



irca

SINCE 1919

Inclusioni

ideali per applicazioni
di pasticceria, gelateria
e cioccolateria

irca
SINCE 1919


JOYGELATO
FINEST ITALIAN GELATO


dobla
CREATING
CHOCOLATE EXCITEMENT



Cesarin[®]
dal 1920


RAVIFRUIT



IRCA è da sempre nota per offrire una **gamma completa di soluzioni** per arricchire le creazioni dell'artigiano.

I consumatori cercano sempre di più **esperienze sorprendenti multi-sensoriali**: tra le principali tendenze della pasticceria e della gelateria moderna troviamo l'utilizzo di inclusioni che donano contrasti di consistenze sorprendenti.

Scopri **IRCA Inclusioni**: una gamma ideale e altamente **versatile** per sperimentare molteplici applicazioni in pasticceria, gelateria e cioccolateria.

Che cosa rende unica questa gamma?
La varietà di assortimento tra inclusioni di frutta secca, biscotti e caramello, tutta da scoprire attraverso idee e ricette realizzate per te dai nostri Corporate Chef.

IRCA since 1919.

FRUTTA SECCA

Le nocciole e la frutta secca esotica sono best seller senza tempo, ingredienti speciali per le creazioni delle migliori pasticcerie, gelaterie e cioccolaterie.

Le nostre inclusioni di frutta secca sono accuratamente selezionate e perfezionate in base alle tue esigenze applicative per aiutarti a dare **un tocco finale davvero speciale**.

Novità

codice	nome prodotto	confezione	shelf life	applicazioni	claims
 20766838	NOCCIOLE IN PEZZI CAMELLATE 8% HAZELNUT CRUNCH 8%	sacchetti 10 x 1kg	6 mesi	Inclusioni, decorazione, barrette	- Halal - Kosher
Pezzi di nocciole croccanti caramellate (8%) di colore marrone medio per inclusioni o decorazioni prima e dopo la cottura.					
 20767972	NOCI MACADAMIA IN PEZZI CAMELLATE 20% CAMELIZED MACADAMIA PIECES 20%	sacchetti 10 x 1kg	9 mesi	Inclusioni, decorazione, barrette	- Halal - Kosher
Pezzi croccanti di noci di macadamia caramellate (20%) per inclusioni o decorazioni pre-cottura.					
 20766441	NOCI PECAN IN PEZZI CAMELLATE 43% CAMELIZED PECAN PIECES 43%	sacchetti 10 x 1kg	12 mesi	Inclusioni, decorazione, barrette	- Halal - Kosher
Pezzi croccanti di noci pecan caramellate (43%) per inclusioni o decorazioni pre-cottura.					
 20768788	MANDORLE IN PEZZI CAMELLATE 66% CAMELIZED ALMOND PIECES 66%	sacchetti 10 x 1kg	6 mesi	Inclusioni, decorazione, barrette	- Halal - Kosher
Pezzi croccanti di mandorle caramellate (66%) per inclusioni o decorazioni pre-cottura.					

BISCOTTI & CARMELLO

Sorprendi i tuoi clienti coccolandoli con **esperienze sensoriali uniche e combinazioni di gusto straordinarie.**

Cosa c'è di meglio dei biscotti croccanti o delle inclusioni di caramello? Esplora i nostri **ingredienti sorprendenti** per stimolare la tua creatività.

Novità

codice	nome prodotto	confezione	shelf life	applicazioni	claims
 20769796	CRUMBLE DI BISCOTTI AL CACAO GF COOKIE COCOA CRUMBLE GF	sacchetti 10 x 1kg	12 mesi	Inclusioni, decorazione, barrette	- Halal - Kosher
Inclusione e decorazione di biscotti al cacao senza glutine per donare ulteriore consistenza alle tue creazioni (dimensioni 1-5 mm).					
 20769462	BISCOTTO BASE CHEESECAKE DIGESTIVE CRUMB	sacchetti 10 x 1kg	12 mesi	Inclusioni, barrette	- Halal - Kosher
La base o la decorazione ideale per le vostre torte, in particolare le cheesecake.					
 20767965	GRANELLA DI CARMELLO BUTTERSCOTCH GRANULATE	sacchetti 10 x 1kg	12 mesi	Decorazione, inclusioni in barrette di cioccolato, biscotti e torte	-
Inclusione per biscotti, torte e barrette di cioccolato, decorazione per prodotti freschi (dimensione 1-5 mm).					
 20766185	CUBETTI AL CARMELLO 6 x 6 x 6 CAMEL CUBES 6 x 6 x 6	sacchetti 10 x 1kg	12 mesi	Inclusioni, decorazione, barrette	- Halal - Kosher
Inclusioni al caramello studiate per tutte le applicazioni ante forno in pasticceria e panetteria. Si sciolgono durante la cottura, creando una deliziosa goccia di caramello dal gusto toffee.					

