BRIOBIG

PASTICCERIA BRIOBIG

Prodotto specifico per la preparazione di **ghiaccia** al gusto di **amaretto**, tipico ingrediente decorativo di dolci lievitati come Colombe, Veneziane, Mandorlati, Fornarine, Panfrutti.
Estremamente valido ed equilibrato, consente di ottenere in pochi istanti una glassa pronta all'uso che rimane **ben aderente** alla superficie dei dolci lievitati, evitando la non desiderata "sporcatura" degli stampi.
Dopo cottura la glassa presenta un'eccellente croccantezza che mantiene per lungo tempo, senza risultare particolarmente fragile.

MODALITÀ D'USO

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro team.
Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01981458

irca GROUP
Extraordinary made simple.

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Latte



Frutta

Cross contaminazioni



Cereali



Uova



Soia



Senape

INFO

Descrizione
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

Denominazione
semilavorato per prodotti dolciari da forno.

Modalità d'uso
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.