

irca

SINCE 1919

DOLCE FORNO

Il ricettario
primavera-estate



irca

SINCE 1919

INDICE

DOLCE FORNO

p 4

DOLCE FORNO MAESTRO

p 5

Frutta

p 7

Veneziana al Mandarino

p 8

Croissant ai mirtilli

p 10

Brioche alla crema di frutta

p 12

Caramello

p 15

Colomba caramello e mirtillo

p 16

Croissant cubo al caramello

p 18

Bauletto glassato caramello e frutti di bosco

p 20

Pistacchio

p 23

Croissant esotico al pistacchio

p 24

Nuvole al pistacchio

p 26

Nocciole e frutta secca

p 29

Colomba delle Langhe

p 30

Panbrioche gianduia

p 32

Bauletto limone e gianduia

p 34

Crunchy cruffin alla nocciola

p 36

DOLCE FORNO e DOLCE FORNO MAESTRO

Il mix indispensabile per lievitati perfetti

Anche **durante la bella stagione**, i dolci lievitati sono una delizia irresistibile per soddisfare il desiderio di dolcezza. Con **DOLCE FORNO e DOLCE FORNO MAESTRO** puoi realizzare brioche, veneziane, bauletti e molto altro rendendoli protagonisti della tua vetrina **cavalcando l'onda dei trend più golosi**.

Dai sfogo alla tua creatività abbinando DOLCE FORNO e DOLCE FORNO MAESTRO al gusto avvolgente del caramello e del pistacchio, alla freschezza della frutta e alla croccantezza delle nocciole e della frutta secca.

Facile da utilizzare, consente risultati garantiti nel tempo, anche in Estate.

con LIEVITO NATURALE

garanzia di naturalità e di PH costante per un gusto equilibrato e con le note aromatiche tipiche del lievito madre.



COMPLETO

Da aggiungere i soli ingredienti freschi per ridurre gli sprechi. Facile e veloce da utilizzare per risultati costanti garantiti nel tempo.



Giusto equilibrio fra **SHELF LIFE e QUALITÀ ARTIGIANALE** Fragranza e morbidezza del prodotto nito garantite nel tempo.



DOLCE FORNO



SENZA OLIO DI PALMA

VERSATILE

Non solo per lievitati da ricorrenza ma per qualsiasi tipo di lievitato.





con LIEVITO NATURALE

garanzia di naturalità
e di PH costante
per un gusto equilibrato
e con le note aromatiche
tipiche del lievito madre.



COMPLETO

Da aggiungere i soli ingredienti
freschi per ridurre gli sprechi.
Facile e veloce da utilizzare
per risultati costanti
garantiti nel tempo.



ETICHETTA PULITA

- Senza emulsionanti
- Senza olio di palma
- Senza aromi
- Senza ingredienti di origine animale*

*può contenere tracce di latte e uova



Dolce Forno MAESTRO



Giusto equilibrio fra
SHELF LIFE e
QUALITÀ ARTIGIANALE
Fragranza e morbidezza
del prodotto nito
garantite nel tempo.



VERSATILE e PERSONALIZZABILE

Per tutti i tipi di lievitati
e per ricette creative
al passo con i tempi.







FRUTTA

Il trend della **frutta fresca come protagonista in pasticceria** sta conquistando palati in tutto il mondo, regalando **dolci dal gusto fresco e dal sapore autentico**.

La frutta in pasticceria non è più solo un semplice accompagnamento, ma diventa **l'elemento principale** per creare dessert innovativi e sorprendenti.

VENEZIANA AL MANDARINO

Livello
di difficoltà



PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

Lievito di birra	g 6500
Acqua - t. ambiente	g 30
Zucchero semolato	g 2400
Tuorlo - t. ambiente	g 500
Burro 82% MG - morbido	g 1600
	g 2000

PREPARAZIONE

Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito e l'acqua prevista in ricetta in tre volte. Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere lo zucchero ed iniziare ad aggiungere il tuorlo in più riprese fino ad ottenere una struttura liscia. Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 3-4 volte. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Porre a lievitare a 20-22°C per 12-14 ore con umidità del 60-70% o se sprovvisti di umidificatore, coprire il mastello con un telo di plastica. L'impasto dovrà quadruplicare il suo volume.

AVVERTENZE:

-Si consiglia di fare la "spia", mettendo g 250 d'impasto finito in una brocca da 1 litro per verificarne l'effettiva quadruplicazione.

-Si consiglia di iniziare gli impasti in seconda velocità per poi, verso $\frac{3}{4}$ d'impasto, terminare in prima velocità.

-Se la temperatura del primo impasto dovesse risultare al di sopra dei 28°C, sarà necessario ridurre i tempi della prima lievitazione.

IMPORTANTE:

Se si utilizzano impastatrici di tipo "a spirale" o "planetaria con gancio" si dovrà necessariamente ridurre la quantità d'acqua prevista nel primo impasto portandola da 2400 a 2250 grammi.

