



BRILLO 6

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.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070628

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

CONTAMINAZIONI



Uova



Latte



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.

DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per prodotti dolciari.