

BRILLO

PASTRY BRILLO

Powder mix made from sugars, the ideal to caramelize puff pastry sweets during baking. Thanks to the special composition, end products will show less stickiness in presence of humidity. BRILLO is also an excellent substitute for sugar in the making of buttercream: the result is delicious buttercream that will smoothly melt in your mouth.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070628

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Glutenhaltiges



Ei



Soja



Milch



Schalenfrüchte

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

SO₂ Anidride

INFO

Beschreibung

Zubereitung zum Überziehen und Bräunen von Cannoncini, Stäbchen und alle Blätterteigprodukte.

Denomination

Halbfertigprodukt für Süßwaren.

Directions for use

BRILLO ist das ideale Produkt, um Blätterteiggebäck mit einer stets glänzenden, knusprigen und goldbraunen Oberfläche zu erhalten.

Mit BRILLO wird die Klebrigkeit stark reduziert, wodurch die Backwaren ein duftendes und frisches Aussehen erhalten.

BRILLO eignet sich auch zum Überziehen von Croissants, Plundergebäck und Teigtaschen.

BRILLO kann Zucker bei der Zubereitung von Buttercremes ersetzen und verbessert deren Geschmack.

ANWENDUNG

BRILLO mit einem Sieb gleichmäßig dünn auf die Oberfläche des Teigs auftragen, ohne ihn zu befeuchten. Wie gewohnt backen, bis das Gebäck goldbraun ist.



Extraordinary
made simple.