GAMME **VIN'**MISCEO

Alternatives laitières

>>VIN'CREAM

LE VIN'CREAM EST UN INGRÉDIENT POUR PRODUIRE DE LA CRÈME FRAÎCHE VEGAN. LE PRODUIT FINI OBTENU PEUT ÊTRE UTILISÉ POUR LA CUISINE ET PEUT ÉGALEMENT ÊTRE CHAUFFÉE.

RECETTE APPLICATIVE

VIN'CREAM (PXO083)	9,30%
EAU	64,32%
HUILE VÉGÉTALE	26,00%
CONSERVATEUR	0,20%
ACIDE CITRIQUE	0,18%

1 KG DE PREMIX = 10,7 KG DE PRODUIT FINI

NOS CONSEILS

SOUSTRAIRE LA QUANTITÉ DE CONDENSAT AU % D'EAU.

CHOISIR DE L'HUILE DE TOURNESOL OU COLZA COMME HUILE 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	Mettre l'ensemble des ingrédients dans le mélangeur . >>>>>>> À la fin de cette étape, le produit doit être lisse, homogène et sans grumeaux.	3 min	3000 t /min (vitesse6)	+0°C - 15°C
Étape 2 Mélange	Continuer à mélanger si des grumeaux persistent. >>>>>>> À la fin de cette étape, le produit peut être conditionné.		3000 t /min (vitesse6)	+0°C - 15°C
Étape 3 Stabilisation	Mettre le produit en chambre froide positive (+2/+4°C) pendant 48h.	48 H	Chambre froide positive	+2°C / +4°C

YouTube

ÉQUIPEMENT INDUSTRIEL & INVESTISSEMENTS

Mixer

CONDITIONNEMENT

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

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

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