

RIFLEX ALBICOCCA

PASTRY RIFLEX

Freeze-stable apricot gelatin, specially designed to cover fruit cakes. Dilute it with the 20-30% of water to make excellent gelatin (use just the 10% of water if you plan to freeze it). RIFLEX ALBICOCCA is marked by mild apricot flavour, transparent and bright colour, along with a firmer texture and a higher resistance to extended boiling.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030294

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No allergens declared for this product.

INFO

Beschreibung

Gelbes Produkt mit Aussehen, Geschmack und Geruch ähnlich wie Aprikosengelee, speziell zum Überziehen von Obstkuchen mit einer Schicht, die auch beim Einfrieren transparent bleibt.

Denomination

Halbfertigprodukt für süße Backwaren.

Directions for use

RIFLEX _____ 1000 g

Wasser _____ 200-300 g

RIFLEX und Wasser in den oben angegebenen Verhältnissen mischen und unter gelegentlichem Rühren leicht zum

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Kochen bringen; anschließend direkt mit einem Pinsel oder Sprühgerät auf die Kuchen auftragen.
RIFLEX kann mehrmals wiederverwendet werden, wobei darauf zu achten ist, dass kleine Mengen Wasser hinzugefügt werden, um den Verdunstungsverlust auszugleichen.
Wenn das Endprodukt tiefgefroren werden soll, nur 100 g Wasser pro kg RIFLEX hinzufügen.



**Extraordinary
made simple.**