BRIOBIG

PÂTISSERIE BRIOBIG

Préparation **pour glaçage** aromatisée à l'amaretto (**amande amère**), utile pour obtenir une croûte croustillante sur les produits levés pendant la cuisson.
Il ne vous faudra que quelques minutes pour réaliser un glaçage qui **adhère parfaitement à la pâte** et ne coule pas sur les côtés, vous garantissant ainsi un résultat toujours impeccable.
Une fois cuite, la garniture glacée présente un excellent **croustillant durable** et une bonne résistance.

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

irca GROUP Extraordinary made simple.

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

Lait

Fruits

Cross-contaminations

Céréales

Oeufs

Soja

Moutarde

INFO

Description
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.