

# RIFLEX ALBICOCCA

PASTELES RIFLEX

Gelatina de albaricoque congelable, especialmente diseñada para cubrir pasteles de frutas. Dilúyala con un 20-30% de agua para obtener una gelatina excelente (use solo un 10% de agua si piensa congelarla). RIFLEX ALBICOCCA se caracteriza por su suave sabor a albaricoque, su color transparente y brillante, además de una textura más firme y una mayor resistencia a la ebullición prolongada.



## 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

### Descrizione

prodotto di color amarillo con aspetto, sabor y aroma similares a la gelatina de albaricoque, específico para el recubrimiento de pasteles de fruta con una capa que puede permanecer transparente incluso durante la ultracongelación.

### Denomination

semielaborado para productos de confitería para horno.

### Directions for use

RIFLEX \_\_\_\_\_ 1000 g

agua \_\_\_\_\_ 200-300 g



Extraordinary  
made simple.

mezclar RIFLEX y agua en las proporciones indicadas anteriormente y llevar a ebullición ligera revolviendo de vez en cuando; a continuación, aplicar directamente sobre los pasteles, tanto con pincel como pulverizando. RIFLEX se puede volver a derretir varias veces teniendo cuidado de añadir pequeñas cantidades de agua, para compensar el agua perdida por evaporación. Si el producto terminado está destinado a la ultracongelación, añadir solo 100 g de agua a cada kg de RIFLEX.



**Extraordinary  
made simple.**