

# POUDRE RIFLEX NEUTRE

PÂTISSERIE RIFLEX

Préparation pour gélatine en poudre, idéale pour réaliser une gélatine au goût et à la couleur neutres. Parfaite pour enrober les gâteaux aux fruits et autres pâtisseries.



## 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



Oeufs



Soja



Lait



Fruits

## INFO

Description

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

préparation en poudre pour la fabrication de gélatine de couleur et de goût neutres pour le nappage de gâteaux aux fruits et autres produits de pâtisserie.

**Denomination**

produit semi-fini pour pâtisserie.

**Directions for use**

RIFLEX POWDER NEUTRAL\_\_\_\_\_ 100 g

sucre\_\_\_\_\_ 400 g

eau bouillante\_\_\_\_\_ 1000 g

Mélanger RIFLEX POWDER NEUTRAL et le sucre, ajouter l'eau bouillante en remuant rapidement avec un fouet pour éviter la formation de grumeaux.

Remettre brièvement le mélange à ébullition, puis appliquer directement sur les desserts.



Extraordinary  
made simple.