

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

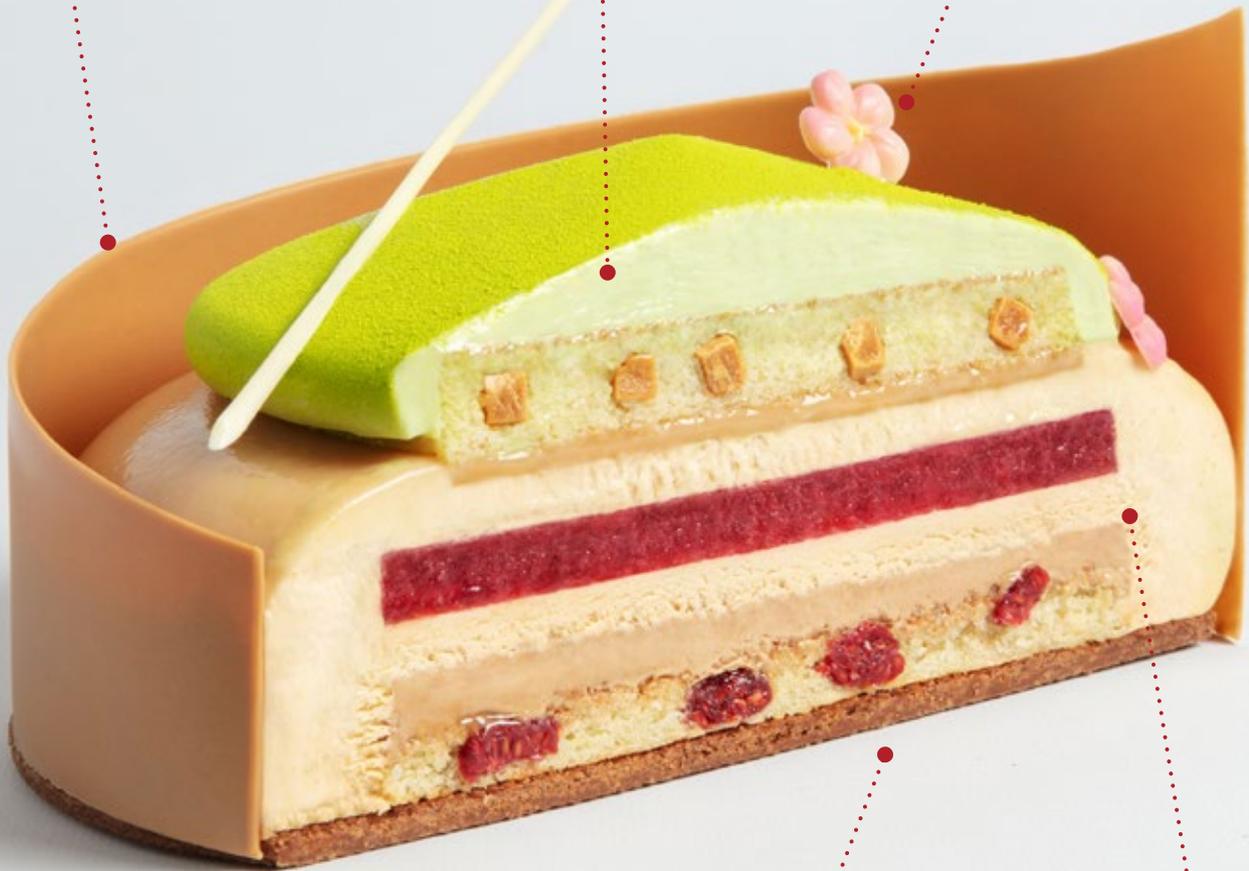
**Gamma  
Specialità**



  
**JOYGELATO**  
FINEST ITALIAN GELATO

  
CREATING  
CHOCOLATE EXCITEMENT

**irca**  
SINCE 1919



**Cesarin**<sup>®</sup>  
dal 1920





**Extraordinary  
made simple.**

In **IRCA Group** creiamo soluzioni di alta qualità per ogni dolce e golosa esigenza avendo sempre a cuore i nostri Clienti.

