

GAMME VIN'MISCEO



Biscuiterie

>> VIN'CREPE

POUR LA PRODUCTION DE CREPES ET PANCAKES POUVANT ÊTRE CONDITIONNÉS 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

* V-SALT : solutions de réduction de sel.



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	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
Étape 2 Cuisson				

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

NOTRE CONSEIL

ÉQUIPEMENT INDUSTRIEL & INVESTISSEMENTS

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).

