

The background of the advertisement features a close-up, artistic shot of dark chocolate pieces. Some are broken into irregular shards, while others are in their original rectangular, segmented form. The chocolate is set against a vibrant, textured blue surface that resembles painted wood. The lighting creates highlights and shadows, emphasizing the rich, dark color and the tactile quality of the chocolate.

irca

SINCE 1919

**LA NUOVA LINEA
DI CIOCCOLATI IRCA
PER RISPONDERE ALLE
PIÙ RECENTI TENDENZE
DI MERCATO**

**CIOCCOLATO
VEGANO**

**CIOCCOLATO A RIDOTTO
CONTENUTO DI ZUCCHERO**



100% vegetale ma con gusto.

Cioccolato con soli ingredienti di origine vegetale, che combina sciroppo di **riso e fibra** in alternativa al latte, per **un gusto che sorprende e convince**.

La migliore alternativa sul mercato!

Per maestri cioccolatieri di nuova generazione, che sperimentano e vogliono offrire un'**alternativa al classico cioccolato senza rinunciare al gusto**.

Perché sceglierli

- Ricorda il gusto del cioccolato latte ma utilizza ingredienti di origine esclusivamente vegetale (sciroppo di riso disidratato ed estratto di cicoria).
- È versatile: si adatta a tutte le preparazioni base di pasticceria e alla realizzazione di corpi cavi in stampo.

I cioccolati vegani IRCA sono prodotti in stabilimenti dove si garantisce assenza di contaminazione da latte e derivati.

CARATTERISTICHE

CIOCCOLATO VEGANO - GUSTO LATTE



43%^{MIN.}
CACAO
SUL TOTALE PRODOTTO



100% BURRO DI CACAO



**SENZA LATTE
E DERIVATI**

**37-39%
MG**



SENZA AROMI



SENZA GLUTINE

Curva di cristallizzazione



Fluidità



Medio-alta

VEGANOK
AZIENDA N. 0915

Disponibile in gocce

GUSTO LATTE
Vegan DF
Cod. 01980278
10 Kg (2 x 5 kg)

FONDATE
Vegan Dark DF
Cod. 01980324
10 Kg (2 x 5 kg)





CHERRY LOVER

Torta moderna con cioccolato vegano e ciliegia

CRUMBLE VEGANO

Farina - debole	g 220
Amido di mais	g 50
Zucchero	g 90
VIGOR BAKING	g 6
Olio di semi	g 70
Bevanda vegetale (soia o altro) - soia	g 70

- 1- Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino a ottenere una consistenza omogenea.
- 2- Raffreddare in frigorifero per un'ora, quindi grattugiare la frolla e cuocere in forno a 180°C per 12 min.

BISCOTTO CHEESECAKE

EYLEN CREMA/CAKE	g 260
Cannella	qb

- 1- Miscelare il crumble precedentemente cotto con la margarina e la cannella, stendere su carta da forno e raffreddare in frigorifero.
- 2- Con l'aiuto di un coppa pasta ritagliare due dischi.

FARCITURA AMARENA

FRUTTIDOR AMARENA	qb
-------------------	----

- 1- Frullare con un frullatore a immersione fino a ottenere una salsa senza pezzi.

MOUSSE AL CIOCCOLATO VEGANO

Panna 100% vegetale	g 190
CIOCCOLATO VEGAN DF - fuso a 45°C	g 190
Panna 100% vegetale - semi montata	g 200

- 1- Emulsionare panna e cioccolato per ottenere una ganache.
- 2- Unire delicatamente alla ganache la panna semi montata ottenendo una mousse morbida.

COMPOSIZIONE FINALE

- 1- Realizzare l'inserito della torta alternando biscotto cheesecake/FRUTTIDOR/biscotto cheesecake/FRUTTIDOR.
- 2- Abbatte fino a totale indurimento.
- 3- Riempire per metà uno stampo di silicone con la mousse e posizionare al centro l'inserito.
- 4- Congelare completamente, sformare e glassare con il MIRROR AMARENA (scaldato a 45°C).