La nostra Gamma Specialità ti offre un ampio assortimento basato sugli ultimi trend di mercato aggiungendo un tocco speciale. Lasciati ispirare dal **Caramello**, libera la tua creatività con il **Pistacchio** e sperimenta **nuove texture croccanti**: troverai sicuramente quello che ti serve per soddisfare tutte le ultime tendenze di consumo.

Siamo certi che con le nostre specialità troverai l'ispirazione per tutte le tue prossime creazioni.



# Indice

<b>PRODOTTI AL CARMELLO</b>	<b>p 6</b>
Novità	p 6
Best sellers	p 7
<b>PRODOTTI AL PISTACCHIO</b>	<b>p 10</b>
Novità	p 10
Best sellers	p 11
<b>NOCCIOLE E FRUTTA SECCA ESOTICA</b>	<b>p 14</b>
Novità	p 14
Best sellers	p 15
<b>BISCOTTI &amp; MORE</b>	<b>p 18</b>
Novità	p 18
Best sellers	p 19

# PRODOTTI AL CAMELLO

Il caramello è un **gusto di tendenza tra i consumatori** che si fonde perfettamente con altri profili di gusto per offrire un'esperienza dolce e multisensoriale.

La nostra collezione di **prodotti al caramello morbidi o croccanti** è disponibile in una varietà di dimensioni e consistenze per soddisfare le esigenze di sapore e lavorazione. Scopri un grande assortimento di **soluzioni per coprire tutte le applicazioni**: dal cioccolato alla pasticceria al gelato.

## Novità



codice	nome prodotto	brand	confezione	shelf life	applicazioni	claims
20759922	<b>TOFFEE D'OR SALTY CARAMEL</b>	IRCA	secchiello 5 kg	9 mesi	Farcitura in pasticceria	Senza aromi artificiali
Morbido ripieno al caramello con un equilibrato sapore di caramello e un tocco di sale. Ideale per la farcitura di prodotti da pasticceria dopo la cottura.						



20766185	<b>CARAMEL CUBES 6 x 6 x 6</b>	IRCA	sacchetti 10 x 1 kg	12 mesi	Inclusioni	- 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.						

PASTICCERIA



# Best sellers



codice	nome prodotto	brand	confezione	shelf life	applicazioni	claims
01011804	<b>RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL</b>	IRCA	cartoni da 5 kg	15 mesi	Coperture e praline	- Cacao 32% - 100% burro di cacao

Cioccolato da copertura al latte e caramello dalla notevole fluidità. Il sapore morbido del latte incontra le deliziose note del caramello, regalandoti una sensazione deliziosa e accattivante.



01980379	<b>SINFONIA CARAMEL ORO</b>	IRCA	sacchetti 4 x 2,5 kg	12 mesi	Coperture, praline, decorazione, ganache	- Cacao 30% - Solo aromi naturali - Senza coloranti artificiali
----------	-----------------------------	------	----------------------	---------	--	---

Cioccolato bianco con caramello, caratterizzato da un colore naturalmente dorato e un gusto delicato, cremoso e avvolgente con indulgenti sfumature toffee.

CIOCCOLATO



codice	nome prodotto	brand	confezione	shelf life	applicazioni	claims
01011962	<b>CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL</b>	IRCA	secchiello da 5 kg	15 mesi	Farcitura e torroni morbidi	- Solo aromi naturali

Crema anidra con zucchero caramellato, fleur de sel e soli aromi naturali, per farciture dopo cottura. Non rilascia umidità.



01030235	<b>MIRROR CARAMEL</b>	IRCA	secchiello da 6 kg	15 mesi	Glassaggio	97% caramello
----------	-----------------------	------	--------------------	---------	------------	---------------

Glassa a specchio al gusto caramello lavorata a caldo. Ideale per la copertura facile e stabile di torte, anche su prodotti verticali o a campana. Stabile al gelo, garantisce una brillantezza perfetta e duratura anche a basse temperature (-20°C).



