

GAMA VIN'MISCEO

Rellenos



>>VIN'PATISSIÈRE

PARA LA PRODUCCIÓN DE CREMA PASTELERA IDEAL PARA EL RELLENO DE DULCES (TARTAS, PASTELLITOS, RELÁMPAGOS...).

RECETA APLICATIVA

VIN'PATISSIÈRE (PX0064)	21,38%
AGUA	63,30%
AZÚCAR	12,20%
ACEITE VEGETAL	3,12%

1 KG DE PREMIX = 4.6 KG DE PRODUCTO FINAL



NUESTRO CONSEJO

ELEGIR ACEITE DE GIRASOL
COMO ACEITE VEGETAL.

EL PROCESO DE PRODUCCIÓN

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

		Duración	Velocidad RPM	Temperatura
Etapa 1 Mezcla	Mezclar et agua y el aceite vegetal a baja velocidad.	1-2 min	100 t /min (velocidad 1)	
Etapa 2 Cocción	Añadir gradualmente el premix y el azúcar. >>>>>> En este etapa, el producto tiene que ser liso, homogéneo, sin grumos.	2-3 min	1000 t /min (velocidad 4)	Temperatura ambiente
Etapa 3 Cocción	Seguir mezclando si hay grumos. >>>>>> En este etapa, el producto tiene que ser liso, homogéneo, sin grumos.	1-2 min	1000 t /min (velocidad 4)	Temperatura ambiente
Etapa 4 Estabilización	Poner el producto en cámara fría entre +2°C/+4°C.		Cámara fría positiva	+2°C/+4°C

EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL & INVERSIÓN

Fundidor/mezclador industrial



ENVASADO

Nuestra premezcla VIN'PATISSIÈRE está envasada en bolsas de papeles multicapas de 20 netos.
Nuestros palés 100 cm x 120 cm han sido sometidos al tratamiento (ISMP15).

