

### >> VIN'BISCUIT

POUR LA PRODUCTION DE BISCUITS POUVANT ÊTRE CONDITIONNÉS EN SACHETS INDIVIDUELS OU PAQUETS.

**Nous proposons 2 PREMIX selon votre marché cible et prix.**

#### VIN'BISCUIT ALL-IN-ONE

Premix tout-en-un vous permettant de faciliter et optimiser vos approvisionnements.

#### VIN'BISCUIT PREMIUM

Premix vous permettant une production locale grâce à l'ajout de matières premières sourcées localement.

#### RECETTES APPLICATIVES

VIN'BISCUIT ALL-IN-ONE (PX0016)	<b>56,87%</b>
SUCRE	<b>26,38%</b>
HUILE VÉGÉTALE	<b>10,53%</b>
EAU	<b>4,22%</b>
VIN'FIBRA R50*	<b>1,00%</b>
SEL**	<b>0,50%</b>
ARÔME	<b>0,50%</b>

1 KG DE PREMIX = 1.75 KG DE PRODUIT FINI

VIN'BISCUIT PREMIUM (PX0040)	<b>6,72%</b>
FARINE	<b>48,91%</b>
SUCRE	<b>23,86%</b>
HUILE VÉGÉTALE	<b>9,53%</b>
EAU	<b>9,07%</b>
VIN'FIBRA R50*	<b>1,00%</b>
ARÔME	<b>0,90%</b>

1 KG DE PREMIX = 14.8 KG DE PRODUIT FINI

\*VIN'FIBRA R50 : fibres végétales et algues marines pour limiter la casse de vos biscuits.

\*\* V-SALT : solutions de réduction de sel.



SOUSTRAIRE LA QUANTITÉ DE CONDENSAT AU % D'EAU.

#### NOS CONSEILS

CHOISIR DE L'HUILE DE TOURNESOL COMME HUILE VÉGÉTALE.

#### + LE PLUS VINPAI

VIN'AROMA : NOTRE GAMME D'ARÔMES SUCRÉS POUR AROMATISER VOS BISCUITS SELON VOS ENVIES !

#### 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
<b>Étape 1</b> Préchauffage	Préchauffer le four.			<b>180°C/220°C</b>
<b>Étape 2</b> Mélange	Ajouter l'huile et le sucre dans le mixer. >>>>>> À la fin de cette étape, le produit doit être lisse, homogène et sans grumeaux.	<b>10 min</b>	<b>500 t/min</b> (vitesse 2)	
<b>Étape 3</b> Mélange	Ajouter tous les ingrédients sauf l'eau. >>>>>> À la fin de cette étape, le produit doit être lisse, homogène et sans grumeaux.	<b>5 min</b>	<b>500 t/min</b> (vitesse 2)	
<b>Étape 4</b> Mélange	Ajouter l'eau au fur et à mesure pour obtenir la texture désirée. >>>>>> À la fin de cette étape, la pâte doit être un peu collante.	<b>5 min</b>	<b>500 t/min</b> (vitesse 2)	
<b>Étape 5</b> Cuisson	Doser la pâte entre 7 à 10g et enfourner les biscuits pendant 12 à 15 minutes.	<b>12-15 min</b>		<b>180°C/220°C</b>
<b>Étape 7</b> Refroidissement	Laisser les biscuits refroidir avant de les conditionner en sachets individuels ou paquets.			

#### NOTRE CONSEIL

CONDITIONNER LES BISCUITS EN SACHETS HERMÉTIQUES POUR UNE MEILLEURE CONSERVATION.

#### ÉQUIPEMENT INDUSTRIEL & INVESTISSEMENTS

Cuiseur/mixer industriel et four



#### CONDITIONNEMENT

Nos premix VIN'BISCUIT sont conditionnés en sacs multicouches de 25 kg nets.  
Nos palettes 100 cm x 120 cm sont traitées (NIMP15).

