

irca

SINCE 1919



**IL LATO DOLCE
DELLA PANETTERIA**



Gli immancabili alleati IRCA per il tuo panificio

CREME IN POLVERE

TOP CREAM

Mix per crema pasticcera istantanea con **elevata quantità di latte** in polvere incluso. **Semplice da utilizzare**, consente di ottenere **in breve tempo** una crema dal colore giallo luminoso e dalla consistenza **cremosa e spalmabile**. Facilmente personalizzabile.

Utilizzo a freddo

Codice
01070110

Disponibile in
sacchi da 10 kg

PERFECTA

Preparato per crema pasticcera istantanea realizzata con un **importante contenuto di latte**. Per una crema di elevata qualità, dal **gusto delicato e raffinato** e dall'aspetto liscio e vellutato. Resiste alla cottura ed alla surgelazione.

Utilizzo a freddo

Codice
01070458

Disponibile in
sacchi da 10 kg



CREME ANIDRE

CUKICREAM GIANDUIA INDUSTRY

Crema spalmabile al gianduia **pronta all'uso** per la farcitura di pasta frolla e pasta sfoglia. Mantiene a lungo la cremosità ed è **ottima anche in surgelazione**.

Utilizzo in cottura

Codice
01010750

Disponibile in
secchi da 13 kg

CHOCOCREAM INDUSTRY nelle varianti BIANCO o PISTACCHIO

Crema spalmabile **pronta all'uso** dalla struttura morbida e cremosa. Estremamente **versatile**, per farciture di prodotti da forno.

Utilizzo dopo cottura

Codice
BIANCO **01010853**
PISTACCHIO **01011208**

Disponibile in
secchi da 13 kg

MORELLINA

Pasta **pronta all'uso** a base di **cacao e nocciole**, dal colore scuro e dal gusto intenso. Dalla consistenza morbida e spalmabile, **ideale per aromatizzare** creme per pasticceria o panna montata.

Utilizzo dopo cottura

Codice
01010204

Disponibile in
secchi da 13 kg

I NOSTRI PISTACCHI

PISTACCHIO SGUSCIATO
CALIFORNIA

Pistacchio di origine California **al naturale** con la sua sottile corteccia esterna violacea, per assaporare il suo **tipico gusto intenso** ad ogni assaggio.

Codice **01960001**
Disponibile in 10 **sacchetti da 1 kg**

PISTACCHIO TRITATO
SGUSCIATO 2-4mm

Granella di pistacchio **crudo sgusciato** dal calibro di **2-4 mm**, ideale per decorare e arricchire ogni creazione di **pasticceria e gelateria**.

Codice **01960003**
Disponibile in 10 **sacchetti da 1 kg**



PASSATE

PASSATA ALBICOCCA

Passata di albicocche da **frutta accuratamente selezionata**. Particolarmente indicata per la **farcitura di croissant e crostate da cuocere**.

Utilizzo in cottura e dopo cottura

Codice
01030287

Disponibile in
secchi da **14 kg**



FARCITURA DI CILIEGIE ROSSE

Farcitura a base di ciliegie rosse. Con un **elevato contenuto di frutta**, dalla consistenza morbida e spalmabile, si presta per **tutti gli utilizzi di pasticceria**.

Utilizzo in cottura e dopo cottura

Codice
01030201

Disponibile in
secchi da **6 kg**



FARCITURE IDRATE

CREMIRCA THERMO

nelle varianti VANIGLIA o CIOCCOLATO

Crema aromatizzata alla vaniglia o al cioccolato, **pronta all'uso** e ideale per tutti gli impieghi di **farcitura e decorazione**. Dalla consistenza morbida e spalmabile, è ottima anche come **aromatizzante di crema pasticcera e panna**.

Utilizzo in cottura e dopo cottura

Codice
VANIGLIA **01520410**
CIOCCOLATO **01520411**

Disponibile in
secchi da **6 kg**

CREMIRCA LIMONE SP

Crema aromatizzata al limone, **pronta all'uso** e ideale per tutti gli impieghi di **farcitura e decorazione**. Dalla consistenza morbida e spalmabile, è ottima anche come **aromatizzante di crema pasticcera e panna**. Ottime performance anche in surgelazione. Senza olio di palma.

Utilizzo in cottura e dopo cottura

Codice
01520534

Disponibile in
secchi da **6 kg**

CREMIRCA FRUTTI DI BOSCO E YOGURT

Crema aromatizzata ai frutti di bosco e yogurt, **pronta all'uso** e ideale per tutti gli impieghi di **farcitura e decorazione**. Dalla consistenza morbida e spalmabile, è ottima anche come **aromatizzante di crema pasticcera e panna**. Ottime performance anche in surgelazione.

Utilizzo in cottura e dopo cottura

Codice
01520509

Disponibile in
secchi da **6 kg**



Scopri l'intera
gamma
CREMIRCA

GELATINE

BLITZ ICE NEW

Gelatina **pronta all'uso** dal colore e gusto neutri, che consente di **esaltare le qualità naturali della frutta preservandone la freschezza**. Resistente alla surgelazione.

