

>> VIN'CREAM DESSERT CHOCOLATE

NOTRE INGRÉDIENT FONCTIONNEL VIN'CREAM DESSERT CHOCOLATE A ÉTÉ CONÇU POUR OBTENIR UNE CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT. ÉCONOMIQUE ET FACILE D'UTILISATION, CETTE ALTERNATIVE LAITIÈRE VOUS PERMETTRA DE DÉVELOPPER VOTRE OFFRE DESSERTS.

RECETTE APPLICATIVE

VIN'CREAM DESSERT CHOCOLATE (ES2304014-11)	24,00%
EAU	65,80%
SUCRE	6,00%
GRAISSE VÉGÉTALE	4,00%
CONSERVATEUR	0,20%

1 KG DE PREMIX = 4,1 KG DE PRODUIT FINI



SOUSTRAIRE LA QUANTITÉ DE CONDENSAT AU % D'EAU.

NOS CONSEILS

CHOISIR DE LA GRAISSE DE PALME COMME GRAISSE VÉGÉTALE.

LE PROCESS DE FABRICATION

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

		Durée de l'étape	Vitesse de RPM	Température
Étape 1 Mélange	Faire fondre la matière grasse avec l'eau dans le mélangeur. >>>>>>> À la fin de cette étape, le produit doit être lisse, homogène et sans grumeaux.	5 min	200 t /min (vitesse 2)	50°C
Étape 2 Mélange	Ajouter le reste des ingrédients. >>>>>>> À la fin de cette étape, le produit doit être lisse, homogène et sans grumeaux.	10 min	1000 t /min (vitesse 4)	85°C
Étape 3 Mélange	Augmenter la vitesse de mélange. >>>>>>> À la fin de cette étape, le produit doit être lisse, homogène et sans grumeaux.	1 min	3000 t /min (vitesse 6)	+0°C / 15°C
Étape 4 Refroidissement	Continuer à mélanger à vitesse lente. >>>>>>> À la fin de cette étape, le produit doit être lisse, homogène et sans grumeaux.	10 min	200 t /min (vitesse 2)	+0°C / 15°C
Étape 5 Stabilisation	Mettre le produit en chambre froide positive (+2/+4°C) pendant 48h.	24 H	Chambre froide positive	+2°C / +4°C

ÉQUIPEMENT INDUSTRIEL & INVESTISSEMENTS

Mixer



CONDITIONNEMENT

Notre premix VIN'CREAM DESSERT CHOCOLATE est conditionné en sacs en papier multicouches de 20 kg nets.

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