SECONDO IMPASTO

DOLCE FORNO MAESTRO

Acqua - t. ambiente	g 3500
Zucchero semolato	g 600
Sale	g 600
Tuorlo	g 110
Burro 82% MG - morbido	g 1000
Miele di acacia	g 1800
CUBETTI DI MANDARINO CANDITO 4x4 - CESARIN	g 550
Zenzero in polvere	g 2000
	g 90

Al mattino seguente l'impasto si deve presentare quadruplicato, ma leggermente bombato. Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO MAESTRO con l'acqua ed impastare per 5-10 minuti. Una volta assorbiti gli ingredienti aggiungere lo zucchero, il miele, il sale ed impastare per circa 10 minuti. Aggiungere quindi il tuorlo in più riprese. Unire all'impasto il burro morbido in più riprese ed i canditi. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C (se la temperatura risultasse inferiore si consiglia di scaldare leggermente i canditi su di una teglia ponendoli in forno per 1-2 minuti). Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 90 minuti. Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate, poi arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 20 minuti a 28-30°C. Arrotolare nuovamente e porre negli appositi stampi di carta. Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 60-70%, finché il culmine della pasta arrivi ad 1 cm dallo stampo; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.

GLASSA ALLA MANDORLA

MANDORLGASS QUICK SP

Acqua
Burro 82% MG - fuso a bassa temperatura

g 2000
g 1000
g 50

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 2 minuti.

FARCITURA AL MANDARINO

FRUTTA IN CREMA MANDARINO - CESARIN

q.b.

Dopo completo raffreddamento farcire con Frutta in crema mandarino Cesarin.

COMPOSIZIONE FINALE

Terminata la lievitazione lasciare per 20-25 minuti le veneziane esposte all'aria ambiente, affinché si formi una leggera pelle in superficie. Glassare la superficie delle veneziane con MANDORGLASS, far aderire dello zucchero a granella e spolverare con zucchero a velo. Cuocere a 160-170°C per tempi variabili secondo il peso (circa 50-55 minuti per veneziane da 1000 grammi), fino a raggiungere 93-95°C al cuore.

All'uscita dal forno girare le veneziane a testa in giù, utilizzando gli appositi gira-panettoni.

Le veneziane appena sfornate devono essere lasciate raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di confezionare in sacchetti di moplefan.

Per dichiarazione in etichetta e avvertenze consulta la ricetta sul nostro sito www.irca.eu



Scopri di più su
MANDORGLASS QUICK SP



PRESENTATO
AL

SIGEP
THE DOLCE WORLD EXPO

2024

CROISSANT AI MIRTILLI

Livello
di difficoltà



IMPASTO CROISSANT

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

Acqua	g 3000
Latte 3.5% MG	g 400
Uova	g 300
Sale fino	g 450
Lievito	g 30
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 120
Burro 82% MG - morbido	g 15
	g 300

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti (tranne il burro) per 20 minuti circa.

Inserire il burro e lavorare sino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.

Lasciar puntare l'impasto a temperatura ambiente per 20 minuti. Abbattere a temperatura positiva.

SFOGLIATURA

Burro piatto	g 1000
--------------	--------

Sfogliare la pasta con il burro piatto, dando una piega a 3, poi una piega a 4. Far riposare l'impasto coperto con un telo di plastica 20 minuti a 2-5°C.

FARCITURA POST FORNO

FRUTTA IN CREMA MIRTILLO - CESARIN	q.b.
------------------------------------	------

Stendere l'impasto allo spessore di 3mm, quindi tagliare a triangoli 10x30 cm e arrotolarli per formare i cornetti. Porli su teglie e mettere in cella di lievitazione ad una temperatura di 26°C con umidità relativa del 70% circa per 5-6 ore.

Cuocere a 170°C per 25 minuti.

Una volta freddi farcire con FRUTTA IN CREMA MIRTILLO.

COMPOSIZIONE FINALE

Stendere l'impasto allo spessore di 3mm, quindi tagliare a triangoli 10x30 cm e arrotolarli per formare i cornetti.

Porli su teglie e mettere in cella di lievitazione ad una temperatura di 26°C con umidità relativa del 70% circa per 5-6 ore.

Cuocere a 170°C per 25 minuti.

Una volta freddi farcire con FRUTTA IN CREMA MIRTILLO.



I CONSIGLI DEI NOSTRI CORPORATE CHEF

Marco De Grada

E' possibile sostituire la FRUTTA IN CREMA MIRTILLO con gli altri gusti della stessa gamma (Albicocca o Mandarino).



PRESENTATO
AL
SIGEP
THE DOLCE WORLD EXPO
2024

BRIOCHE ALLA CREMA DI FRUTTA

Livello
di difficoltà



PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

Acqua
Burro 82% MG - morbido
Lievito di birra

g 700
g 320
g 100
g 40

PREPARAZIONE

Impastare DOLCE FORNO con 230 g di acqua ed il lievito. Quando l'impasto inizia a formarsi aggiungere la restante acqua in 2 volte, fino ad ottenere un aspetto liscio ed asciutto. Terminare con il burro morbido in 2 volte. La temperatura della pasta deve essere di 26-28°C. Porre a lievitare a 28-30°C fino a volume più che triplicato (circa 2 ore).

