

GAMME VIN'MISCEO

Garniture



>> VIN'ATELLA

POUR LA PRODUCTION DE PÂTE À TARTINER OU D'UN FOURRAGE AU BON GOÛT CHOCOLAT-NOISETTE.

RECETTE APPLICATIVE

VIN'ATELLA (PX0043)	16,00%
SUCRE GLACE	35,00%
GRAISSE VÉGÉTALE	25,00%
EAU	19,80%
CACAO	4,00%
CONSERVATEUR	0,20%

1 KG DE PREMIX = 6.94 KG DE PRODUIT FINI



NOS CONSEILS

CHOISIR UNE GRAISSE VÉGÉTALE DE TYPE PALME OU COPRA.
UTILISER DU SORBATE DE POTASSIUM COMME CONSERVATEUR.

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 de RPM	Température
Étape 1 Cuisson	Chauffer l'eau.			+70°C
Étape 2 Cuisson	Ajouter le sucre glace pour obtenir un sirop. >>>>>>> À la fin de cette étape, la texture doit être homogène, lisse et sans grumeaux.	10 min	500 t /min (vitesse 3)	+85°C
Étape 3 Cuisson	Laisser refroidir jusqu'à atteindre une température de +45°C. >>>>>>> À la fin de cette étape, la texture doit être homogène, lisse et sans grumeaux.			+45°C
Étape 4 Cuisson	Ajouter la graisse végétale pour la faire fondre. >>>>>>> À la fin de cette étape, la texture doit être homogène, lisse et sans grumeaux.	5 min		Température ambiante
Étape 5 Cuisson	Ajouter le reste des ingrédients. >>>>>>> À la fin de cette étape, la texture doit être homogène, lisse et sans grumeaux.	20 min	1000 t /min (vitesse 4)	+45°C
Étape 6 Cuisson	Augmenter la vitesse. >>>>>>> À la fin de cette étape, la texture doit être homogène, lisse et sans grumeaux.	1 min	3000 t /min (vitesse 6)	Température ambiante
Étape 7 Stabilisation	Laisser le produit se stabiliser à température ambiante.			Température ambiante



ÉQUIPEMENT INDUSTRIEL & INVESTISSEMENTS

Cuiseur/mixer industriel



CONDITIONNEMENT

Notre premix VIN'ATELLA est conditionné en sacs en papier multicouches de 20 kg nets.

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

