3000 t /min (velocidad 6)	Temperatura ambiente
Etapa 7 Estabilización	Dejar el producto a temperatura ambiente para su estabilización.			Temperatura ambiente



EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL & INVERSIÓN

Fundidor/mezclador industrial



ENVASADO

Nuestra premezcla VIN'ATELLA esta envasada en bolsas de papeles multicapas de 20 netos. Nuestros palés 100 cm x 120 cm han sido sometidos al tratamiento (ISMP15).

