

BRIOBIG

PASTRY BRIOBIG

Amaretto (**bitter almond**) flavoured **glaze** mix, useful to make a crunchy crust on top of leavened products during the baking process.

It will only take a few minutes to make a glaze that **perfectly sticks to the dough** and doesn't slip on the side, so you can always have a beautiful result.

Once baked, glaze topping shows excellent **long-lasting crunch** and good resistance.



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 01981458

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milch



Schalenfrüchte

Cross-contaminations



Glutenhaltiges



Ei



Soja



Senf

INFO

Beschreibung

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

prodotto semilavorato in polvere per la preparazione di ghiaccia al gusto di amaretto, tipico ingrediente decorativo di dolci lievitati come Colombe, Veneziane, Mandorlati, Fornarine, Panfrutti. Grasso di palma RSPO Mass Balance certified

Denomination

semilavorato per prodotti dolciari da forno.

Directions for use

BRIOBIG _____ 1000 g

albume d'uovo _____ 600-650 g

Mescolare energicamente per qualche minuto quindi, utilizzando una spatola flessibile od un sacchetto munito di bocchetta piatta, applicare un velo di ghiaccia sui dolci lievitati; si consiglia di preparare la ghiaccia 30 minuti circa prima dell'utilizzo.

Decorare poi i dolci con mandorle e granella di zucchero, spolverare con zucchero a velo e cuocere in forno moderato (170-180°C) con valvola semiaperta.

La cottura di dolci ricoperti con ghiaccia deve essere condotta con particolare cura perchè temperature troppo elevate provocano facilmente un'eccessiva caramellizzazione degli zuccheri favorendo la migrazione di umidità dall'interno del dolce alla ghiaccia che perde quindi la sua croccantezza.

Per migliorare la conservabilità dei dolci ricoperti con BRIOBIG si raccomanda di lasciarli raffreddare completamente prima di procedere al confezionamento. A titolo di riferimento si precisa che dolci del peso di 1 kg, qualora confezionati con meno di 8 ore di raffreddamento, mantengono un'umidità ancora sufficiente a bagnare la ghiaccia con la conseguente perdita di croccantezza e riduzione dell'aspetto decorativo.



**Extraordinary
made simple.**