

# 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

No applications provided for this product.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030294

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

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

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.

**irca**  
GROUP

**Extraordinary  
made simple.**