

# GAMA VIN'MISCEO

## Bollería



### >> VIN'CREPE

PARA LA PRODUCCIÓN DE CREPES Y PANCAKES Y CON UN ENVASADO EN BOLSITAS INDIVIDUALES O EN PAQUETES.

#### RECETA APLICATIVA

VIN'CREPE (PX0069)	47,60%
AGUA	48,35%
AZÚCAR	3,80%
SAL*	0,25%

1 KG DE PREMIX = 2.1 KG DE PRODUCTO FINAL



\* V-SALT: soluciones de reducción de sal.

#### EL PROCESO DE PRODUCCIÓN

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

		Duración	Velocidad RPM	Temperatura
<b>Etapa 1</b> Mezcla	Añadir todos los ingredientes en el fundidor. >>>>>> En esta etapa, el producto tiene que ser liso y homogéneo, sin grumos.	2-3 min	1000 t/min (velocidad 4)	220°C
<b>Etapa 2</b> Cocción				

ENVASAR LAS CREPES EN BOLSAS HERMÉTICAS PARA UNA MEJOR CONSERVACIÓN.

#### NUESTRO CONSEJO

#### EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL & INVERSIÓN

Fundidor/mezclador industrial



#### ENVASADO

Nuestra premezcla VIN'CREPE está envasada en bolsas de papeles multicapas de 25 kg net.  
Nuestros palés 100 cm x 120 cm han sido sometidos al tratamiento (ISMP15).

