



**La nuova gamma
Margarine e Mélange IRCA**

EYLEN MÉLANGE - EYLEN - HARJA

Qualità e affidabilità
per ogni tipo di lavorazione

irca
SINCE 1919

Perché scegliere le Margarine & Mélange IRCA

OFFERTA COMPLETA

Ampio assortimento
per ogni esigenza

PRATICITÀ

Nuovo packaging
con **apertura facilitata**

FACILITÀ DI UTILIZZO

Prodotti **già pronti**
per la lavorazione

COSTANZA DI RISULTATI

Prestazioni elevate
e **costanti nel tempo**
per ogni tipo di lavorazione

RESISTENZA

Prestazioni garantite anche
se lavorate alle **temperature**
più estreme

FUNZIONALITÀ & GUSTO

I vantaggi di lavorazione
di una margarina e
il tradizionale **aroma di burro**

COME UTILIZZARLE AL MEGLIO

I consigli dei nostri Ambassador

Margarine croissant/sfoglia

- **Temperatura di utilizzo:** EYLEN e EYLEN MÉLANGE: 20°C | HARJA: 10-30°C

La temperatura può variare secondo le condizioni ambientali e l'impiego a cui il prodotto è destinato.

- **Per maggiore plasticità:** laminare la margarina con la sfogliatrice prima dell'inserimento nell'impasto.
- **Per sfoglia a "grande sviluppo":** si consigliano 2 pieghe a 3 e 2 pieghe a 4.
- **Per maggiore regolarità:** si consigliano 4 pieghe a 4 con tempi di riposo come d'abitudine, variabili a seconda della forza della farina e del risultato che si vuole ottenere.

Margarine crema/cake

- **Temperatura di utilizzo:** EYLEN e EYLEN MÉLANGE: 20°C | HARJA: 15-25°C

La temperatura può variare secondo le condizioni ambientali e l'impiego a cui il prodotto è destinato.

Come conservare le nuove margarine & mélange IRCA?

Il prodotto, se conservato in ambiente fresco e asciutto (<20°C) e protetto dalla luce, si conserva per 6 mesi dalla data di produzione. Per mantenere al meglio le caratteristiche del prodotto, si consiglia di conservarlo tra i 10 e 15°C evitando sbalzi di temperatura.

EYLEN MÉLANGE

PRODOTTA IN ITALIA



Mélange senza grassi idrogenati

dal gusto delicato ed **estremamente versatile**, ideale per qualsiasi utilizzo in pasticceria.



Con il 20% di burro



Con aromi naturali



Senza OGM



Senza grassi idrogenati



Alta versatilità



| | | |
|-------------------|---------------|-------------------------|
| Croissant/Sfoglia | Cod. 01980119 | Pack 10 kg (5 X 2 kg) |
| Crema/Cake | Cod. 01980120 | Pack 10 kg (4 X 2.5 kg) |

Scopri le potenzialità della nuova **Eylen Mélange** nella ricetta suggerita dai nostri Ambassador

TROPEZIANNE AI FRUTTI ROSSI



EYLEN MÉLANGE

| | CROISSANT/SFOGLIA | CREMA/CAKE |
|-------------------------|---|---|
| IDEALE PER | croissanteria dolce e salata, pasta sfoglia | creme, frolle, cake e lievitati |
| LAVORABILITÀ | ● ● ● ● ○ | ● ● ● ● ○ |
| VERSATILITÀ | ● ● ● ● ● | ● ● ● ● ● |
| AROMA | aroma naturale: connotazione burro | aromi naturali: connotazione burro-vaniglia |
| TEMPERATURA DI UTILIZZO | intorno ai 20°C | intorno ai 20°C |
| PER RICETTE VEGANE | no | no |

EYLEN



Margarina senza grassi idrogenati

che garantisce **notevole plasticità** in tutte le lavorazioni in pasticceria.
Ideale per sfogliature eccellenti e impasti morbidi e setosi.