RICETTE CON FRUTTA SECCA

NOCCIOLE IN PEZZI CAMELLATE 8%

PRALINA ALBICOCCA E NOCCIOLA

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

BURRO DI CACAO - colorato arancione, temperato a 28°C q.b.
BURRO DI CACAO - colorato bianco, temperato a 28°C q.b.
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% q.b.

PREPARAZIONE

Spruzzare in uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C, con l'ausilio di un compressore e un aerografo, dei piccoli cerchi di burro di cacao arancione, e far cristallizzare.
Spruzzare tutto lo stampo con il burro di cacao bianco, pulire gli eccessi e far cristallizzare.
Una volta cristallizzato realizzare una camicia SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%, quindi pulire l'eccesso di cioccolato e far cristallizzare.

RIPIENO ALL'ALBICOCCA

FRUTTA IN CREMA ALBICOCCA - CESARIN q.b.

CREMINO CROCCANTE ALLA NOCCIOLA

JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE g 125
PRALINE NOISETTE g 125
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO g 190
Olio vegetale g 20
DELICRISP g 20
NOCCIOLE IN PEZZI CAMELLATE 8% g 30

Temperare SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO a 28.5°C, aggiungere JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE, PRALINE NOISETTE, l'olio di riso e miscelare bene.
Infine aggiungere DELICRISP e le NOCCIOLE IN PEZZI CAMELLATE 8%.

COMPOSIZIONE FINALE

Procedere quindi alla farcitura realizzando uno strato di FRUTTA IN CREMA ALBICOCCA ed uno di cremino.
Chiudere con SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%.



RICETTE CON FRUTTA SECCA

NOCI MACADAMIA IN PEZZI CAMELLATE 20%

TAVOLETTA GIANDUIA FONDENTE E ARANCIA

TAVOLETTA

INGREDIENTI

SINFONIA GIANDUIA FONDENTE	q.b.
NOCI MACADAMIA IN PEZZI CAMELLATE 20%	q.b.
FRUTTA DISIDRATATA ARANCIA HG 4X4 - CESARIN	q.b.

COMPOSIZIONE FINALE

Temperare il Sinfonia Gianduia Fondente a 27°C, versare negli appositi stampi di polycarbonato e vibrarli per qualche secondo in modo tale da eliminare eventuali bolle d'aria.
Far aderire l'Arancia HG e NOCI MACADAMIA IN PEZZI CAMELLATE 20%.



INCLUSIONI

RICETTE CON FRUTTA SECCA

NOCI PECAN IN PEZZI CAMELLATE 43%

UOVO DI PASQUA AL CAMELLO E PECAN

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

SINFONIA CAMEL ORO

q.b.

PREPARAZIONE

Temperare il SINFONIA CAMEL ORO a 28.5°C. Riempire gli stampi di policarbonato di due mezza uova con il cioccolato in tempera ed immediatamente riversare il cioccolato in eccesso. Far cristallizzare a temperatura di circa 15°C lasciando gli stampi girati sottosopra per far scolare bene il cioccolato in eccesso. Dopo circa 2 minuti controllare che il cioccolato sia parzialmente cristallizzato ed abbia quindi una consistenza "plastica". Rasare bene i bordi delle uova con una spatola eliminando il cioccolato in eccesso. Lasciar cristallizzare.

RIPIENO AL CAMELLO E PECAN

CHOCOSMART CAMEL CRUMBLE
NOCI PECAN IN PEZZI CAMELLATE 43%

q.b.

q.b.

Sformare le uova dagli stampi in policarbonato. Fondere il CHOCOSMART CAMEL CRUMBLE in forno a microonde a 35°C e far raffreddare fino a 26/28°C. Versare il ripieno fuso ad una temperatura di 26-28°C all'interno delle uova in modo che si formi uno strato non eccessivo di ripieno su tutta la superficie interna. Far scolare il prodotto in eccesso su di una griglia con carta da forno. Prima che cristallizzi il CHOCOSMART CAMEL CRUMBLE, far aderire le NOCI PECAN IN PEZZI CAMELLATE 43%. Lasciar cristallizzare completamente qualche minuto in frigorifero.

EFFETTO VELLUTO

SINFONIA CAMEL ORO
BURRO DI CACAO

g 100

g 100

Unire i due mezzi gusci come di consueto scaldando leggermente i bordi e facendoli aderire bene tra di loro. Andare ad attaccare su una base di SINFONIA CAMEL ORO l'uovo. Realizzare sull'uovo dei fori a piacimento con dei coppapasta scaldati. Preparare la massa da spruzzo con SINFONIA CAMEL ORO e BURRO DI CACAO sciolti a 45°C, portarla a 30°C e spruzzare l'intero uovo da frigorifero.

