

GAMME VIN'MISCEO



Garniture

>> VIN'PATISSIÈRE

POUR LA PRODUCTION DE CRÈME PÂTISSIÈRE IDÉALE POUR LE FOURRAGE DE DESSERTS (TARTES, CHOUX, ÉCLAIRS...).

RECETTE APPLICATIVE

VIN'PATISSIÈRE (PX0064)	21,38%
EAU	63,30%
SUCRE	12,20%
HUILE VÉGÉTALE	3,12%

1 KG DE PREMIX = 4.6 KG DE PRODUIT FINI



NOTRE CONSEIL

UTILISER DE L'HUILE DE TOURNESOL
COMME HUILE VÉGÉTALE.

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 Mélange	Mélanger l'eau et l'huile végétale à faible vitesse.	1-2 min	100 t /min (vitesse 1)	
Étape 2 Cuisson	Ajouter progressivement le premix et le sucre. >>>>>>> À la fin de cette étape, la texture doit être homogène, lisse et sans grumeaux.	2-3 min	1000 t /min (vitesse 4)	Température ambiante
Étape 3 Cuisson	Continuer de mélanger si des grumeaux persistent. >>>>>>> À la fin de cette étape, la texture doit être homogène, lisse et sans grumeaux.	1-2 min	1000 t /min (vitesse 4)	Température ambiante
Étape 4 Stabilisation	Mettre le produit en chambre froide positive à +2°C/+4°C.		Chambre froide positive	+2°C/+4°C

ÉQUIPEMENT INDUSTRIEL & INVESTISSEMENTS

Cuiseur/mixer industriel



CONDITIONNEMENT

Notre premix VIN'PATISSIÈRE est conditionné en sacs en papier multicouches de 20 kg nets.
Nos palettes bois de 100 cm x 120 cm sont traitées (NIMP 15).