Vegan



Con aromi naturali



Senza OGM



Senza grassi idrogenati



**Elevata resistenza
in caso di stress da lavorazione**



| | | |
|-------------------|---------------|-------------------------|
| Croissant/Sfoglia | Cod. 01991161 | Pack 10 kg (5 X 2 kg) |
| Crema/Cake | Cod. 01991160 | Pack 10 kg (4 X 2.5 kg) |

Scopri le potenzialità
della nuova **Eylen**
nella ricetta suggerita
dai nostri **Ambassador**

FROLLINI AL CAFFÉ



EYLEN

| | CROISSANT/SFOGLIA croissanteria dolce e salata, pasta sfoglia | CREMA/CAKE creme, frolle, cake e lievitati |
|--------------------------------|--|---|
| IDEALE PER | | |
| LAVORABILITÀ | ● ● ● ● ● | ● ● ● ● ● |
| VERSATILITÀ | ● ● ● ● ● | ● ● ● ● ● |
| AROMA | aroma naturale: connotazione burro | aromi naturali: connotazione burro-vaniglia |
| TEMPERATURA DI UTILIZZO | intorno ai 20°C | intorno ai 20°C |
| PER RICETTE VEGANE | si | si |

HARJA



Margarina ideale per utilizzo a temperature diverse. Il comportamento in fase di lavorazione mantiene costante fino a **30°C di temperatura**.



Vegan



Senza OGM



Intervallo termico di lavorazione più ampio



| | | |
|-------------------|---------------|-------------------------|
| Croissant/Sfoglia | Cod. 01980017 | Pack 10 kg (5 X 2 kg) |
| Crema/Cake | Cod. 01980018 | Pack 10 kg (4 X 2.5 kg) |

Scopri le potenzialità della nuova **Harja** nella ricetta suggerita dai nostri Ambassador

CROISSANT & PAIN AU CHOCOLAT



HARJA

| | CROISSANT/SFOGLIA | CREMA/CAKE |
|-------------------------|---|---------------------------------|
| IDEALE PER | croissanteria dolce e salata, pasta sfoglia | creme, frolle, cake e lievitati |
| LAVORABILITÀ | ● ● ● ● ● | ● ● ● ● ● |
| VERSATILITÀ | ● ● ● ● ● | ● ● ● ● ● |
| AROMA | connotazione burro | connotazione burro-vaniglia |
| TEMPERATURA DI UTILIZZO | 18-20°C | 18-20°C |
| PER RICETTE VEGANE | si | si |

Crea le tue ricette abbinando le nuove margarine ai mix Irca



Primo impasto

| | | | |
|---------------------|--------|-------------------------|--------|
| DOLCE FORNO MAESTRO | g 6000 | HARJA CREMA/CAKE | g 9000 |
| Acqua | g 3180 | Lievito di birra | g 19 |

Preparazione

- Unire il DOLCE FORNO, il lievito e l'acqua in più riprese.
- Aggiungere la margarina in 2-3 volte.
- Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
- Porre a lievitare a 20-21°C (umidità 70-80%).

Secondo impasto

| | | | |
|-------------------------|--------|---------------------------|--------|
| DOLCE FORNO MAESTRO | g 4000 | Sale | g 90 |
| Bevanda di soia - | g 1780 | Levosucrol | g 130 |
| Latte di soia | | Pasta d'arancio o cubetti | g 130 |
| Lecitina (di soia) | g 180 | d'arancio tritati | |
| Acqua | g 500 | Uvetta sultanina | g 2670 |
| HARJA CREMA/CAKE | g 1780 | Canditi d'arancia | g 1780 |
| Zucchero semolato | g 780 | a cubetti | |

