

# GAMME VIN'MISCEO



## Biscuiterie

### >> VIN'CREPE

AVEC NOTRE TECHNOLOGIE ET SAVOIR-FAIRE, NOUS AVONS DÉVELOPPÉ UNE NOUVELLE FORMULE DE PREMIX POUR LA PRODUCTION DE CREPES ET PANCAKES. CETTE SOLUTION VOUS PERMET UN CONDITIONNEMENT EN SACHETS INDIVIDUELS OU PAQUETS.

#### RECETTE APPLICATIVE

VIN'CREPE (PX0069)	47,60%
EAU	48,35%
SUCRE	3,80%
SEL*	0,25%

1 KG DE PREMIX = 2.1 KG DE PRODUIT FINI



\* VINPAI offre désormais des solutions de réduction de sel pouvant être utilisées dans vos préparations alimentaires.

#### PROCESS DE FABRICATION

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

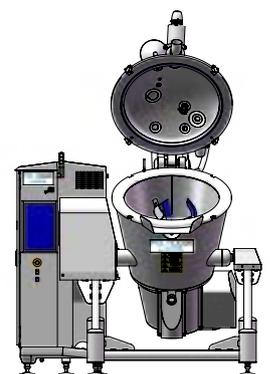
		Durée de l'étape	Vitesse de RPM	Température
<b>Étape 1</b> Mélange	Ajouter tous les ingrédients dans le mixer. >>>>>>> À la fin de cette étape, le produit doit être lisse, homogène et sans grumeaux.	2-3 min	1000 t/min (vitesse 4)	220°C
<b>Étape 2</b> Cuisson				

CONDITIONNER LES CREPES DANS DES SACHETS INDIVIDUELS HERMÉTIQUES POUR UNE MEILLEURE CONSERVATION.

#### NOTRE CONSEIL

#### ÉQUIPEMENT INDUSTRIEL & INVESTISSEMENTS

POLYCOOK cuiseur/mixer industriel



#### CONDITIONNEMENT

Notre premix VIN'CREPE est conditionné en sacs en papier multicouches de 25 kg nets.

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

