

# BRILLO

PASTELES BRILLO

Mezcla en polvo a base de azúcares, ideal para caramelizar hojaldres durante el horneado. Gracias a su composición especial, el resultado final será menos pegajoso en presencia de humedad. BRILLO también es un excelente sustituto del azúcar para la elaboración de crema de mantequilla: el resultado es una deliciosa crema que se deshace en la boca.



## 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



Cereales



Huevos



La



Leche



Frutos

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

# SO<sub>2</sub> Anidride

## INFO

### Descripción

preparado para el pulido y dorado decannoli, churros y todos los productos dehojaldre.

### Denomination

semielaborado para productos de confitería.

### Directions for use

BRILLO es el producto ideal para obtener pastelería a base de hojaldre con una superficie siempre brillante, crujiente y dorada.

Con BRILLO, la pegajosidad se reduce en gran medida, dando a los dulces un aspecto de fragancia y frescura.

BRILLO también es adecuado para el pulido de croissants, pastelería danesa y empanadillas dulces.

BRILLO puede sustituir al azúcar en la preparación de cremas de mantequilla mejorando su palatabilidad.

### MODO DE EMPLEO

\*\*\*\*\*

Distribuir uniformemente con un tamiz una ligera capa de BRILLO sobre la superficie de la masa sin mojarla.

Cocinar como de costumbre y, en cualquier caso, hasta que esté completamente dorado.



Extraordinary  
made simple.