

GAMME VIN'MISCEO

Alternatives laitières



>> VIN'ICE

POUR LA PRODUCTION DE GLACES.

RECETTE APPLICATIVE

VIN'ICE (PX0017)	17,30%
EAU + VAPEUR	59,50%
GRAISSE VÉGÉTALE	10,00%
SUCRE	12,00%
ARÔME	1,00%
VIN'EMULSIO (PX0077)*	0,20%

1 KG DE PREMIX = 5.78 KG DE PRODUIT FINI



* VIN'EMULSIO : émulsifiant naturel.

SOUSTRAIRE LA QUANTITÉ DE CONDENSAT AU % D'EAU.

NOS CONSEILS

CHOISIR UNE MATIÈRE GRASSE VÉGÉTALE DE TYPE PALME OU COPRA.

+ LE PLUS VINPAI

VIN'AROMA : NOTRE GAMME D'ARÔMES SUCRÉS POUR AROMATISER VOS GLACES SELON VOS ENVIES!

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	Chauffer l'eau à 90°C pour y faire fondre la graisse végétale.			90°C
Étape 2 Cuisson	Mettre l'ensemble des ingrédients dans le mélangeur. >>>>>>> À la fin de cette étape, le produit doit être lisse, homogène et sans grumeaux.	10 min	1000 t /min (vitesse 4)	90°C
Étape 3 Émulsion	Émulsionner le produit. >>>>>>> À la fin de cette étape, le produit peut être conditionné.	10 min	3000 t /min (vitesse 6)	0°C - 15°C
Étape 4 Stabilisation	Mettre le produit en chambre froide positive (+2/+4°C) pendant 48h.	48 H	Chambre froide négative	-18°C



ÉQUIPEMENT INDUSTRIEL & INVESTISSEMENTS

Cuiseur/mixer avec injection de vapeur



CONDITIONNEMENT

Notre premix VIN'ICE est conditionné en sacs en papier multicouches de 20 kg nets.

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

