

GAMA VIN'MISCEO



Bollería

>> VIN'BISCUIT

PARA LA PRODUCCIÓN DE GALLETAS QUE PUEDEN SER ENVASADAS EN BOLSITAS INDIVIDUALES O PAQUETES.

Proponemos 2 PREMEZCLAS según su mercado y precio objetivo.

VIN'BISCUIT ALL-IN-ONE

Premezcla todo en uno que permite facilitar y optimizar el suministro.

VIN'BISCUIT PREMIUM

Premezcla que permite una producción local gracias a la incorporación de materias primas suministradas localmente.

RECETAS APLICATIVAS

VIN'BISCUIT ALL-IN-ONE (PX0016)	56,87%
AZÚCAR	26,38%
ACEITE VEGETAL	10,53%
AGUA	4,22%
VIN'FIBRA R50*	1,00%
SAL**	0,50%
SABOR	0,50%

1 KG DE PREMIX = 1.75 KG DE PRODUCTO FINAL

VIN'BISCUIT PREMIUM (PX0040)	6,72%
HARINA	48,91%
AZÚCAR	23,86%
ACEITE VEGETAL	9,53%
AGUA	9,07%
VIN'FIBRA R50*	1,00%
SABOR	0,90%

1 KG DE PREMIX = 14.8 KG DE PRODUCTO FINAL

*VIN'FIBRA R84 :
fibras vegetales y algas marinas
para reducir la rotura de sus galletas.

** V-SALT: soluciones de reducción de sal.



SUSTRAR LA CANTIDAD DE
CONDENSADO AL % DE AGUA.

NUESTROS CONSEJOS

ELEGIR ACEITE DE GIRASOL COMO
ACEITE VEGETAL.

+ LA VENTAJA VINPAI

VIN'AROMA: NUESTRA GAMA DE AROMAS DULCES PARA DAR SABOR A SUS GALLETAS A SUS DESEOS!

EL PROCESO DE PRODUCCIÓN

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

		Duración	Velocidad RPM	Temperatura
Etapa 1 Precalentamiento	Precalentar el horno.			180°C/220°C
Etapa 2 Mezcla	Añadir el aceite y el azúcar en el mezclador. >>>>>> En este etapa, el producto tiene que ser liso y homogéneo, sin grumos.	10 min	500 t/min (velocidad 2)	
Etapa 3 Mezcla	Añadir todos los ingredientes excepto el agua. >>>>>> En este etapa, el producto tiene que ser liso y homogéneo, sin grumos.	5 min	500 t/min (velocidad 2)	
Etapa 4 Mezcla	Añadir el agua sobre la marcha para obtener la textura deseada. >>>>>> En este etapa, la masa tiene que ser un poco pegajosa.	5 min	500 t/min (velocidad 2)	
Etapa 5 Cocción	Dosificar la masa entre 7 a 10g y poner las galletas en el horno durante 12 a 15 minutos.	12-15 min		180°C/220°C
Etapa 7 Enfriamiento	Dejarles enfriar y envasar las galletas en bolsitas individuales o paquetes.			

NUESTRO CONSEJO

ENVASAR LAS GALLETAS EN BOLSAS HERMÉTICAS PARA UNA MEJOR CONSERVACIÓN.

EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL & INVERSIÓN

Fundidor/mezclador industrial y horno



ENVASADO

Nuestras premezclas VIN'BISCUIT están envasadas en bolsas de papeles multicapas de 25 kg net.
Nuestros palés 100 cm x 120 cm han sido sometidos al tratamiento (ISMP15).