SECONDO IMPASTO

DOLCE FORNO

Uova - t. ambiente
Burro 82% MG - morbido
Zucchero
Sale

g 600
g 300
g 200
g 60
g 10

Aggiungere al primo impasto DOLCE FORNO ed impastare per 5 minuti circa. Aggiungere poi la metà delle uova, lo zucchero ed il sale ed impastare per altri 10 minuti. Terminare con l'ultima metà delle uova. Aggiungere per ultimo il burro morbido in 2 volte fino ad ottenere una pasta liscia. Lasciare riposare l'impasto per 20-30 minuti a 28-30°C e poi suddividere in pezzi da 40 grammi. Arrotolare ed appiattirli leggermente con il palmo della mano. Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 60-80% per 80-90 minuti. Spruzzare con acqua, cospargere con zucchero semolato e spolverare con zucchero a velo. Cuocere in forno ventilato per 12-15 minuti a 160-170°C.

FARCITURA

FRUTTA IN CREMA

ALBICOCCA O MIRTILLO O MANDARINO - CESARIN

q.b.

Farcire con FRUTTA IN CREMA MIRTILLO o ALBICOCCA o MANDARINO.



Scopri di più su
FRUTTA IN CREMA



PRESENTATO
AL
SIGEP
THE DOLCE WORLD EXPO
2024





CARAMELLO

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.

COLOMBA CARMELLO E MIRTILLO

Livello
di difficoltà



PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

Acqua	g 6500
Burro 82% MG	g 3300
Zucchero	g 1200
Tuorlo d'uovo	g 300
Lievito	g 500
	g 30

PREPARAZIONE

Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta. Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia. Inserire lo zucchero e successivamente il tuorlo in più riprese. Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 2-3 volte. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Si consiglia di creare una spia pesando 250 gr di impasto in una brocca da 1 litro. Porre a lievitare a 20-22°C con umidità del 70-80% o se sprovvisti, coperti da un telo di nylon per 12-14 ore o comunque fino a volume quadruplicato.

SECONDO IMPASTO

DOLCE FORNO MAESTRO

Burro 82% MG	g 4500
Acqua	g 2200
Tuorlo d'uovo	g 500
Zucchero	g 2300
Miele	g 1000
Sale	g 200
CARMEL CUBES	g 100
	g 4500

Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato. Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO ed acqua ed impastare per 5-10 minuti. Una volta assorbito DOLCE FORNO aggiungere lo zucchero, il miele, il sale ed 1 kg di tuorlo e impastare per circa 10 minuti. Aggiungere quindi il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per volta). Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta) fino ad ottenere una pasta liscia. Terminare aggiungendo i CARMEL CUBES incorporandoli delicatamente impastando a bassa velocità. Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 60 minuti. Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate (per colombe da 1 kg pesare 2 pezzi da 450 gr ognuna), poi arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 15-20 minuti. Arrotolare formando dei filoncini e porre negli appositi stampi di carta. Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70% circa, finché il culmine della pasta sporga quasi dagli stampi; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.

FILLING

FRUTTA IN CREMA MIRTILLO - CESARIN

q.b.

FINITURA

SINFONIA CARAMEL ORO
GRANULI DI MIRTILLO HG - CESARIN

q.b.

q.b.

COMPOSIZIONE FINALE

Terminata la lievitazione lasciare per 10 minuti le colombe esposte all'aria ambiente affinché si formi una leggera pelle in superficie.
Cuocere a 170-180°C per tempi variabili secondo il peso fino a raggiungere 92-94°C al cuore.

Le colombe appena sfornate devono essere lasciate raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore.

Una volta fredde farcire con FRUTTA IN CREMA MIRTILLO.

Ricoprire con SINFONIA CARAMEL ORO temperato e far aderire dei GRANULI DI MIRTILLO.



Scopri di più su
SINFONIA CARAMEL ORO



PRESENTATO
AL

SIGEP
THE DOLCE WORLD EXPO

2024

CROISSANT CUBO AL CARAMELLO

Livello
di difficoltà



IMPASTO CROISSANT

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

Latte fresco

Sale

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

Lievito di birra

g 2500

g 1000

g 25

g 15

g 120

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti per 20 minuti circa sino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.

Formare un pastone e lasciare puntare per 40 minuti affinché parta la lievitazione che andrà poi bloccata appiattendolo l'impasto.

Fare un ciclo di abbattimento positivo per avere un migliore risultato in fase di piegatura.

Lasciare tutta la notte in frigorifero, appiattito e coperto a 2°C.

NAMELAKA AL CARAMELLO

Latte fresco

GLUCOSIO

SINFONIA CARAMEL ORO

Panna fresca

LILLY NEUTRO

g 250

g 10

g 350

g 200

g 40

Scaldare il latte con il glucosio a 60°C circa, aggiungere LILLY NEUTRO e mixare con mixer ad immersione.

Aggiungere il cioccolato continuando a mixare.

Aggiungere la panna fredda a filo continuando a mixare.