Utilizzo a freddo

MIRAGEL ALBICOCCA

Gelatina per lucidatura, dal leggero gusto di albicocca. Crea un **velo protettivo** che preserva la frutta dall'ossidazione e ne mantiene invariato il colore. Ideale per la surgelazione.

Utilizzo a caldo

Codice
01030345

Disponibile in
secchi da 6 kg

Codice
01030290

Disponibile in
secchi da 14 kg



I consigli dei nostri Corporate Chef

- Mescola **200 gr di acqua e 1000 gr di MIRAGEL** e **riscalda** il composto fino ad incipiente ebollizione (circa 96°C), agitando frequentemente.
- Con un pennello **ricopri i tuoi prodotti da forno** ancora ben caldi.
- Sulla torte alla frutta si può ottenere una presentazione di grande effetto versando direttamente il composto sulla frutta per ottenere uno **strato trasparente e lucido**.



SURROGATI

PEPITA MARABÙ

Piccole gocce di surrogato di cioccolato fondente di forma regolare, ideali per **farciture o decorazioni** ante forno di prodotti dolciari.

Codice
01010292

Disponibile in
sacchi da 10 kg

KIRONCAO

Surrogato fondente, caratterizzato da un'**ottima fluidità**, indicato per **tutti gli impieghi di pasticceria** quali copertura, decorazione e produzione di soggetti stampati.

Codice
01010997

Disponibile in
sacchi da 10 kg

KIRON WHITE

Surrogato di cioccolato bianco, caratterizzato da un'**ottima fluidità**, indicato per **tutti gli impieghi di pasticceria** quali copertura, decorazione e produzione di soggetti stampati.

Codice
01011023

Disponibile in
sacchi da 10 kg



Il tuo agente di zona rimane a disposizione per maggiori informazioni sui prodotti IRCA

Selezione Dobla



Ø20 mm

Peach Blossom

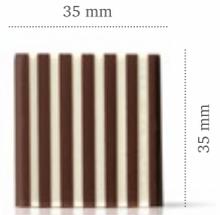
Codice Dobla: 78424
(140 pezzi/scatola)



Ø20 mm

Daisy

Codice Dobla: 77755
(140 pezzi/scatola)



35 mm

35 mm

Domino square

Codice Dobla: 72213
(500 pezzi/scatola)



40 mm

55 mm

Chocolate lemon silhouette

Codice Dobla: 77908
(48 pezzi/scatola)



40 mm

50 mm

Chocolate pear silhouette

Codice Dobla: 77909
(48 pezzi/scatola)



38 mm

46 mm

Chocolate strawberry silhouette

Codice Dobla: 77910
(90 pezzi/scatola)



150 mm

Cigarillo marbled color assortment

Codice Dobla: 78443
(120 pezzi/scatola)



Scopri
tutte le
referenze
disponibili

IRCA ACADEMY

La nostra Accademia, presente all'interno della sede HQ di Gallarate, ogni anno viene visitata da oltre 2.000 professionisti. Potendo contare non solo sui Corporate Chef esperti pasticceri, cioccolatieri, gelatieri e panificatori, ma anche su Maestri di fama internazionale, è in grado di proporre un'ampia offerta di apprendimento in molteplici modalità, dai corsi teorici e mani in pasta, ai webinar.

SALA ONE TO ONE – "CREATING"

All'interno di questa sala, dotata delle migliori attrezzature offerte dal mercato, sono state installate **12 postazioni di lavoro**, permettendo così ai corsisti di imparare le tecniche più innovative e di metterle subito in pratica, seguiti dall'occhio esperto del docente.

SALA ONE TO MANY – "LEARNING"

Questa sala propone un approfondimento più teorico e didattico, dando modo di approfondire le più svariate tematiche. La platea di **90 sedute** ha come palcoscenico un imponente banco di lavoro circondato da una serie di attrezzature all'avanguardia dove osservare gli Chef nel corso della live-demo.

TECNOLOGIE HIGH RESOLUTION & WEBINAR

Le sale sono dotate di telecamere ad alta risoluzione che, attraverso dei monitor debitamente posizionati, consentono a tutti di poter seguire "da vicino" ogni passo del corso e permettono inoltre un **coinvolgimento virtuale** anche in modalità remota.

IRCA ACADEMY RESTAURANT

L'Academy offre un'elegante sala ristorante che può ospitare fino a 100 persone per **break, pranzi e aperitivi**. Nei momenti di pausa tra una lezione e l'altra, i nostri ospiti avranno la possibilità di assaggiare le prelibatezze di casa Irca preparate dai nostri Corporate Chef.



irca
SINCE 1919

IRCA S.p.A.

Via degli Orsini, 5 - 21013 Gallarate (VA) - Italia
T. +39 0331 284111 - info@irca.eu

irca.eu




CREATING
CHOCOLATE EXCITEMENT

DOBLA BV
Part of the IRCA Group

Galileistraat 26
1704 SE, Heerhugowaard, The Netherlands

T +31 (0)72 576 07 77

F +31 (0)72 574 60 14

Creating chocolate excitement since 1950

dobla.com