



# CEREAL PLUS & DECORGRAIN

Mix completo per un pane speciale ad alto contenuto nutritivo  
*/ Complete mix for a special bread with a high nutritional content*

**irca**  
SINCE 1919



# WELLNESS BAKERY LINE

Preparati completi per pani multicereali, multiseми e con farine integrali  
*/ Complete cereals and seeds bread mixes with whole grain flours*

IRCA offre una gamma di mix completi per panificazione per realizzare un pane a elevato contenuto nutrizionale in linea con le più recenti tendenze in materia di alimentazione.

La Wellness Bakery Line IRCA si propone come una soluzione semplice e pratica per l'artigiano che vuole soddisfare le esigenze del cliente moderno.

IRCA offers a range of complete bread mixes for bread with a high nutritional content in line with the most recent nutrition trends.

IRCA Wellness Bakery Line is a simple and practical solution for the artisan who wants to satisfy the modern customer's needs.

- **Garanzia di risultato unita alla tipicità di un pane artigianale**  
*/ Guarantee of result combined with the typicality of an artisanal bread*
- **Ottimo rapporto qualità/prezzo rispetto ai principali attori di mercato**  
*/ Good value for money compared to main players into the market*
- **La pasta acida garantisce un elevato contenuto di nutrienti, un gusto più aromatico ed una maggiore conservabilità**  
*/ The acid paste guarantees a high content of nutrients, a more aromatic taste and a greater shelf life*

**Un incontro speciale di / A special blend of**

**Farine  
Integrali**  
Whole  
Grain Flours



**Fiocchi**  
Flakes



**Semi**  
Seeds



**La WELLNESS BAKERY LINE COMPRENDE:**  
*/ WELLNESS BAKERY LINE INCLUDES:*

AmaVita

Chia & Quinoa Bread

CEREAL plus 50%

Korn Fit

Multigrain Fit 50%

VITASAN BREAD

# CEREAL *plus* 50%

Ricette dolci e salate

/ Sweet and salty recipes

## PANE MULTISEMI E MULTICEREALI

CEREAL PLUS 50%	g 5.000
Farina 00*	g 5.000
Acqua	g 5.500
Olio d'oliva	g 400
Lievito	g 400

TEMPERATURA DELLA PASTA: 26-27°C

TEMPO D'IMPASTO: 15 minuti (impastatrici a spirale)

PUNTATURA: 15-20 minuti a 22-24°C

FORMELLATURA: pezzi da g 70 a g 500

LIEVITAZIONE: 45-50 minuti a 28-30°C con umidità relativa del 70-80%

COTTURA: 20 minuti a 220-230°C per pezzature da g 70, 50 minuti a 220-230°C per pezzature da g 500

IMPASTO: il tempo d'impasto di 15 minuti si riferisce ad un'impastatrice del tipo a spirale. Protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.

LIEVITAZIONE: i tempi di puntatura e di lievitazione sopra indicati si riferiscono a pezzature di circa 200 grammi e devono essere leggermente aumentati per pezzature maggiori o ridotti per quelle minori. Proteggere il pane in lievitazione con teli.

COTTURA: secondo le pezzature.

DECORAZIONE: cospargere con DECORGRAIN.

## BISCOTTI MULTICEREALI E MULTISEMI

CEREAL PLUS 50%	g 500
Farina (200-240 W)	g 1.500
Zucchero semolato	g 700
Burro o margarina crema	g 1.000
Uova intere	g 500
VIGOR BAKING	g 15
Vanillina	g q.b.

Impastare il tutto fino ad ottenere una pasta dalla struttura uniforme; mettere in frigorifero (5°C) per almeno 2 ore. Spianare la pasta e formare dei biscotti con gli appositi stampi. Decorare a piacere e cuocere alla temperatura di 225-230°C.

## SEEDS AND CEREALS BREAD

CEREAL PLUS 50%	g 5.000
Breadmaker's flour	g 5.000
Water	g 5.500
Olive oil	g 400
Yeast	g 400

DOUGH TEMPERATURE: 26-27°C

KNEADING TIME: (spiral kneading machine) 15 minutes

RESTING: 15-20 minutes at 22-24°C

WEIGHT SCALING: pieces of between 70g and 500g

LEAVENING: 45-50 minutes at 28-30°C with relative humidity of 70-80%

BAKING: 20 minutes at 220-230°C for 70g pieces, 50 minutes at 220-230°C for 500g pieces

KNEADING: the kneading time of 15 minutes refers to a spiral kneading machine. In any case, the kneading can be extended in order to obtain a smooth, elastic dough.

