

BRILLO

PÂTISSERIE BRILLO

Mélange en poudre à base de sucres, idéal pour caraméliser les feuilletés pendant la cuisson. Grâce à sa composition spéciale, les produits finis seront moins collants en présence d'humidité. BRILLO est également un excellent substitut au sucre pour la préparation de la crème au beurre : le résultat est une délicieuse crème au beurre qui fond en bouche.



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



Céréales



Oeufs



Soja



Lait



Fruits

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

SO₂ Anhydride

INFO

Description

préparation pour le glaçage et la dorure des cornets, bâtonnets et tous les produits à base de pâte feuilletée.

Denomination

produit semi-fini pour pâtisserie.

Directions for use

BRILLO est le produit idéal pour obtenir des pâtisseries à base de pâte feuilletée à la surface toujours brillante, croustillante et dorée.

Avec BRILLO, l'aspect collant est considérablement réduit, donnant aux desserts un aspect parfumé et frais.

BRILLO convient également pour glacer les croissants, les viennoiseries et les petits fours.

BRILLO peut remplacer le sucre dans la préparation des crèmes au beurre en améliorant leur goût.

MODE D'EMPLOI

À l'aide d'un tamis, distribuer une fine couche de BRILLO uniformément sur la surface de la pâte, sans la mouiller. Faire cuire comme d'habitude, jusqu'à ce que la pâtisserie soit bien dorée.