

# GAMME VIN'MISCEO

## Alternatives laitières



### >> VIN'WHIPP

POUR LA PRODUCTION DE CRÈME CHANTILLY.

**VIN'WHIPP**  
Production locale grâce à l'ajout de matières premières sourcées localement.

**VIN'WHIPP ALL-IN-ONE**  
Premix tout-en-un pour faciliter et optimiser vos approvisionnements.

#### RECETTES APPLICATIVES

VIN'WHIPP (PX0061) **14,93%**

EAU **70,00%**

SUCRE **14,93%**

SEL\* **0,14%**

1 KG DE PREMIX = 6.7 KG DE PRODUIT FINI

\* V-SALT : solutions de réduction de sel.

VIN'WHIPP ALL-IN-ONE (PX0057) **30,00%**

EAU ou LAIT ou LES DEUX **70,00%**

1 KG DE PREMIX = 3.3 KG DE PRODUIT FINI



#### 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
<b>Étape 1</b> Cuisson	Mettre tous les ingrédients dans le mixer. >>>>>>> À la fin de cette étape, la texture doit être homogène, lisse et sans grumeaux.	2-3 min	1000 t /min (vitesse 4)	
<b>Étape 2</b> Stabilisation	Mettre le produit en chambre froide positive (+2/+4°C) pour stabilisation pendant 48 heures.	48 H	Chambre froide positive	+2°C/+4°C

ÉTAPE 1 : COMMENCER LE MÉLANGE A FAIBLE VITESSE PUIS AUGMENTER PROGRESSIVEMENT JUSQU'A OBTENIR LA TEXTURE DÉSIRÉE.

#### NOTRE CONSEIL



#### ÉQUIPEMENT INDUSTRIEL & INVESTISSEMENTS

Mélangeur



#### CONDITIONNEMENT

Nos premix VIN'WHIPP sont conditionnés en sacs en papier multicouches de 20 kg ou 25 kg nets.

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