LEAVENING: the resting and leavening times indicated above refer to pieces of about 200g and must be increased slightly for larger pieces or reduced for smaller ones. Protect the bread which is leavening with sheets.

BAKING: according to the size of the pieces.

DECORATION: spread the surface with DECORGRAIN.

## SEEDS AND CEREALS BISCUITS

CEREAL PLUS 50%	g 500
Flour	g 1.500
Caster sugar	g 700
Butter or margarine	g 1.000
Whole eggs	g 500
VIGOR BAKING	g 15
Vanillin to taste	at will

Combine all the ingredients until a smooth, uniform dough is obtained; keep in a refrigerator for at least two hours. Roll out the dough and use suitable moulds to cut out the desired biscuit shapes. Decorate and bake at a temperature of 225-230°C.



# DECORGRAIN

Un mix di semi per un pane che si arricchisce di minerali, vitamine, fibre e sostanze preziose  
*/ A mix of seeds for a bread enriched with minerals, vitamins, fibers and precious substances*

DECORGRAIN può essere utilizzato per decorare il pane e per arricchire paste frolle, croissant e muesli, esaltandone il sapore e rendendoli più digeribili.

*/ DECORGRAIN can be used to decorate bread and to enrich shortbread, croissants and muesli, enhancing its flavor and making it more digestible.*

## MODALITÀ D'USO

### / DIRECTIONS FOR USE

Inumidire la superficie dei pani, adagiarli sopra una cospicua quantità di DECORGRAIN cercando di far aderire al meglio i semi ed i fiocchi. Adagiare i pani su teglie o telai e porli a lievitare. Si consiglia di effettuare la cottura del pane introducendo abbondante vapore in forno.

*/ Wet the surface of the bread and lay down them gently on a big quantity of DECORGRAIN trying to let the seeds and the flakes well stick. Place the bread on the pans and let rise. We suggest to carry out the baking of the bread introducing abundant steam in the oven.*

## RICETTA BARRETTE PROTEICHE

### / PROTEIN BAR RECIPE

Dosi per teglia 60x40 cm / Dosage for 60x40 cm tray

AMAVITA	g 1.200
DECORGRAIN	g 300
Zucchero grezzo di canna / Cane sugar	g 300
GRANELLA DI NOCCIOLE / HAZELNUT GRANULES	g 180
Arancio candito / Candied orange	g 300
SCIROPPO DI GLUCOSIO / GLUCOSE SYRUP	g 300
Uvetta sultanina / Sultanas	g 350
PEPITA CIOCCOLATO / CHOCOLATE PEPITA	g 300
Acqua / Water	g 480

Miscelare in planetaria a bassa velocità tutti gli ingredienti secchi per 2 minuti e successivamente aggiungere acqua e sciroppo di glucosio fino ad ottenere una massa omogenea. Depositare il composto in una teglia da 60x40 cm foderata con carta da forno. Livellare con spatola ed infornare. Cuocere in forno a 170°C per 20-25 minuti. Una volta cotto, lasciar intiepidire e tagliare in barrette da 6x3 cm. Una volta fredde le barrette possono essere glassate con NOBEL BITTER, immergendo solo la base della barretta fino a metà circa o integralmente e decorandone la superficie con frutta secca.

*/ Mix all the dry ingredients in a planetary mixer for 2 minutes at low speed. Add water and glucose syrup until an homogeneous mass is obtained. Place the mixture into a 60x40 cm tray lined with baking paper. Level with a spatula and bake at 170°C for 20-25 minutes. Let cool then cut into 6x3 cm bars. Once cooled, the bars can be glazed with NOBEL BITTER, dipping the half or full base and decorating the surface with dried fruit.*



## CONFEZIONE / PACKAGING

CEREAL PLUS	Sacco da 10 kg / 10 kg pack
CEREAL PLUS 50%	Sacco da 25 kg / 25 kg pack
DECORGRAIN	Sacco da 10 kg / 10 kg pack