Coprire con pellicola a contatto e mettere in frigorifero per almeno 4 ore.

Montare in planetaria a media velocità con frusta fino ad ottenere la consistenza necessaria (circa 1 minuto).

COPERTURA AL CARAMELLO

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE

q.b.

Intingere il cubo nel CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE.

FARCITURA AL CARAMELLO

CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL

TOFFEE D'OR SALTY CARAMEL

q.b.

q.b.

Farcire il cubo con TOFFEE D'OR SALTY CARAMEL o CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL.

LAMINAZIONE

MARBUR CROISSANT 20%

g 1000

Sfogliare dando una piega a 3 ed una a 4.

COMPOSIZIONE FINALE

Laminare l'impasto con 1000 g di burro in placche, dando una piega a 3 ed una a 4.

Lasciare nuovamente riposare a 0-2°C per 2 ore.

Stendere l'impasto a 3 mm in sfogliatrice e tagliare delle strisce alte 5 cm e lunghe 30 cm, avvolgerle a chiocciola e controllare che il peso sia di 76 g. Inserirle negli appositi stampi a cubo e porre a lievitare a 26°C e 75% di umidità fino a completa lievitazione.

Cuocere a 150°C per 20 minuti circa con cottura in stampo a pressione.

Sformare, raffreddare e farcire con le creme anidre. Decorare con la namelaka al caramello e SPEARS DOBLA.



Scopri di più su
TOFFEE D'OR SALTY CARAMEL



PRESENTATO
AL

SIGEP
THE DOLCE WORLD EXPO

2024

BAULETTO GLASSATO CARMELLO E FRUTTI DI BOSCO

Livello
di difficoltà



PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

Acqua	g 6500
Lievito di birra	g 3300
Zucchero semolato	g 200
Tuorlo d'uovo - t. ambiente	g 300
Burro 82% MG - morbido	g 500
	g 1.200

PREPARAZIONE

Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta (2300 gr circa). Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia. Inserire in tre volte lo zucchero ed il tuorlo precedentemente miscelati. Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 3-4 volte. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Porre a lievitare a 28-29°C per 2-3 ore con umidità del 70-80% o se sprovvisti di umidificatore, coprire il mastello con un telo di plastica. L'impasto dovrà triplicare il suo volume.

AVVERTENZE:

- Si consiglia di fare la "spia", mettendo g 330 d'impasto finito in una brocca da 1 litro per verificarne l'effettiva triplicazione.
- Si consiglia di iniziare gli impasti in seconda velocità per poi, verso $\frac{3}{4}$ d'impasto, terminare in prima velocità.
- Se la temperatura del primo impasto dovesse risultare al di sopra dei 28°C, sarà necessario ridurre i tempi della prima lievitazione.
- Se si utilizzano impastatrici di tipo "a spirale" o "planetaria con gancio" si dovrà necessariamente ridurre la quantità d'acqua prevista nel primo impasto portandola da 3300 a 3100 grammi.

SECONDO IMPASTO

DOLCE FORNO

Burro 82% MG - morbido	g 4500
Tuorlo d'uovo - t. ambiente	g 2200
Zucchero semolato	g 2300
Miele	g 1000
Sale	g 100
CARMEL CUBES	g 100
CANDITI IN PEZZI - TUTTA FRUTTA FRUTTI DI BOSCO - CESARIN	g 2700
	g 1750

Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato. Miscelare le quantità previste in ricetta di tuorlo, zucchero e miele. Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO e sale ed impastare per 5-10 minuti. Una volta assorbito il DOLCE FORNO aggiungere la miscela di tuorlo e zuccheri in più riprese (circa mezzo chilo per volta). Inserire il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta), fino ad ottenere una pasta liscia. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C, se la temperatura dovesse risultare minore di 26-28°C. Incorporare delicatamente CARMEL CUBES e TUTTA FRUTTA FRUTTI DI BOSCO. Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 30 minuti circa. Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate (circa 350-400g di pasta per stampo), poi arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 20 minuti. Arrotolare nuovamente e porre negli appositi stampi di carta. Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 70% per 3-4 ore, finché il culmine della pasta arrivi a circa 1 cm dallo stampo; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.

-N.B. Eventuali aromi che fossero ritenuti necessari per personalizzare maggiormente il panettone, possono essere aggiunti nell'impasto finale.

GLASSATURA

MANDORGLASS QUICK SP

Acqua
Burro fuso - o olio vegetale

g 2000
g 1000
g 100

Mescolare energicamente MANDORGLASS QUICK SP, acqua, burro fuso o olio vegetale (girasole, arachide ecc.) per qualche minuto. Utilizzando una spatola flessibile od un sacchetto munito di bocchetta piatta, applicare uno strato uniforme di glassa sui dolci lievitati.

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

COMPOSIZIONE FINALE

Terminata la lievitazione, lasciare per 10 minuti i bauletti esposti all'aria ambiente affinché si formi una pelle in superficie.

Glassare con la glassa preparata in precedenza e ricoprire con granella di zucchero e mandorle a piacere.