01030385	<b>TOFFEE D'OR CARAMEL</b>	IRCA	secchiello da 5 kg	18 mesi	Decorazione, farcitura, praline	- Senza olio di palma - Senza grassi idrogenati
----------	----------------------------	------	--------------------	---------	---------------------------------	--

Finissima crema idrata al gusto di caramello/toffee, ottenuta cuocendo latte e zucchero. Altamente versatile, si presta anche ad utilizzi dopo cottura. Stabile al congelamento.

PASTICCERIA



codice	nome prodotto	brand	confezione	shelf life	applicazioni	claims
01990557	<b>JOYTOPPING CARAMELLO</b>	JOYGELATO	flaconi 6 x 1 kg	24 mesi	Gelato, frozen yogurt e dessert	Senza glutine

Salsa al caramello per decorazioni.



01011559	<b>JOYCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL</b>	JOYGELATO	secchiello da 5 kg	18 mesi	Gelato e farcitura di dessert congelati	Con zucchero caramellato e fleur de sel
----------	--------------------------------------	-----------	--------------------	---------	---	---

Crema al gusto di caramello con fleur de sel. Rimane cremoso e spalmabile anche alla temperatura di -15°C.



01100219	<b>JOYPASTE CARAMEL</b>	JOYGELATO	secchielli 6 x 1,2 kg	24 mesi	Gelato e aromatizzazioni	16% zucchero caramellato
----------	-------------------------	-----------	-----------------------	---------	--------------------------	--------------------------

Pasta al gusto Caramello per aromatizzare gelati a base latte.

GELATO

# RICETTA AL CARAMELLO

## Delizia al caramello

### PASTA FROLLA

#### INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1050
Burro 82% m.g.	g 260
Uova	g 175
FARINA DI MANDORLE	g 115
Zucchero	g 90
Sale	g 4

#### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino a consistenza omogenea, mettere in frigo a riposare per 1 h.  
Stendere a 4mm e foderare gli stampi.

### FINANCIER AL CARAMELLO

AVOLETTA	g 500
VIGOR BAKING	g 3
Farina "debole"	g 50
Amido di mais	g 30
Albume	g 370
Burro 82% m.g. - fuso	g 80
SINFONIA CAMEL ORO - fuso a 45°C	g 150

Miscelare con frusta tutti gli ingredienti secchi. Sempre mescolando aggiungere l'albume e infine il burro precedentemente mescolato con il cioccolato, fino ad ottenere un impasto liscio.

### CREMOSO AL CAMEL ORO

SINFONIA CAMEL ORO	g 220
TUORLO	g 50
LILLY NEUTRO	g 25
Latte 3.5% m.g.	g 125
Panna 35% m.g.	g 125

Realizzare una crema inglese unendo i liquidi e il tuorlo, portando il tutto a 82°C.  
Aggiungere LILLY NEUTRO, SINFONIA CAMEL ORO e emulsionare.  
Versare nello stampo di silicone e congelare.

### MIRROR AL CAMEL ORO

Acqua - per la gelatina	g 132
Gelatina 200 bloom in polvere o fogli	g 22
Acqua	g 150
Zucchero	g 300
GLUCOSIO	g 300
Latte scremato condensato	g 200
SINFONIA CAMEL ORO	g 250

Portare a 103°C acqua, zucchero e GLUCOSIO. Aggiungere la gelatina reidratata con la corrispondente acqua, il latte condensato ed il cioccolato. Raffreddare per una notte.

## COMPOSIZIONE FINALE

Spalmare del FARCIFORNO ARANCIA CESARIN sul fondo di frolla.  
Riempire a metà i fondi di frolla con il financier, cuocere a 175°C per 18-20min.  
Sformare il cremoso e glassarlo con il mirror scaldato a 37°C.  
Posizionare il cremoso sulla crostata, decorare con DOBLA.



