

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

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

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](#).

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



Extraordinary
made simple.

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.



**Extraordinary
made simple.**