Cuocere a 160°C per 25-30 minuti (tempi variabili secondo il peso), fino a raggiungere 92-94°C al cuore.

All'uscita dal forno girare i bauletti a testa in giù, utilizzando gli appositi gira-panettoni.

I bauletti appena sfornati devono essere lasciati raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti di moplefan.

Per dichiarazione in etichetta e avvertenze consulta la ricetta sul nostro sito www.irca.eu



Scopri di più su
CARAMEL CUBES



PRESENTATO
AL

SIGEP
THE DOLCE WORLD EXPO

2024





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.

CROISSANT ESOTICO AL PISTACCHIO

Livello
di difficoltà



PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	g 2500
Latte fresco	g 1000
Sale	g 25
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 15
Lievito di birra	g 120

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti per 20 minuti circa sino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.
Formare un pastone e lasciare puntare per 40 minuti affinché parta la lievitazione che andrà poi bloccata appiattendolo l'impasto. Dividere l'impasto in 2 pastoni da 1800 g fare un ciclo di abbattimento positivo per avere un migliore risultato in fase di piegatura.
Lasciare tutta la notte in frigorifero, appiattito e coperto a 2 gradi.

IMPASTO CROISSANT COLORATO

Acqua	g 320
Farina tipo 00	g 600
Burro 82% MG - cremoso	g 90
Colorante - verde idrosolubile	g 2

Impastare tutti gli ingredienti, stendere e riporre coperto in frigorifero.

LAMINAZIONE

Burro - in placche	g 1000
--------------------	--------

Laminare il primo impasto da 1800 g con 500 g di burro in placche, e dando una piega a 4 ed una a 3.
Laminare il secondo impasto da 1800 g con 500 g di burro in placche e dando una piega a 4 ed un'altra a 4.
Stendere in sfogliatrice 450 g di impasto colorato verde della misura degli impasti precedenti e disporlo, inumidendolo, sopra l'impasto sfogliato con 2 pieghe a 4. Coprire tutti gli impasti e lasciare riposare per 2 ore a 0-2°C. Si otterranno così due "pastelli": uno con impasto verde in superficie e uno senza.

CAKE AL PISTACCHIO E LIMONE

TOP CAKE	g 1000
Uova intere	g 500
Burro 82% MG	g 500
JOYPASTE PISTACCHIO GRAN RISERVA	g 150
PASTA FRUTTA ORO LIMONE - CESARIN	g 80

Miscelare tutti gli ingredienti insieme e cuocere in teglia rettangolare a 170°C per 35 minuti circa.

NAMELAKA RICOTTA E VANIGLIA

Latte fresco	g 350
Panna	g 150
GLUCOSIO	g 20
LILLY NEUTRO	g 100
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 350
Ricotta fresca di bufala	g 300
Panna	g 750
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 20

Scaldare leggermente il latte fresco e la panna con GLUCOSIO, aggiungere LILLY NEUTRO quindi il cioccolato bianco e realizzare una ganache. Inserire la ricotta sgocciolata e in ultimo la panna alla temperatura di 5°C circa. Si deve ottenere una miscela liquida da far maturare in frigo per una notte intera. Il giorno seguente montare leggermente in planetaria con frusta.

CARAMELLO ESOTICO

ISOMALT	g 120
Zucchero - semolato	g 90
Panna	g 75
Burro 82% MG	g 75
Sale	g 1
PUREA DI PASSION FRUIT/PABANA - RAVIFRUIT	g 300
Gelatina animale	g 6
Acqua - per gelatina	g 20
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 5

Caramellare gli zuccheri, decuocere con la purea e la panna riscaldate insieme alla vaniglia ed al sale aggiungere il burro. Portare tutto a 104°C, infine aggiungere la gelatina e mixare. Lasciare riposare in frigorifero per una notte.

COMPOSIZIONE FINALE

Coppare il cake al pistacchio ottenendo una forma a goccia, leggerme più piccolo dell'anello di dove andrà a lievitare il croissant.

Prendere il "pastello" con l'impasto verde in superficie e tagliare delle piccole strisce larghe 0,5 cm.

Disporle, sdraiandole, in alto al secondo "pastello" fino a coprirlo tutto.

Stendere l'impasto a 3 mm in sfogliatrice in modo da avere sempre le strisce perpendicolari ai rulli, e quindi allungandole e non allargandole tagliare dei rettangoli di 8 cm x 13 cm.

Avvolgerci il cake al pistacchio e mettere a lievitare a 26°C negli appositi anelli a goccia precedentemente imburrati, fino a completa lievitazione.

Cuocere a 140°C per 25 minuti circa, in modo da conservarne il colore verde brillante.

Una volta raffreddati, farcire da sotto con la namelaka e il caramello esotico.



PRESENTATO
AL

SIGEP
THE DOLCE WORLD EXPO

2024

NUVOLE AL PISTACCHIO

Livello
di difficoltà



EMULSIONE

INGREDIENTI

JOYPASTE PISTACCHIO VERDE	g 160
Acqua	g 100

PREPARAZIONE

Miscelare JOYPASTE PISTACCHIO VERDE e acqua.
Lasciar riposare l'emulsione per 10-12 ore.