# PRODOTTI AL PISTACCHIO

Il pistacchio è un sapore consolidato tra i consumatori ed è il **gusto chiave** **quando si tratta di gelato**. Anche nel cioccolato e nella pasticceria è in continua crescita.

Nel nostro portafoglio puoi trovare **soluzioni al pistacchio** **per tutte le esigenze applicative** e intensità di sapore: una vera delizia.

## Novità

codice	nome prodotto	brand	confezione	shelf life	applicazioni	claims	PASTICCERIA
04100813	<b>TRITATO DI PISTACCHIO SGUSCIATO PRALINATO 3-5</b>	IRCA	sacchetti 10 x 1 kg	12 mesi	Inclusioni, decorazioni, barrette	Senza aromi e coloranti artificiali	

Pezzettini di pistacchi caramellati del calibro di 3-5mm, per l'utilizzo in gelateria, cioccolateria e pasticceria.

codice	nome prodotto	brand	confezione	shelf life	applicazioni	claims	CIOCCOLATO
01980629	<b>SINFONIA PISTACCHIO</b>	IRCA	satola da 5 kg	12 mesi	Copertura, mousse, ganache, creme per farcitura, gelato	- 100% burro di cacao - Senza aromi e coloranti artificiali	

Cioccolato bianco con pasta di pistacchio al 16% ottenuto da pistacchi raffinati e selezionati. Estremamente versatile nelle sue applicazioni.

codice	nome prodotto	brand	confezione	shelf life	applicazioni	claims	GELATO
01960019	<b>JOYPASTE PISTACCHIO GRAN RISERVA</b>	JOYGELATO	secchiello da 2.5 kg	24 mesi	Gelato e aromatizzazione	Prodotto e confezionato in Sicilia	

Pasta pura di pistacchi accuratamente selezionati, tostati e macinati per aromatizzare gelati a base di latte.



# Best sellers



codice	nome prodotto	brand	confezione	shelf life	applicazioni	claims
01011118	<b>CUKICREAM PISTACCHIO</b>	IRCA	secchiello da 5 kg	15 mesi	Farcitura	- Senza grassi idrogenati - Senza glutine
Crema spalmabile al pistacchio per la precottura di ripieni di pasta frolla e sfoglia. Contiene il 18% di pistacchi. Non rilascia umidità. Ottimo in congelamento.						



01010958	<b>CHOCOCREAM PISTACCHIO</b>	IRCA	secchiello da 5 kg	15 mesi	Farcitura e torroni morbidi	- Senza grassi idrogenati - Senza glutine
Crema anidra al pistacchio pronta all'uso per farciture dopo cottura con il 15% di pistacchi e il 21% di cioccolato bianco. Non rilascia umidità.						



01011554	<b>PRALIN DELICRISP PISTACHE</b>	IRCA	secchiello da 5 kg	12 mesi	Farcitura, mignon, praline, variegature	- Solo aromi naturali - Senza grassi idrogenati
Pasta di cioccolato bianco e pistacchio con aggiunte croccanti per farciture dopo cottura, con il 15% di pistacchi. Non rilascia umidità.						



01960001	<b>PISTACCHIO SGUSCIATO CALIFORNIA</b>	IRCA	sacchetti 10 x 1 kg	24 mesi	Decorazione	100% pistacchi
Pistacchi californiani caratterizzati da una sottile buccia esterna di colore viola. Ideale per assaporare il gusto naturale e intenso dei pistacchi.						



01960003	<b>PISTACCHIO TRITATO SGUSCIATO 2-4</b>	IRCA	sacchetti 10 x 1 kg	18 mesi	Decorazione	100% pistacchi
Granella di pistacchi sgusciati crudi del calibro di 2-4 mm, ideali per decorare e arricchire ogni creazione di pasticceria e gelateria.						

