

GAMME VIN'MISCEO

Garniture



>> VIN'FILLIN

POUR SATISFAIRE LES DEMANDES DE NOS PARTENAIRES, NOUS AVONS CRÉÉ UN PREMIX VIN'FILLIN POUR LA PRODUCTION DE FOURRAGES POUR BISCUIT SET GÂTEAUX. NOUS DISPOSONS ÉGALEMENT DE SOLUTIONS INCLUANT DÉJÀ L'AROMATISATION : CARAMEL, VANILLE OU FRAISE.

RECETTE APPLICATIVE

VIN'FILLIN (PX0047)	11,80%
SUCRE	38,50%
HUILE VÉGÉTALE	27,50%
EAU	21,20%
ARÔME	1,00%

1 KG DE PREMIX = 8.47 KG DE PRODUIT FINI



NOTRE CONSEIL

UTILISER DE L'HUILE DE TOURNESOL OU PALME COMME HUILE VÉGÉTALE.

+ LE PLUS VINPAI

EN ACCOMPAGNEMENT DE NOTRE INGRÉDIENT VIN'FILLIN, NOUS PROPOSONS UNE GAMME D'ARÔMES SUCRÉS.

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 Cuisson	Mélanger l'eau et l'huile végétale à faible vitesse.	1-2 min	100 t /min (vitesse 1)	+70°C
Étape 2 Cuisson	Ajouter le sucre et mélanger jusqu'à ce qu'il soit fondu. >>>>>>> À la fin de cette étape, la texture doit être homogène, lisse et sans grumeaux.	11 min	300 t /min (vitesse 2)	+70°C
Étape 3 Cuisson	Ajouter le reste des ingrédients. >>>>>>> À la fin de cette étape, la texture doit être homogène, lisse et sans grumeaux.	5 min	300 t /min (vitesse 2)	+50°C
Étape 4 Cuisson	Augmenter la vitesse de mélange. >>>>>>> À la fin de cette étape, la texture doit être homogène, lisse et sans grumeaux.	1 min	1000 t /min (vitesse 4)	Température ambiante
Étape 5 Stabilisation	Laisser le produit se stabiliser à température ambiante.			Température ambiante

NOTRE CONSEIL

CONDITIONNER LES GÂTEAUX FOURRÉS EN SACHETS HERMÉTIQUES POUR UNE MEILLEURE CONSERVATION.

ÉQUIPEMENT INDUSTRIEL & INVESTISSEMENTS

Cuiseur/mixer



CONDITIONNEMENT

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

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