IMPASTO

DOLCE FORNO MAESTRO	g 1000
Acqua	g 100
Latte 3.5% MG	g 150
Uova intere	g 150
Burro 82% MG - morbido	g 150
Lievito di birra	g 50
Sale	g 15
Emulsione - precedentemente realizzata	g 260

Impastare DOLCE FORNO MAESTRO, l'acqua, il latte, le uova, il lievito ed il sale per 10-15 minuti.
Aggiungere il burro morbido in più riprese, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida. Terminare l'impasto aggiungendo l'emulsione di JOYPASTE PISTACCHIO VERDE e l'acqua.
Lasciare riposare l'impasto a temperatura ambiente per 40 minuti coprendolo con un telo o foglio di plastica.
Successivamente suddividere in pezzi da 70 grammi, arrotolarli, depositarli su teglie e mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 60-80% per 80-90 minuti (altrimenti in ambiente caldo coprendo i prodotti con foglio di plastica).

CRAQUELINE

Farina - w290	g 400
Zucchero di canna	g 400
Burro 82% MG	g 300
Albume	g 80
Farina di pistacchio	g 60
Sale	g 15
JOYPASTE PISTACCHIO VERDE	g 70

Impastare burro freddo, farina w290 e farina di pistacchio e sabbare.
Aggiungere lo zucchero, il sale, gli albumi e JOYPASTE PISTACCHIO VERDE.
Stendere tra due fogli di carta da forno allo spessore di 2 mm e mettere in abbattitore.

NAMELAKA AL PISTACCHIO

Panna 35% MG - bollire	g 150
Acqua	g 40
LILLY NEUTRO	g 40
CHOCOCREAM PISTACCHIO	g 250
Panna 35% MG - fredda	g 200

Portare la panna a bollire. Aggiungere acqua, LILLY NEUTRO e mixare. Aggiungere CHOCOCREAM PISTACCHIO sempre mixando.
Aggiungere infine la panna fredda fino ad emulsionare il tutto. Coprire con pellicola a contatto e lasciare riposare una notte in frigorifero.

FARCITURA AL LAMPONE

FRUTTIDOR LAMPONE

q.b.

COMPOSIZIONE FINALE

A lievitazione raggiunta, stampare dei dischetti di craqueline con coppapasta tondi con diametro leggermente più grande delle brioche e appoggiarli ancora congelati sulle brioche facendoli aderire bene. Cuocere a 165-170°C per 12-13 minuti.

Una volta fredde, tagliare la cupola delle nuvole. Stendere al centro della nuvola un disco di farcitura al lampone, avendo cura di lasciare circa 1cm dai bordi della nuvola. Montare la namelaka al pistacchio in planetaria con frusta per 3-4 minuti, fino ad ottenere una struttura soffice e, utilizzando una sac a poche, dressare prima un anello lungo la circonferenza della nuvola e proseguire poi dressando su tutta la superficie uno strato di namelaka alto circa 3cm.

Una volta terminata la farcitura, rimettere sopra la cupola della nuvola e decorare.







NOCCIOLE E FRUTTA SECCA

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.



PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

Acqua	g 6500
Tuorlo	g 2400
Zucchero semolato	g 1600
Burro 82% MG	g 500
Lievito - birra	g 2000
	g 30

PREPARAZIONE

Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito e tutta l'acqua prevista in ricetta ed impastare per 5-10 minuti. Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere lo zucchero ed una parte di tuorlo, aggiungere poi il restante tuorlo in più riprese fino ad ottenere una struttura liscia. Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 3-4 volte. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Porre a lievitare a 22-24°C per 12-14 ore con umidità del 70-80% o se sprovvisti di umidificatore, coprire il mastello con un telo di plastica. L'impasto dovrà quadruplicare il suo volume.

AVVERTENZE:

- Si consiglia di fare la "spia", mettendo g 250 d'impasto finito in una brocca da 1 litro per verificarne l'effettiva quadruplicazione.
- Si consiglia di iniziare gli impasti in seconda velocità per poi, verso ¾ d'impasto, terminare in prima velocità.
- Se la temperatura del primo impasto dovesse risultare al di sopra dei 28°C, sarà necessario ridurre i tempi della prima lievitazione.
- Se si utilizzano impastatrici di tipo "a spirale" o "planetaria con gancio" si dovrà necessariamente ridurre la quantità d'acqua prevista nel primo impasto portandola da 2400 a 2300 grammi.

GANACHE ALLA NOCCIOLA

JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM

Acqua - bollente	g 1200
	g 900

Miscelare JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM con l'acqua bollente. Coprire con pellicola e lasciare a temperatura ambiente per tutta la notte.