PASTICCERIA



codice	nome prodotto	brand	confezione	shelf life	applicazioni	claims
01010014	<b>JOYCREAM PISTACCHIO CROCK</b>	JOYGELATO	secchiello da 5 kg	18 mesi	Gelato e farcitura di dessert congelati	Oltre 20% di pistacchio
Crema di pistacchio con pistacchi caramellati. Un classico dei variegati Joycream che aggiunge la nota dolce dello zucchero caramellato al gusto intenso del pistacchio. Studiata per mantenere un'ottima cremosità e spalmabilità anche a temperature negative.						



01020201	<b>JOYPASTE PISTACCHIO 100%</b>	JOYGELATO	secchielli 6 x 1 kg	24 mesi	Gelato e aromatizzazione	- Halal - Kosher - Senza glutine
Pasta di pistacchio per aromatizzare gelati a base di latte con 100% pistacchi tostati.						

GELATO

# RICETTA AL PISTACCHIO

## Gâteaux de voyage pistacchio

### CAKE AL PISTACCHIO

#### INGREDIENTI

ALICE'S CAKE	g 1000
Acqua	g 400
Olio Di Semi	g 375
PISTACCHIO TRITATO SGUSCIATO 0-2	g 100
PISTACCHIO TRITATO SGUSCIATO 2-4	g 100

#### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 6 minuti a media velocità.  
Riempire gli stampi, precedentemente oliati, e cuocere a 160°C per 40 min circa.  
Far raffreddare e sformare.

### NAMELAKA AL PISTACCHIO

Latte 3.5% m.g.	g 250
GLUCOSIO	g 10
SINFONIA PISTACCHIO	g 340
LILLY NEUTRO	g 40
Panna 35% m.g.	g 200

Portare a bollire latte e GLUCOSIO.  
Versare il liquido sul cioccolato e LILLY NEUTRO e frullare.  
Sempre frullando aggiungere la panna, far riposare una notte in frigorifero.

### GLASSA AL PISTACCHIO

SINFONIA PISTACCHIO - fuso a 45°C	g 200
Olio di cocco	g 10
CARAMELIZED PISTACHIO PIECES (SIZE 2-6MM)	g 20

Miscelare insieme tutti gli ingredienti.  
Utilizzare a 26°C.

### COMPOSIZIONE FINALE

Montare in planetaria con frusta la namelaka fino a consistenza spumosa.  
Farcire il cake al pistacchio con la namelaka, pareggiare e far riposare in frigorifero per 1 ora.  
Glassare completamente il cake.  
Decorare il dolce con della namelaka e DOBLA.



# NOCCIOLE E FRUTTA SECCA ESOTICA

Le nocciole e la frutta secca esotica sono un **best seller classico e naturale** in tutti i settori, dal cioccolato alla pasticceria e al gelato. Tostiamo le nocciole all'interno dei nostri stabilimenti per garantirne il sapore migliore. Tutta la frutta secca esotica è **accuratamente selezionata e perfezionata** in base alle vostre esigenze applicative.

## Novità

codice	nome prodotto	brand	confezione	shelf life	applicazioni	claims
 20766838	<b>HAZELNUT CRUNCH (8% HAZELNUTS)</b>	IRCA	sacchetti 10 x 1kg	6 mesi	Inclusioni, decorazione, barrette	- Halal - Kosher
Pezzetti di nocciole croccanti caramellate (8%) di colore marrone medio per inclusioni o decorazioni prima e dopo la cottura.						
 20768662	<b>HAZELNUT CRUNCH (20% HAZELNUTS)</b>	IRCA	sacchetti 10 x 1kg	6 mesi	Inclusioni, decorazione, barrette	- Halal - Kosher
Pezzetti di nocciole croccanti caramellate (20%) di colore marrone medio per inclusioni o decorazioni prima e dopo la cottura.						
 20766441	<b>CARAMELIZED PECAN PIECES</b>	IRCA	sacchetti 10 x 1kg	12 mesi	Inclusioni, decorazione, barrette	- Halal - Kosher
Pezzi croccanti di noci pecan caramellate (43%) per inclusioni o decorazioni pre-cottura.						
 20767972	<b>CARAMELIZED MACADAMIA PIECES</b>	IRCA	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.						
 20768788	<b>CARAMELIZED ALMOND PIECES</b>	IRCA	sacchetti 10 x 1kg	6 mesi	Inclusioni, decorazione, barrette	- Halal - Kosher
Pezzi croccanti di mandorle caramellate (66%) per inclusioni o decorazioni pre-cottura.						

