

GAMA VIN'MISCEO



Bollería

>>VIN'CAKE

PARA LA PRODUCCIÓN DE **BIZCOCHOS O MAGDALENAS**.
DIFERENTES SABORES: NATURAL, VAINILLA, CHOCOLATE Y ALMENDRA.

VIN'CAKE ALL-IN-ONE
Premezcla todo en uno
para facilitar y optimizar
su suministro.

VIN'CAKE PREMIUM
Producción local gracias a
la incorporación de materias
primas suministradas localmente.

VIN'CAKE EGGLESS
Premezcla
sin huevo.

RECETAS APLICATIVAS

VIN'CAKE ALL-IN-ONE (PX0027)	59,40%
AGUA	24,71%
ACEITE VEGETAL	15,89%

1 KG DE PREMIX = 1.6 KG DE PRODUCTO FINAL

VIN'CAKE EGGLESS (PX0082)	63,65%
AGUA	31,00%
ACEITE VEGETAL	5,00%
ACIDO CÍTRICO	0,35%

1 KG DE PREMIX = 1.6 KG DE PRODUCTO FINAL

VIN'CAKE PREMIUM (PX0039)	13,50%
HARINA	24,71%
AGUA	16,06%
ACEITE VEGETAL	15,89%
AZÚCAR	14,12%
HUEVO	13,95%
VAINILLA	1,77%

1 KG DE PREMIX = 7.4 KG DE PRODUCTO FINAL



ELEGIR ACEITE DE GIRASOL COMO
ACEITE VEGETAL.

NUESTRO CONSEJO

EL PROCESO DE PRODUCCIÓN

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

		Duración	Velocidad RPM	Temperatura
Etapas				
Etapas 1				
Pre calentamiento	Engrasar los moldes y precalentar el horno a 250°C.			200°C/250°C
Etapas 1				
Versión eggless	Engrasar los moldes y precalentar el horno			180°C
Pre calentamiento				
Etapas 2				
Mezcla	Añadir todos los ingredientes en el mezclador. >>>>>>> En esta etapa, el producto tiene que ser liso y homogéneo, sin grumos.	1-2 min		
Etapas 3				
Cocción	Introducir la masa en los moldes y ponerlos en el horno. >>>>>>> El tiempo de cocción depende de la dosis y del tamaño de los moldes.	18 min		200°C/250°C
Etapas 3				
Versión eggless	Introducir la masa en los moldes y ponerlos en el horno. >>>>>>> El tiempo de cocción depende de la dosis y del tamaño de los moldes.	30-40 min		180°C
Cocción				
Etapas 4				
Enfriamiento	Desmoldar los bizcochos. Dejarlos enfriar para 30 minutos en una sala con una temperatura controlada.	30 min		+15°C / +20°C

PARA MAGDALENAS DE 18g, PONERLAS EN EL HORNO DURANTE 18 MINUTOS.
PARA UN BIZCOCHO DE 1kg, PONERLO EN EL HORNO DURANTE 40 MINUTOS.

NUESTROS CONSEJOS

ENVASAR LOS BIZCOCHOS EN BOLSAS HERMÉTICAS PARA UNA MEJOR CONSERVACIÓN.



EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL & INVERSIÓN

Fundidor/mezclador industrial y horno



ENVASADO

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