SECONDO IMPASTO

DOLCE FORNO MAESTRO

Acqua - t. ambiente	g 3500
Tuorlo - t. ambiente	g 400
Burro 82% MG - cremoso	g 1500
Zucchero semolato	g 1400
Sale	g 800
Miele	g 110
NOCCIOLE INTERE TOSTATE - frantumate e tostate	g 500
CUBETTI DI ARANCIA CANDITA 10x10 ACADEMY - CESARIN	g 1500
	g 1500

Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato. Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO MAESTRO con l'acqua ed impastare per 5-10 minuti. Una volta assorbiti gli ingredienti aggiungere lo zucchero, il sale e una parte di tuorlo. Aggiungere quindi il restante tuorlo in 2 volte e continuare ad impastare. Miscelare il miele con il burro morbido ed aggiungerli all'impasto in due o tre volte. Aggiungere la ganache alla nocciola (realizzata la sera prima) in 4 volte. Infine aggiungere le nocciole tostate e i canditi di arancia. Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per un'ora circa. Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate, poi arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 10-15 minuti a 28-30 °c. Arrotolare nuovamente e porre negli appositi stampi di carta.

Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 70-80% per 3-4 ore, finché il culmine della pasta arrivi a circa 1 cm dallo stampo; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.

GLASSATURA

DELINOISETTE

Zucchero semolato

Albume

Amido di riso

Burro 82% MG

CACAO 22 24

g 1400

g 700

g 560

g 420

g 280

g 210

Miscelare a secco DELINOISETTE, zucchero, amido di riso e il cacao in polvere. Aggiungere l'albume e miscelare in planetaria a media velocità con foglia per 5 minuti. Aggiungere il burro fuso e miscelare. Utilizzando una spatola flessibile od un sacchetto munito di bocchetta piatta, applicare uno strato uniforme di glassa sui dolci già lievitati.

AVVERTENZE:

- La preparazione della glassa deve avvenire al momento dell'utilizzo
- È molto importante non cambiare la tipologia di amido utilizzato

COMPOSIZIONE FINALE

Terminata la lievitazione, lasciare per 20-25 minuti i panettoni esposti all'aria ambiente affinché si formi una pelle in superficie.

Ricoprire la superficie delle colombe con la glassa e decorare con nocchie, cospargere con granella di zucchero ed infine spolverare con zucchero a velo.

Cuocere a 160-170°C per tempi variabili secondo il peso (circa 50 minuti per colombe da 1000 grammi), fino a raggiungere 93-95°C al cuore.

All'uscita dal forno girare le colombe a testa in giù, utilizzando gli appositi gira-panettoni.

Le colombe appena sfornate devono essere lasciate raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti moplefan.

Per dichiarazione in etichetta e avvertenze consulta la ricetta sul nostro sito www.irca.eu



PANBRIOCHE GIANDUIA

Livello
di difficoltà



PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

Acqua (28-30°C)

Burro 82% MG - morbido

Lievito compresso

g 6500

g 3300

g 1000

g 200

PREPARAZIONE

Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta. Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia. Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 2-3 volte.

Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Si consiglia di creare una spia pesando 250 grammi di impasto in una brocca da 1 litro. Porre a lievitare per 2 ore a 28-30°C in cella di lievitazione, fino a volume triplicato.

SECONDO IMPASTO

DOLCE FORNO MAESTRO

Tuorlo d'uovo - t. ambiente

Burro 82% MG - morbido

Zucchero semolato

Sale fino

Uvetta sultanina

Albicocche disidratate

RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27%

g 4500

g 2400

g 2000

g 800

g 90

g 2500

g 1750

g 1500

Aggiungere all'impasto triplicato la quantità prevista di DOLCE FORNO MAESTRO ed impastare per 5-10 minuti. Una volta assorbito il DOLCE FORNO MAESTRO aggiungere lo zucchero, il sale ed 1kg di tuorlo e impastare per circa 10 minuti.

Aggiungere quindi il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per volta).

Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta) fino ad ottenere una pasta liscia.

Terminare con l'uvetta, l'albicocca disidratata e RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE in gocce.

Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.

Mettere l'impasto a "puntare" a 28-30°C per 30 minuti.

Ultimata la fase di puntatura, suddividere l'impasto in pezzi in base alle dimensioni degli stampi prescelti:

- g 500 per stampi 10x10x20 cm

- g 750 per stampi 10x10x30 cm

Arrotolare bene i pezzi in forma di filone della lunghezza degli stampi, quindi sistemarli all'interno con la "chiusura" sul fondo. Gli stampi devono essere leggermente imburriati.

Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 60-70% finché il culmine della pasta arrivi a circa 1 cm dallo stampo; se la cella fosse sprovvista di umidificatore tenere i panettoni coperti con fogli di plastica.

Terminata la lievitazione, lasciare per 20-25 minuti i panbrioche esposti all'aria affinché si formi una pelle in superficie. Cuocere a 165-185°C per tempi variabili secondo il peso (circa 35-40 minuti per panbrioche da 500 grammi, 45-50 minuti per quelli da 750 grammi), fino a raggiungere 92-94°C al cuore.

I panbrioche appena sfornati devono essere lasciati raffreddare per 8-10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti moplefan.

