

>> 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)	56,87%
SUCRE	26,38%
HUILE VÉGÉTALE	10,53%
EAU	4,22%
VIN'FIBRA R50*	1,00%
SEL**	0,50%
ARÔME	0,50%

1 KG DE PREMIX = 1.75 KG DE PRODUIT FINI

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

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
Étape 1 Préchauffage	Préchauffer le four.			180°C/220°C
Étape 2 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.	10 min	500 t/min (vitesse 2)	
Étape 3 Mélange	Ajouter tous les ingrédients sauf l'eau. >>>>>> À la fin de cette étape, le produit doit être lisse, homogène et sans grumeaux.	5 min	500 t/min (vitesse 2)	
Étape 4 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.	5 min	500 t/min (vitesse 2)	
Étape 5 Cuisson	Doser la pâte entre 7 à 10g et enfourner les biscuits pendant 12 à 15 minutes.	12-15 min		180°C/220°C
Étape 7 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).