PASTICCERIA



# Best sellers

codice	nome prodotto	brand	confezione	shelf life	applicazioni	claims
 01010341	<b>NOCCIOLATA</b>	IRCA	secchiello da 5 kg	15 mesi	Farcitura e aromatizzazione	- Halal e Kosher - Senza glutine - Senza grassi idrogenati
Crema al gusto gianduia pronta all'uso a base di cacao e nocciole (12%) per farciture dopo cottura. Non rilascia umidità.						
 01010708	<b>NOCCIOLATA BIANCA</b>	IRCA	secchiello da 5 kg	12 mesi	Farcitura e aromatizzazione	- Halal e Kosher - Senza glutine - Senza grassi idrogenati
Crema spalmabile pronta all'uso dal delizioso sapore di latte e con il 10% di nocciole. Da utilizzare dopo la cottura. Non rilascia umidità.						
 01010407	<b>CUKICREAM GIANDUIA 2558/B</b>	IRCA	secchiello da 5 kg	15 mesi	Farcitura	- Halal e Kosher - Senza glutine - Senza grassi idrogenati
Crema al gusto gianduia pronta all'uso con il 10% di nocciole, da precottura. Texture cremosa a lunga tenuta. Ottima in congelazione.						
 01010204	<b>MORELLINA</b>	IRCA	secchiello da 13 kg	15 mesi	Aromatizzazione	- Halal e Kosher - Senza glutine - Senza grassi idrogenati
Pasta pronta a base di cacao magro al 26% e nocciole, dal colore fondente e dal gusto intenso. La sua consistenza morbida e cremosa la rende perfetta per aromatizzare panna montata e altre creme pasticciere.						
 01010975	<b>MIRABELLA DARK</b>	IRCA	secchiello da 13 kg	15 mesi	Glassatura, aromatizzazione	- Halal - Senza grassi idrogenati
Crema spalmabile al cacao con il 16% di cacao, ideale per ricoprire torte e per glassare choux o ciambelline. Perfettamente adatta per la farcitura di praline e per aromatizzare creme, creme pasticciere e creme al burro.						
 01010922	<b>PRALIN DELICRISP CLASSIC</b>	IRCA	secchiello da 5 kg	18 mesi	Farcitura, mignon, praline, variegature	- Halal e Kosher - Senza grassi idrogenati
Pasta con cioccolato gianduia con aggiunte croccanti per farciture dopo cottura con il 28% di cioccolato gianduia e inclusioni croccanti di burro. Non rilascia umidità.						
 01020167	<b>PRALINE AMANDE NOISETTE</b>	IRCA	secchiello da 5 kg	15 mesi	Aromatizzazione, farcitura, ganache, praline	- Halal e Kosher - Senza olio di palma - Senza glutine - Senza grassi idrogenati
Crema da farcitura composta dal 25% di nocciole tostate, 25% di mandorle tostate e zucchero caramellato.						
 01020174	<b>PASTA NOCCIOLA STABILIZZATA</b>	IRCA	secchiello da 5 kg	15 mesi	Aromatizzazione	- Halal e Kosher - Senza glutine - Senza grassi idrogenati
Pasta di nocciole stabilizzata pronta all'uso, con il 99,4% di contenuto di nocciole. Sapore e colore intensi, derivanti da un'accurata tostatura delle nocciole. Appositamente studiata per evitare la risalita in superficie dell'olio di nocciola, è caratterizzata da una consistenza morbida ed uniforme e non necessita di essere mescolata.						

