GAMME **VIN'**MISCEO

Solutions fromagères

vinpai
THE RECIPE FOR SUCCESS

>>VIN'CHEESE ALL-IN-ONE

POUR LA PRODUCTION DE **FROMAGE FONDU OU ANALOGUE EN TRANCHES** DE TRÈS HAUTE QUALITÉ.

UNE SOLUTION QUI INTÈGRE UN TIERS DE POUDRE DE FROMAGE (CHEDDAR, EDAM OU GOUDA).

RECETTE APPLICATIVE

VIN'CHEESE ALL-IN-ONE (PXC037)	37,00%
EAU + VAPEUR	37,21%
GRAISSE VÉGÉTALE	23,00%
SEL*	1,19%
SEL DE FONTE	1,00%
ACIDE CITRIQUE	0,40%
CONSERVATEUR	0,20%

1 KG OF PREMIX = 2.7 KG DE PRODUIT FINI

* V-SALT : solutions de réduction de sel.

SOUSTRAIRE LA QUANTITÉ DE CONDENSAT AU % D'EAU.

NOS CONSEILS

CHOISIR UNE MATIÈRE GRASSE SOLIDE DE TYPE PALME.

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 RPM	Température cible
Étape 1 Cuisson	Chauffer l'eau à 50°C pour y faire fondre la matière grasse.			50°C
Étape 2 Cuisson	Ajouter le reste des ingrédients. >>>>>>> À la fin de cette étape, le produit doit êter lisse, homogène et sans grumeaux.	10 min	1000 t/min (vitesse 4)	80°C
Étape 3 Cuisson	Si le pH est supérieur à 5.6, ajouter l'acide citrique jusqu'à atteindre un pH de 5.6. >>>>>>> À la fin de cette étape, le produit doit êter lisse, homogène et sans grumeaux.	5 min	1000 t/min (vitesse 4)	80°C
Étape 4 Refroidissement	Mettre le produit en chambre froide négative(-18°C) pour atteindre une température entre +4/+10°C à coeur. >>>>>>> Vérifier la température du produit pour ne pas qu'il congèle.		Chambre froide négative	+4/+10°C
Étape 5 Stabilisation	Mettre le produit en chambre froide positive (+2/+4°C) pendant 48h.	48 H	Chambre froide positive	+2°C / +4°C

NOTRE CONSEIL

ÉTAPE 4 : SI VOUS N'AVEZ PAS DE CHAMBRE FROIDE NÉGATIVE, METTRE LE PRODUIT EN CHAMBRE FROIDE POSITIVE ET ALLONGER LE TEMPS DE STABILISATION DE 1 À 2 JOURS.

YouTube

ÉQUIPEMENT INDUSTRIEL & INVESTISSEMENTS

Cuiseur/mixer industriel avec injection de vapeur

CONDITIONNEMENT

Notre premix VIN'CHEESE ALL-IN-ONE est conditionné en sacs en papier multicouches de 25 kg net.

Nos palettes 100 cm x 120 cm sont traitées(NIMP15).

VINPAI // contact@vinpai.com //+33 2 23 10 04 00