RIFLEX ALBICOCCA

PASTICCERIA RIFLEX

Gelatina all'albicocca, specifica per la ricopertura di torte alla frutta con uno strato che può rimanere trasparente anche in surgelazione. La sua formulazione consente di realizzare un'ottima gelatina con diluizioni di 20-30% di acqua (10% in caso di surgelazione). Le caratteristiche di RIFLEX ALBICOCCA sono l'assoluta trasparenza, l'elevata resistenza ad ebollizioni prolungate, una maggiore consistenza della gelatina ottenuta, il colore molto chiaro ed il leggero aroma albicocca.



MODALITÀ D'USO

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro team.
Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030294

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede

irca GROUP Extraordinary made simple.

tecniche o contatta il nostro team.
Nessun allergene dichiarato per questo prodotto.

INFO

Descrizione
prodotto di colore giallo con aspetto, gusto e profumo simili a gelatina d'albicocca, specifico per la ricopertura di torte alla frutta con uno strato che può rimanere trasparente anche in surgelazione.

Denominazione
semilavorato per prodotti dolciari da forno.

Modalità d'uso
RIFLEX_____ g 1000
acqua_____ g 200-300
mescolare RIFLEX ed acqua nelle proporzioni sopra indicate e portare a leggera ebollizione mescolando di tanto in tanto; applicare quindi direttamente sulle torte, sia a pennello che a spruzzo.
RIFLEX può essere rifuso più volte avendo cura di aggiungere piccole quantità di acqua, per compensare quella perduta per evaporazione.
Se il prodotto finito è destinato ad essere surgelato aggiungere soltanto g 100 di acqua ad ogni kg di RIFLEX.