

RIFLEX POWDER

NEUTRAL

PASTRY RIFLEX

Gelatin powder mix, perfect to make gelatin with neutral flavour and colour. The ideal for covering fruit cakes and other pastry product.



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 01070747

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Ei



Soja



Milch



Schalenfrüchte

INFO

Beschreibung

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Halbfertigpulver für die Herstellung von farben- und geschmacksneutraler Gelatine zum Überziehen von Obstkuchen und anderen Süßwaren.

Denomination

Halbfertigprodukt für Süßwaren.

Directions for use

RIFLEX POWDER NEUTRAL____ 100 g

Zucker_____ 400 g

Kochendes Wasser_____ 1000 g

RIFLEX POWDER NEUTRAL im Zucker auflösen, kochendes Wasser hinzufügen und schnell mit einem Schneebesen umrühren, um Klumpenbildung zu vermeiden.

Die Mischung kurz zum Kochen bringen, dann direkt auf die Süßwaren auftragen.



Extraordinary
made simple.