

# RIFLEX ALBICOCCA

PÂTISSERIE RIFLEX

Gélatine d'abricot stable à la congélation, spécialement conçue pour enrober les gâteaux aux fruits. Diluer avec 20 à 30 % d'eau pour obtenir une excellente gélatine (utiliser seulement 10 % d'eau si vous prévoyez de la congeler). RIFLEX ALBICOCCA se distingue par sa douce saveur d'abricot, sa couleur transparente et brillante, ainsi que par sa texture plus ferme et sa meilleure résistance à la cuisson prolongée.



## 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

### Description

produit de couleur jaune avec un aspect, un goût et un parfum similaires à ceux de la gelée d'abricot, spécifique pour recouvrir les gâteaux aux fruits d'une couche qui peut rester transparente même en cas de surgélation.

### Denomination

produit semi-fini pour produits de pâtisserie à cuire.

### Directions for use

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

eau \_\_\_\_\_ 200-300 g

mélanger RIFLEX et de l'eau dans les proportions indiquées ci-dessus et porter à ébullition légère en remuant de



Extraordinary  
made simple.

temps en temps ; appliquer ensuite directement sur les gâteaux, au pinceau ou par pulvérisation.  
RIFLEX peut être refondu plusieurs fois en prenant soin d'ajouter de petites quantités d'eau, pour compenser la perte de liquide causée par l'évaporation.  
Si le produit fini est destiné à être congelé, ajouter seulement 100 g d'eau pour chaque kg de RIFLEX.



**Extraordinary  
made simple.**