

RIFLEX POLVO NEUTRO

PASTELES RIFLEX

Mezcla de gelatina en polvo, perfecta para preparar gelatina con sabor y color neutros. Ideal para cubrir pasteles de frutas y otros productos de repostería.



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



Huevos



La



Leche



Frutos

INFO

Descripción

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

preparado en polvo para la elaboración de gelatina de color y sabor neutros para el recubrimiento de pasteles de fruta y otros productos de confitería.

Denomination

semielaborado para productos de confitería.

Directions for use

RIFLEX POWDER NEUTRAL_____ 100 g

azúcar_____ 400 g

agua hirviendo_____ 1000 g

Dispersar RIFLEX POWDER NEUTRAL en el azúcar, añadir el agua hirviendo removiendo rápidamente con un batidor para evitar la formación de grumos.

Llevar brevemente la mezcla a ebullición y aplicar directamente sobre los dulces.



Extraordinary
made simple.