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta spruzzato l'uovo decorare con BUNNY e TUERNOSOL Dobra.



RICETTE CON FRUTTA SECCA

MANDORLE IN PEZZI CAMELLATE 66%

PRALINA PABANA E ARACHIDI

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

BURRO DI CACAO - colorato rosso, temperato a 28°
BURRO DI CACAO - colorato arancione, temperato a 28°
BURRO DI CACAO - colorato verde, temperato a 28°
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

q.b.
q.b.
q.b.
q.b.

PREPARAZIONE

In uno stampo di polycarbonato refrigerato a 18°C, spruzzare il burro di cacao verde con l'ausilio di un compressore e un aerografo su una delle estremità e successivamente e far cristallizzare.

Su un'altra estremità spruzzare il burro di cacao rosso e far cristallizzare. Spruzzare tutto lo stampo con il burro di cacao arancione, pulire gli eccessi e far cristallizzare. Come ultima cosa spruzzare lo stampo con il burro di cacao bianco, pulire gli eccessi e far cristallizzare.

GEL AL PABANA

LILLY PASSION FRUIT - PABANA RAVIFRUIT
GLUCOSIO
Acido citrico - in soluzione (50/50)
Scorze di lime

g 200
g 240
g 3
g 3

Portare a 75°Brix la purea e il GLUCOSIO in un pentolino. Una volta raggiunto il grado Brix, aggiungere la zest di lime e l'acido citrico e lasciar raffreddare tutta la notte.

CREMINO ALLE ARACHIDI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO
Olio di girasole
JOYPASTE NOCCIOLINA
MANDORLE IN PEZZI CAMELLATE 66%

g 250
g 45
g 60
g 30

Temperare SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO a 28.5°C, aggiungere l'olio, la JOYPASTE NOCCIOLINA e le MANDORLE IN PEZZI CAMELLATE 66%

COMPOSIZIONE FINALE

Procedere quindi alla farcitura realizzando uno strato di gel al pabana ed uno di cremino. Chiudere con SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO.



RICETTE CON BISCOTTI & CARMELLO

CRUMBLE DI BISCOTTI AL CACAO GF

MUFFIN GLUTEN FREE AL CARMELLO

MUFFIN

INGREDIENTI

TOP CAKE GLUTEN FREE

Olio di semi

Uova intere

SINFONIA CARMEL ORO

CRUMBLE DI BISCOTTI AL CACAO GF

g 1.000

g 500

g 500

g 350

q.b.

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a velocità medio-bassa.

Riempire gli stampi per 2/3, cospargere con CRUMBLE DI BISCOTTI AL CACAO GF e cuocere a 180°C per circa 25 minuti.

COMPOSIZIONE FINALE

TOFFEE D'OR SALTY CARMEL

q.b.

Quando i muffin saranno ben freddi asportarne una piccola parte centrale in superficie.

Riempire la parte asportata del muffin con TOFFEE D'OR SALTY CARMEL.

Decorare con Dobra.



RICETTE CON BISCOTTI & CAMELLO

BISCOTTO BASE CHEESECAKE

CHEESECAKE ALLE AMARENE

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

BISCOTTO BASE CHEESECAKE

Burro 82% m.g. - morbido (sciolto a 40°)

g 1000
g 250

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato. Porre in frigorifero ben coperta per almeno un'ora.

FARCITURA ALLA FRUTTA

FRUTTIDOR CILIEGIA

q.b.

CREMA AL FORMAGGIO

IRCA CHEESECAKE

Panna 35% m.g.
Acqua - tiepida
Uova

g 1000
g 200
g 1600
g 200

Miscelare tutti gli ingredienti con frusta fino ad ottenere una crema liscia.

COMPOSIZIONE FINALE

Spianare la pasta frolla con sfogliatrice allo spessore desiderato. Foderare gli stampi con la frolla tenendo il bordo alto 3.5 cm. Farcire con un strato da 1 cm di FRUTTIDOR CILIEGIA. Colare la crema al formaggio sul FRUTTIDOR per circa 2-2.5 cm. Cuocere in forno statico a 200-210°C per circa 35-40 minuti. Dopo completo raffreddamento, decorare la superficie della torta spolverando con BIANCANEVE PLUS.



RICETTE CON BISCOTTI & CAMELLO

GRANELLA DI CAMELLO

CROISSANT CON IMPASTO DIRETTO

IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

Acqua	g 1000
Latte	g 100
Uova intere	g 150
Burro 82% m.g. - morbido	g 150
Lievito	g 150
Sale	g 40
	g 10

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione del burro morbido, fino ad ottenere una pasta liscia. Terminare con il burro morbido in 2 volte. Lasciare riposare la pasta ben coperta per circa 30-45 minuti in frigorifero (+5°C).