PASTICCERIA

# RICETTA ALLE NOCCIOLE E FRUTTA SECCA ESOTICA

## 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
GRANELLA DI NOCCIOLA	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 la GRANELLA DI NOCCIOLA.

### COMPOSIZIONE FINALE

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



# BISCOTTI & MORE

I consumatori sono alla ricerca di **esperienze multi-texture e combinazioni sorprendenti**. Cosa funziona meglio dei biscotti croccanti o delle inclusioni di zucchero? Esplora alcuni **ingredienti straordinari** per stimolare la tua creatività.

## Novità

codice	nome prodotto	brand	confezione	shelf life	applicazioni	claims
 20769796	<b>COOKIE COCOA CRUMBLE GF</b>	IRCA	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	<b>DIGESTIVE CRUMB</b>	IRCA	sacchetti 10 x 1kg	12 mesi	Decorazioni	- Halal - Kosher
La base o la decorazione ideale per le vostre torte, in particolare le cheesecake.						
 20767965	<b>BUTTERSCOTCH GRANULATE</b>	IRCA	sacchetti 10 x 1kg	12 mesi	Decorazioni, inclusion in barrette ci cioccolato	-
Inclusione per biscotti, torte e barrette di cioccolato, decorazione per prodotti freschi (dimensione 1-5 mm).						

PASTICCERIA

# Best sellers

codice	nome prodotto	brand	confezione	shelf life	applicazioni	claims
 01011172	<b>PRALIN DELICRISP COCONTY</b>	IRCA	secchiello da 5 kg	18 mesi	Farcitura	-Halal - Senza grassi idrogenati
Crema con cioccolato al latte 27% e inclusioni croccanti di scaglie di cocco per la farcitura post-cottura di prodotti di pasticceria. Non rilascia umidità.						
 01010950	<b>PRALIN DELICRISP BLANC</b>	IRCA	secchiello da 5 kg	12 mesi	Farcitura	- Kosher - Senza grassi idrogenati
Crema con cioccolato bianco al 38% e inclusioni croccanti per farcitura post cottura di prodotti di pasticceria. Non rilascia umidità.						
 01010011	<b>CHOCOCREAM CRUNCHY TROPICAL</b>	IRCA	secchiello da 5 kg	15 mesi	Farcitura	- Gluten free - Senza grassi idrogenati
Crema al gusto di frutta tropicale con granuli di succo di mango e frutto della passione e inclusioni croccanti di biscotto tritato per farciture post cottura. Non rilascia umidità e mantiene la croccantezza a lungo.						

PASTICCERIA

codice	nome prodotto	brand	confezione	shelf life	applicazioni	claims
 01010133	<b>JOYCREAM SPECULOOS</b>	JOYGELATO	secchiello da 5 kg	18 mesi	Variegato per gelato e decorazioni	/
Crema dal sapore caratteristico dello Speculoos con il 15% di pezzetti di biscotto caramellato per variegatura. Rimane cremoso a -15°C.						
 01011081	<b>JOYCREAM CHOCOBISCOTTO</b>	JOYGELATO	secchiello da 5 kg	18 mesi	Variegato per gelato e decorazioni	- Halal
Crema a base di cacao magro e nocciole con granella di biscotto al 18%, per variegature. Rimane cremoso a -15°C.						

GELATO



## Muffin gluten free al caramello

### MUFFIN

#### INGREDIENTI

TOP CAKE GLUTEN FREE

Olio di semi

Uova intere

SINFONIA CARAMEL ORO

COOKIE COCOA CRUMBLE 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 la COOKIE COCOA CRUMBLE GF e cuocere a 180°C per circa 25 minuti.

### COMPOSIZIONE FINALE

TOFFEE D'OR SALTY CARAMEL

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 CARAMEL.

Decorare con Dobra.





**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**GAMMA  
SPECIALITÀ**





**Extraordinary  
made simple.**

**IRCA S.p.A.**

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

---

[www.irca.eu](http://www.irca.eu)

