



## RIFLEX POWDER NEUTRAL 6

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.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070747

CLAIM

### 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.

### DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per prodotti dolciari.

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

CONTAMINAZIONI