SFOGLIATURA

MARBUR CROISSANT 20%

g 400

Miscelare tutti gli ingredienti con frusta fino ad ottenere una crema liscia.

DECORAZIONE

GRANELLA DI CAMELLO

q.b.

Cospargere con GRANELLA DI CAMELLO fino alla quantità desiderata.

COMPOSIZIONE FINALE

Stendere la pasta, porre al centro la MARBUR CROISSANT e ripiegare la pasta su di essa in modo da avvolgerla completamente. Spianare e ripiegare su se stessa in quattro strati la sfoglia ottenuta; ripetere un'altra volta l'operazione di spianatura e ripiegatura, così da ottenere un totale di 2 pieghe a quattro, quindi lasciare riposare ben coperta per 10-15 minuti in frigorifero. Spianare infine allo spessore di 4 mm circa, tagliarla a forma di triangoli e formare i croissant. Mettere in cella di lievitazione a 28°C per 150-180 minuti con umidità relativa del 70-80%. Cospargere con GRANELLA DI CAMELLO fino alla quantità desiderata.

AVVERTENZE: i migliori risultati si ottengono cuocendo i croissant prima che la lievitazione raggiunga il culmine. È possibile anche adottare una variante al procedimento che consiste nel preparare l'impasto alla sera, conservarlo in frigorifero e proseguire la lavorazione il mattino seguente.



RICETTE CON BISCOTTI & CAMELLO

CAMEL CUBES

PANETTONE ALBICOCCA E CAMELLO

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO	g 6500
Acqua	g 3000
Burro	g 1000
Tuorlo d'uovo	g 500
Zucchero	g 300
Lievito	g 35

PREPARAZIONE

Mettere il DOLCE FORNO e 2/3 dell'acqua nell'impastatrice. Quando il glutine è quasi elastico, aggiungere lentamente l'acqua rimanente, poi il tuorlo d'uovo e lo zucchero, il lievito e infine il burro. La temperatura finale dell'impasto deve essere compresa tra 26-28°C. Mettere l'impasto in un contenitore imburato e metterlo nella camera di lievitazione a 20°C per 12-14h. L'impasto deve quadruplicare il suo volume. Mettere da parte.

GANACHE

SINFONIA CAMEL ORO	g 1500
PUREA DI ALBICOCCA - RAVIFRUIT	g 1500

Riscaldare la PUREA DI ALBICOCCA a 50°C, unire il SINFONIA CAMEL ORO sciolto ed emulsionare con un frullatore. Lasciar riposare a temperatura ambiente fino al giorno seguente.

SECONDO IMPASTO

DOLCE FORNO	g 4500
Burro	g 2000
Tuorlo d'uovo	g 2000
PUREA DI ALBICOCCA - RAVIFRUIT	g 300
Zucchero	g 950
Miele	g 300
Sale	g 100
TUTTAFRUTTA ALBICOCCA - CESARIN	g 2000
CAMEL CUBES	g 2000

Mettere nell'impastatrice il primo impasto, DOLCE FORNO e 1,3 kg di tuorlo d'uovo. Impastare finché non si forma una maglia glutinica, quindi aggiungere i restanti 700g di tuorlo. Aggiungere quindi lo zucchero, il miele e il sale. Aggiungere il burro e la ganache in tre fasi. Aggiungere i CAMEL CUBES e TUTTAFRUTTA ALBICOCCA. La temperatura finale dell'impasto deve essere di 26-28°C. Mettere l'impasto ottenuto nel secchio usato nel primo impasto e far riposare 1 ora e 30 minuti a 28°C.

COTTURA E COMPOSIZIONE FINALE

Porzionare in pezzi da 1.100g. Lasciare per 20 minuti in cella di lievitazione a 28°C. Effettuare la pirlatura, mettere negli appositi stampi di carta e lasciar

lievitare a 28°C fino a quando non si creerà un centimetro di distanza tra la cupola del panettone e la carta.

Cuocere a 160°C per 45 minuti e terminare la cottura a 150°C per 10-15 minuti.

La temperatura interna del panettone dovrà essere di 94-95°C. Girare e lasciare raffreddare.

Per la copertura, mescolare 280 g di SINFONIA CAMEL ORO e COVERDECOR WHITE a 40°C e glassare i panettoni. Decorare con Dobra.



irca

SINCE 1919

IRCA S.p.A.

Via degli Orsini, 5 - 21013 Gallarate (VA) - Italia
T. 0331 284111 - info@irca.eu

www.irca.eu

