



RIFLEX ALBICOCCA 14

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.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01030294

CLAIM

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.

DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per prodotti dolciari da forno.