

BRILLO

PASTICCERIA

BRILLO

Prodotto in polvere a base di zuccheri, ideale per caramellare i prodotti di pasta sfoglia durante la cottura. Grazie alla sua speciale composizione, il prodotto risulta caratterizzato da una ridotta ? appiccicosità? in presenza di umidità e conferisce ai dolci un aspetto fragrante e fresco. BRILLO può essere utilizzato anche come sostituto dello zucchero nella preparazione di creme al burro, migliorandone la palatabilità.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070628

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross contaminazioni



Cereali



Uova



Soia



Latte



Frutta

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

SO₂ Anidride

INFO

Descrizione

preparato per la lucidatura e doratura di cannoncini bastoncini e tutti i prodotti di pasta sfoglia.

Denominazione

semilavorato per prodotti dolciari.

Modalità d'uso

BRILLO è il prodotto ideale per ottenere pasticceria a base di sfoglia dalla superficie sempre lucida, croccante e dorata.

Con BRILLO l'appiccicosità risulta fortemente ridotta conferendo ai dolci un aspetto di fragranza e freschezza.

BRILLO è anche adatto per la lucidatura di croissant, danish pastry, fagottini.

BRILLO può sostituire lo zucchero nella preparazione di creme al burro migliorandone la palatabilità.

MODO D'IMPIEGO

Distribuire uniformemente con un setaccio un leggero strato di BRILLO sulla superficie della sfoglia senza bagnarla.
Cuocere come d'abitudine e comunque fino a completa doratura.



Extraordinary
made simple.