Preparazione

- Scaldare la bevanda di soia, aggiungere la lecitina di soia e la curcuma (13 gr) e miscelare con un mixer a immersione.
- Realizzare un'emulsione con margarina, zucchero invertito, bacche di vaniglia (10 gr) e pasta arancio.
- Aggiungere il DOLCE FORNO ed impastare per 10 min.
- Aggiungere lo zucchero semolato, il sale, la bevanda di soia e l'acqua, incorporando l'emulsione di margarina, i canditi e l'uvetta.
- Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 45-60 min.
- Suddividere l'impasto in pezzature da 400gr, depositare su teglie e lasciare puntare per altri 10-15 min a 28-30°C.
- Porre i filoncini negli stampi a forma di tronchetto (da 500g).
- Mettere a lievitare a 28-30°C per 3-4 ore (umidità 70-80%).

Glassa alle mandorle

| | | | |
|------------------------|--------|--------------------|-------|
| AVOLETTA | g 2000 | Bevanda di soia | g 720 |
| Zucchero | g 1000 | Olio di girasole | g 160 |
| Amido | g 60 | Lecitina (di soia) | g 72 |
| Farina di grano tenero | g 60 | | |

- Miscelare la lecitina con la bevanda di soia e mescolare tutti gli ingredienti.

Avvertenze: la preparazione della glassa deve avvenire al momento dell'utilizzo

Composizione finale

- Terminata la lievitazione, lasciare per 10-15 minuti i tronchetti esposti all'aria ambiente.
- Ricoprire la superficie con la glassa, la granella di zucchero e lo zucchero a velo.
- Cuocere a 160-165°C per 25-30 minuti (tronchetti da 400 g) fino a raggiungere 93-94°C al cuore.
- Post cottura, girare i tronchetti a testa in giù e lasciare raffreddare.



Pasta sfoglia

| | |
|--------------------------------|--------|
| GRANSFOGLIA | g 1000 |
| Acqua fredda | g 450 |
| EYLEN CROISSANT/SFOGLIA | g 700 |

Preparazione

- Impastare GRANSFOGLIA e acqua per 5 min fino ad ottenere una pasta non troppo liscia. Coprire e lasciare riposare in frigorifero per 2-3 ore.
- Procedere con una piega a 3 ed una a 4 utilizzando EYLEN CROISSANT/SFOGLIA. Coprire e far riposare in frigorifero fino ad ottenere una pasta rilassata.
- Ripetere nuovamente il punto precedente fino a che la pasta non sia sufficientemente rilassata per la stesura finale.
- Stendere la sfoglia a 3 cm di spessore e riporre in frigorifero. Tagliare delle strisce di 3 mm di spessore e 15 cm di lunghezza.
- Cuocere in forno a 190°C per 25 minuti fino a doratura.

Chantilly al cioccolato bianco e vaniglia

| | | | |
|-------------------|-------|-----------------------|-------|
| Latte 3.5% M.G. | g 100 | SINFONIA CIOCCOLATO | g 170 |
| JOYPASTE VANIGLIA | g 5 | BIANCO | |
| BIANCA | | Panna 35% M.G. Fredda | g 200 |
| LILLY NEUTRO | g 15 | | |

Preparazione

- Riscaldare il latte con JOYPASTE a 85°C. Aggiungere il LILLY e mescolare.
- Versare sopra il cioccolato ed emulsionare con il frullatore a mano.
- Aggiungere la panna liquida e far cristallizzare in frigorifero per 8 ore circa.

Composizione finale

- Montare in planetaria con frusta la chantilly al cioccolato bianco e vaniglia.
- Dressare sulla prima striscia di pasta sfoglia due cilindri di chantilly alternata al CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL (qb).
- Dressare tra le creme delle sottili strisce di TOFFEE D'OR CARAMEL (qb).
- Ripetere questa operazione su un'altra striscia di pasta sfoglia e sovrapporla alla prima.
- Chiudere il dolce con della pasta sfoglia e decorare con il TOFFEE D'OR CARAMEL e un CHOCOLATE VANILLA POD DOBLA.