

GAMA VIN'MISCEO

Rellenos



>> VIN'FILLIN

PARA SATISFACER LAS NECESIDADES DE NUESTROS SOCIOS, CREAMOS UN PREMIX VIN'FILLIN QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN DE RELLENOS PARA BISCOCHOS Y GALLETAS. TAMBIÉN TENEMOS SOLUCIONES QUE YA INCLUYEN EL AROMA: VAINILLA, CARAMELO O FRESA.

RECETA APLICATIVA

VIN'FILLIN (PX0047)	11,80%
AZÚCAR	38,50%
ACEITE VEGETAL	27,50%
AGUA	21,20%
SABOR	1,00%

1 KG DE PREMIX = 8.47 KG DE PRODUCTO FINAL



NUESTRO CONSEJO

ELEGIR ACEITE DE GIRASOL O PALMA COMO ACEITE VEGETAL.

+ LA VENTAJA VINPAI

CON NUESTRO INGREDIENTE VIN'FILLIN, PROPONEMOS UNA GAMA DE AROMAS DULCES, VIN'AROMA.

LE PROCESS DE FABRICATION

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

		Duración	Velocidad RPM	Temperatura
Etapa 1 Cocción	Mezclar el agua y el aceite vegetal a baja velocidad.	1-2 min	100 t /min (velocidad 1)	+70°C
Etapa 2 Cocción	Añadir el azúcar y mezclar hasta que se derrita. >>>>>>> En este etapa, el producto tiene que ser liso, homogéneo y sin grumos.	11 min	300 t /min (velocidad 2)	+70°C
Etapa 3 Cocción	Añadir el resto de los ingredientes. >>>>>>> En este etapa, el producto tiene que ser liso, homogéneo y sin grumos.	5 min	300 t /min (velocidad 2)	+50°C
Etapa 4 Cocción	Aumentar la velocidad de mezcla. >>>>>>> En este etapa, el producto tiene que ser liso, homogéneo y sin grumos.	1 min	1000 t /min (velocidad 4)	Temperatura ambiente
Etapa 5 Estabilización	Dejar el producto a temperatura ambiente para su estabilización.			Temperatura ambiente

NUESTRO CONSEJO

ENVASAR LOS BIZCOCHOS EN BOLSAS HERMÉTICAS PARA UNA MEJOR CONSERVACIÓN.

EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL & INVERSIÓN

Fundidor/mezclador



ENVASADO

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

