

GAMME VIN'MISCEO

Biscuits et cakes



>> VIN'CAKE

POUR LA PRODUCTION DE **CAKES OU MADELEINES**.
DISPONIBLES EN PLUSIEURS GOÛTS : NATURE, VANILLE, CHOCOLAT ET AMANDE.

VIN'CAKE ALL-IN-ONE
Premix tout-en-un pour faciliter et optimiser vos approvisionnements.

VIN'CAKE PREMIUM
Production locale grâce à l'ajout de matières premières sourcées localement.

VIN'CAKE EGGLESS
Premix sans oeuf.

RECETTES APPLICATIVES

VIN'CAKE ALL-IN-ONE (PX0027) **59,40%**

EAU **24,71%**

HUILE **15,89%**

1 KG DE PREMIX = 1.6 KG DE PRODUIT FINI

VIN'CAKE PREMIUM (PX0039) **13,50%**

FARINE **24,71%**

EAU **16,06%**

HUILE **15,89%**

SUCRE **14,12%**

OEUF **13,95%**

VANILLE **1,77%**

1 KG DE PREMIX = 7.4 KG DE PRODUIT FINI

VIN'CAKE EGGLESS (PX0082) **63,65%**

EAU **31,00%**

HUILE **5,00%**

ACIDE CITRIQUE **0,35%**

1 KG DE PREMIX = 1.6 KG DE PRODUIT FINI



CHOISIR DE L'HUILE DE TOURNESOL
COMME HUILE VÉGÉTALE.

NOTRE CONSEIL

LE 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 cible
Étape 1 Préchauffage	Graisser les moules et préchauffer le four.			200°C/250°C
Étape 1 Version eggless Préchauffage	Graisser les moules et préchauffer le four.			180°C
Étape 2 Mélange	Mettre tous les ingrédients dans le mixer. >>>>>> À la fin de cette étape, la texture doit être homogène, lisse et sans grumeaux.	1-2 min		
Étape 3 Cuisson	Verser la pâte dans les moules et les enfourner. >>>>>> Le temps de cuisson dépend du dosage et de la taille des moules.	18 min		200°C/250°C
Étape 3 Version eggless Cuisson	Verser la pâte dans les moules et les enfourner. >>>>>> Le temps de cuisson dépend du dosage et de la taille des moules.	30-40 min		180°C
Étape 4 Refroidissement	Démouler les cakes à chaud. Laisser les refroidir pendant 30 minutes à température contrôlée.	30 min		+15°C / +20°C

POUR DES MADELEINES DE 18g, LES ENFOURNER PENDANT 18 MINUTES.

POUR UN CAKE D'1KG, L'ENFOURNER PENDANT 40 MINUTES.

NOS CONSEILS

CONDITIONNER LES GÂTEAUX DANS DES SACHETS HERMETIQUES POUR UNE MEILLEURE CONSERVATION.



ÉQUIPEMENT INDUSTRIEL & INVESTISSEMENTS

Cuiseur/mixer industriel et four



CONDITIONNEMENT

Nos premix VIN'CAKE sont conditionnés en sacs en papier multicouches de 25 kg nets.

Nos palettes bois de 100 cm x 120 cm sont traitées (NIMP 15).

