

BRIOBIG

PASTELES BRIOBIG

Mezcla **para glaseado** con sabor a amaretto (**almendra amarga**), útil para crear una costra crujiente en la parte superior de los productos fermentados durante el proceso de horneado. Solo te llevará unos minutos preparar un glaseado que **se adhiera perfectamente a la masa** y no se deslice por los lados, para que siempre obtengas un resultado impecable.

Una vez horneada, la cobertura glaseada presenta una excelente **textura crujiente de larga duración** y una buena resistencia.



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



Leche



Frutos

Cross-contaminations



Cereales



Huevos



La



Senape

INFO

Descripción

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.**