Dolce ma con moderazione, per riscoprire il gusto puro del cioccolato.

Cioccolato a ridotto contenuto di zucchero, che non utilizza edulcoranti ma fibre. Meno dolce al primo assaggio e con una maggiore percezione di cacao, il gusto di questi cioccolati è amabile e non fa rimpiangere le varianti classiche.

Ci rivolgiamo a professionisti di **nuova generazione**, che ricercano il giusto equilibrio fra **gusto e benessere**, in un'esperienza di prodotto completa e coinvolgente, in linea con le più recenti tendenze di mercato.

Perché sceglierli

- Contengono **oltre il 30% in meno di zucchero**¹ rispetto alle varianti classiche.
- Garantiscono le **stesse prestazioni** per temperaggio, «spacco» tipico, fluidità e lucentezza del prodotto finito rispetto alle varianti classiche.
- Sono un'ottima base per ricette a ridotto contenuto di zucchero.

¹ la ridotta % di zuccheri è da considerarsi calcolata rispetto alla media dei principali riferimenti di mercato

variante LATTE

Meno dolce al primo assaggio, si risolve in un gusto equilibrato e avvolgente di latte.



43%
MIN.
CACAO



38-40%
MG

Fluidità



Alta

 100% ESTRATTO DI VANIGLIA

variante FONDENTE

Gusto più deciso di cacao, con un picco iniziale che tende a persistere.



66%
MIN.
CACAO



36-38%
MG

Fluidità



Medio-alta



100% BURRO DI CACAO



SENZA EDULCORANTI



SENZA GLUTINE

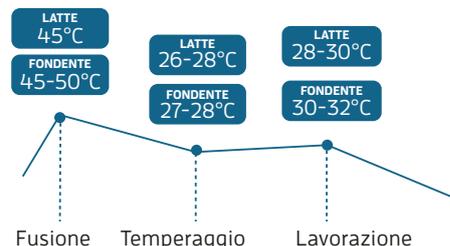


FONTE DI FIBRE



OLTRE IL 30%
IN MENO DI ZUCCHERO

Curva di cristallizzazione



Disponibile in gocce

Latte 38/40 SR
Cod. 01980213
10 Kg (2 x 5 kg)

Fondente 36/38 SR
Cod. 01980122
10 Kg (2 x 5 kg)



I consigli degli Ambassador

GANACHE MORBIDA CON PANNA	CIOCCOLATO SR Panna 35% M.G. Miele	variante LATTE	variante FONDENTE
		g 220 g 200 g 35	g 160 g 200 g 35
MOUSSE AL CIOCCOLATO	CIOCCOLATO SR Panna (1) 35% M.G. Acqua (1) Panna (2) 35% M.G. LILLY NEUTRO Acqua (2)	variante LATTE	variante FONDENTE
		g 200 g 75 g 65 g 200 g 35 g 35	g 200 g 50 g 100 g 200 g 30 g 30
CREMOSO AL CIOCCOLATO	CIOCCOLATO SR Tuorlo d'uovo LILLY NEUTRO Latte intero Panna 35% M.G.	variante LATTE	variante FONDENTE
		g 180 g 45 g 25 g 125 g 125	g 95 g 40 g 25 g 125 g 125
BAVARESE AL CIOCCOLATO	CIOCCOLATO SR LILLY NEUTRO Tuorlo d'uovo Latte intero Panna (1) 35% M.G. Panna (2) 35% M.G.	variante LATTE	variante FONDENTE
		g 450 g 40 g 40 g 130 g 150 g 450	g 320 g 25 g 40 g 130 g 150 g 450
NAMELAKA AL CIOCCOLATO	Latte intero Glucosio CIOCCOLATO SR Panna 35% M.G. LILLY NEUTRO	variante LATTE	variante FONDENTE
		g 250 g 10 g 340 g 200 g 35	g 250 g 10 g 220 g 200 g 25

Il 30% in meno di zucchero è garantito per il solo cioccolato IRCA, non per il prodotto finito realizzato con esso.