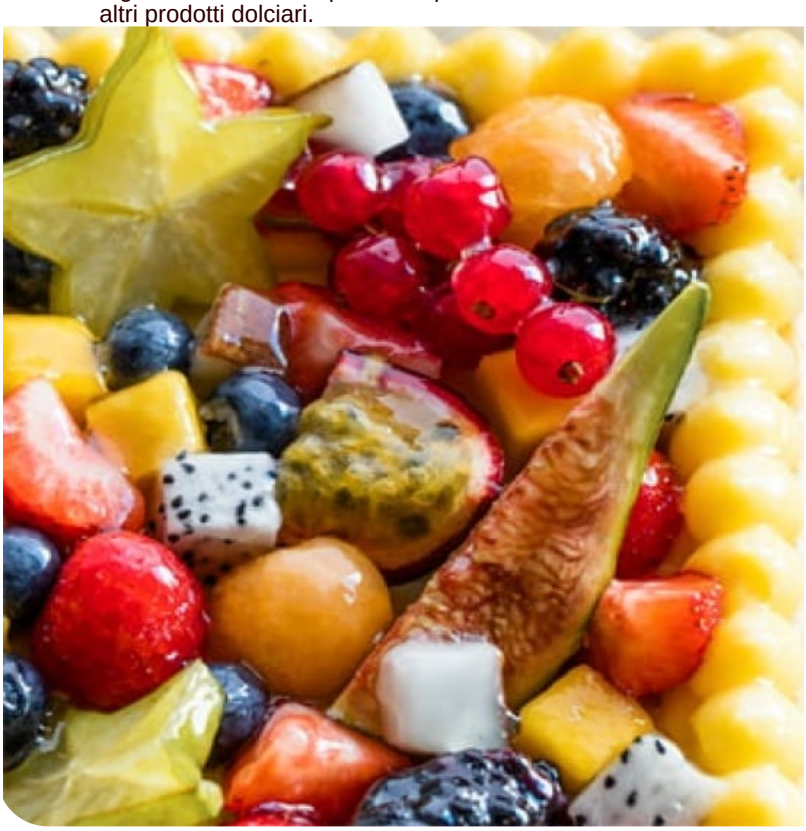
RIFLEX POWDER NEUTRAL

PASTICCERIA RIFLEX

Preparato in polvere per la realizzazione di gelatina dal colore e gusto neutri, ideale per la ricopertura di torte alla frutta ed altri prodotti dolciari.



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 01070747

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross contaminazioni

irca GROUP Extraordinary made simple.



Uova



Soia



Latte



Frutta

INFO

Descrizione
preparato in polvere per la realizzazione di gelatina dal colore e gusto neutri per la ricopertura di torte alla frutta ed altri prodotti dolciari.

Denominazione
semilavorato per prodotti dolciari.

Modalità d'uso
RIFLEX POWDER NEUTRAL____ g 100
zucchero_____ g 400
acqua bollente_____ g 1000
Disperdere RIFLEX POWDER NEUTRAL nello zucchero, aggiungere l'acqua bollente agitando velocemente con frusta per evitare la formazione di grumi.
Riportare brevemente la miscela all'ebollizione, applicare poi direttamente sui dolci.