



RIFLEX SPRAY NEUTRO 12

Gelatina liquida, di colore e gusto neutri, specifica per la ricopertura e brillantatura di torte alla frutta. La sua formulazione la rende trasparente anche in surgelazione. Non richiede alcuna aggiunta di acqua ma semplicemente un lieve riscaldamento ed è adatta sia all'utilizzo con macchine spruzzatrici che per applicazioni tradizionali con pennello.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01030329

CLAIM

MODALITÀ D'USO

RIFLEX NEUTRO SPRAY é pronto all'uso: si trasforma in lucida e trasparente gelatina per riscaldamento e successivo raffreddamento. Con macchine spruzzatrici regolare il termostato sulla temperatura massima (95°C). In alternativa, portare a leggera ebollizione RIFLEX NEUTRO SPRAY mescolando di tanto in tanto ed applicare direttamente sulle torte. RIFLEX NEUTRO SPRAY è inoltre adatto alla surgelazione.

DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per prodotti dolciari da forno.