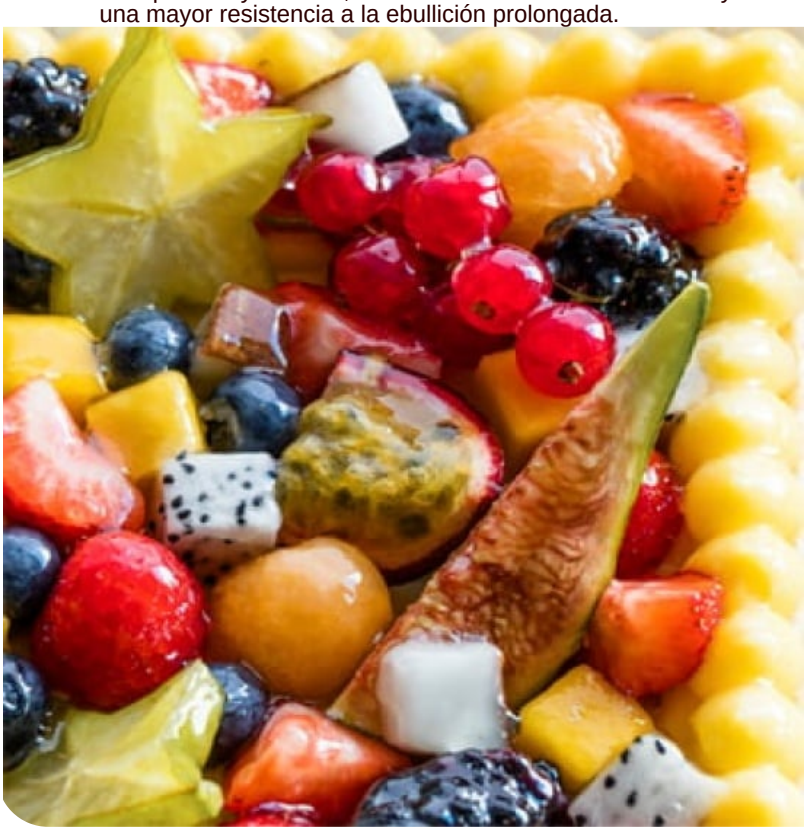
RIFLEX ALBICOCCA

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.

irca GROUP Extraordinary made simple.

INFO

Descripción
producto de color amarillo con aspecto, 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
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.