

# GAMME VIN'MISCEO



## Biscuiterie

### >> VIN'BISCUIT

NOTRE INGRÉDIENT VIN'BISCUIT EST CONÇU 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 **5,22%**

SEL\* **0,50%**

ARÔME **0,50%**

1 KG DE PREMIX = 1.75 KG DE PRODUIT FINI

VIN'BISCUIT PREMIUM (PX0040) **6,72%**

FARINE **49,91%**

SUCRE **23,86%**

HUILE VÉGÉTALE **9,53%**

EAU **9,07%**

ARÔME **0,90%**

1 KG DE PREMIX = 14.8 KG DE PRODUIT FINI

\*VINPAI offre désormais des solutions de **réduction de sel** pouvant être utilisées dans vos préparations alimentaires.



SOUSTRAIRE LA QUANTITÉ DE CONDENSAT AU % D'EAU.

#### NOS CONSEILS

CHOISIR DE L'HUILE DE TOURNESOL COMME HUILE VÉGÉTALE.

#### + LE PLUS VINPAI

EN ACCOMPAGNEMENT DE NOTRE INGRÉDIENT VIN'BISCUIT, NOUS PROPOSONS UNE GAMME D'ARÔMES SUCRÉS, VIN'AROMA SUCRÉE.

#### PROCESS DE FABRICATION

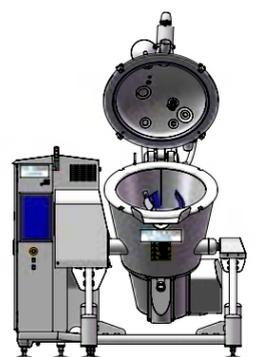
Il s'agit d'un process donné à titre indicatif et doit être adapté à votre équipement existant.

		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**  
POLYCOOK cuiseur/mixer industriel et four.



#### CONDITIONNEMENT

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

