

# 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

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 01070747

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross contaminazioni



Uova



Soia



Latte



Frutta

### INFO

Descrizione

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

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.



Extraordinary  
made simple.