

RIFLEX SPRAY NEUTRO

PÂTISSERIE RIFLEX

Gélatine liquide stable à la congélation, de saveur et de couleur neutres. Idéale pour enrober les gâteaux aux fruits et créer un voile brillant et protecteur. Son utilisation ne nécessite aucun ajout d'eau, un léger chauffage suffit. Vous pouvez l'appliquer au pistolet ou au pinceau sur vos pâtisseries.



MODALITÀ D'USO

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030329

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

No allergens declared for this product.

INFO

Description

Un liquide fluide, presque incolore et inodore, spécialement conçu pour enrober et faire briller les gâteaux aux fruits après réchauffement, sans ajout d'eau. Le produit reste transparent même congelé et peut être utilisé avec des machines de pulvérisation.

Denomination

produit semi-fini pour produits de pâtisserie à cuire.

Directions for use

RIFLEX NEUTRO SPRAY est prêt à l'emploi : il se transforme en une gelée brillante et transparente lorsqu'il est chauffé puis refroidi. Pour utiliser les machines à pulvérisation, réglez le thermostat sur la température maximale (95°C).

Vous pouvez également porter le RIFLEX NEUTRO SPRAY à légère ébullition en remuant de temps en temps et l'appliquer directement sur les gâteaux.

RIFLEX NEUTRO SPRAY convient également à la congélation.



Extraordinary
made simple.