

GAMME VIN'MISCEO

Biscuiterie



>> VIN'WAFFLE

POUR LA PRODUCTION DE GAUFRES POUVANT ÊTRE CONDITIONNÉES EN SACHETS INDIVIDUELS OU PAQUETS.

RECETTE APPLICATIVE

VIN'WAFFLE (PX0070) **60,74%**

EAU **30,08%**

SUCRE **8,40%**

ARÔME **0,78%**

1 KG DE PREMIX = 1.6 KG DE PRODUIT FINI



+ LE PLUS VINPAI

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

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	Ajouter tous les ingrédients dans le mixer. >>>>>>> À la fin de cette étape, le produit doit être lisse, homogène et sans grumeaux.	1-2 min	1000 t/min (vitesse 4)	220°C
Étape 2 Cuisson	Le temps de cuisson dépend du gaufrier.	2-3 min		

CONDITIONNER LES GAUFRES DANS DES SACHETS INDIVIDUELS HERMÉTIQUES POUR UNE MEILLEURE CONSERVATION.

NOTRE CONSEIL

ÉQUIPEMENT INDUSTRIEL & INVESTISSEMENTS

Cuiseur/mixer et gaufrier industriels



CONDITIONNEMENT

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

Nos palettes 100 cm x 120 cm sont traitées (NIMP15).