GLASSA CROCCANTE AL CIOCCOLATO

CHOCOSMART CIOCCOLATO
CHOCOCREAM CRUNCHY CACAO & NOCCIOLE

g 350
g 150

Scaldare CHOCOSMART CIOCCOLATO a 35°C e unire
CHOCOCREAM CRUNCHY CACAO & NOCCIOLE.

DECORAZIONE

NOCCIOLE INTERE TOSTATE - a pezzi
Cubetti di brownies - realizzati con IRCA BROWNIES CHOC
CHOCOCREAM CRUNCHY CACAO & NOCCIOLE

q.b.
q.b.
q.b.

COMPOSIZIONE FINALE

Intingere la metà inferiore del panbrioche nella glassa al cioccolato.

Decorare la superficie del dolce con ciuffi di CHOCOCREAM CRUNCHY, cubetti di brownies, nocciole tostate e CURVY LEAF GREEN DOBLA.
Per una versione ancora più golosa ti suggeriamo di farcire il panbrioche con CHOCOCREAM CRUNCHY CACAO & NOCCIOLE!



BAULETTO LIMONE E GIANDUIA

Livello
di difficoltà



PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

Lievito di birra	g 6500
Acqua - t. ambiente	g 220
Zucchero semolato	g 2300
Tuorlo - t. ambiente	g 500
Burro 82% MG - morbido	g 1600
	g 2000

PREPARAZIONE

Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito, tutta l'acqua prevista in ricetta ed impastare per almeno 10 minuti. Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere lo zucchero ed una parte di tuorlo, aggiungere poi il restante tuorlo in più riprese fino ad ottenere una struttura liscia. Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 3-4 volte. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Porre a lievitare a 28-30°C per 2-3 ore con umidità del 70-80% o se sprovvisti di umidificatore, coprire il mastello con un telo di plastica. L'impasto dovrà triplicare il suo volume.

IMPORTANTE: se si utilizzano impastatrici di tipo "a spirale" o "planetaria con gancio" si dovrà necessariamente ridurre la quantità d'acqua prevista nel primo impasto portandola da 2400 a 2250 grammi.

SECONDO IMPASTO

DOLCE FORNO MAESTRO

Acqua - t. ambiente	g 3500
Zucchero semolato	g 900
Sale	g 700
Tuorlo - t. ambiente	g 110
Burro 82% MG - morbido	g 1250
Miele	g 2000
PASTA ORO LIMONE - CESARIN	g 550
PASTAFRUTTA ORO LIMONE - CESARIN	g 600
Bacche di vaniglia	g 50
RENO GIANDUIA LATTE	g 10
CUBETTI DI LIMONE CANDITO 10x10 ACADEMY - CESARIN	g 4000
CUBETTI DI LIMONE CANDITO 6x6 - CESARIN	g 3000
	g 1000

Dopo circa 2 ore, una volta che l'impasto sarà triplicato, aggiungere le quantità previste di DOLCE FORNO MAESTRO, l'acqua ed impastare per 5-10 minuti. Una volta assorbiti gli ingredienti aggiungere lo zucchero, il sale e una parte di tuorlo. Aggiungere quindi il restante tuorlo in 2 volte.

A parte creare la miscela di burro morbido, miele, gli aromi e la vaniglia ed incorporarla alla pasta in 4 volte. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C, se la temperatura dovesse risultare minore, si consiglia di scaldare leggermente i canditi su di una teglia ponendoli in forno per 1-2 minuti, quindi incorporarli delicatamente.

Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 30 minuti.

Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate (g 470 per stampi da mezzo chilo), poi arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciare riposare per altri 10 min a temperatura ambiente. Arrotolare nuovamente e porre negli appositi stampi di carta.

GLASSA BRIOBIG

BRIOBIG

Albume	g 1000
	g 600-650

Mescolare energicamente BRIOBIG ed albume per qualche minuto. Conservare in frigo, ben coperto, fino all'utilizzo.

FINITURA

Granella di zucchero - grossa
Nocciole frantumate

q.b.

q.b.

Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 60-70% per 4-5 ore, finché il culmine della pasta arrivi a circa 1 cm dallo stampo; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.

COMPOSIZIONE FINALE

Terminata la lievitazione, lasciare per 20-25 minuti i bauletti esposti all'aria ambiente affinché si formi una pelle in superficie.

Glassare con 40 grammi di glassa BRIOBIG ogni singolo bauletto.

Distribuire una generosa manciata di nocciole frantumate e granella di zucchero.

Cuocere a 150°C x circa 30-35 min con ventola media, fino a raggiungere 93-94°C al cuore.

All'uscita dal forno girare i bauletti a testa in giù, utilizzando gli appositi gira-panettoni.

I bauletti appena sfornati devono essere lasciati raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti moplefan (la temperatura al cuore del prodotto deve essere inferiore ai 25°C).



CRUNCHY CRUFFIN ALLA NOCCIOLA

Livello
di difficoltà



PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

Acqua	g 150
Latte fresco alta qualità	g 150
Uova	g 225
Burro 82% MG - morbido	g 225
Lievito di birra	g 60
Sale fino	g 15
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	q.b.

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione dell'acqua e del burro. Aggiungere l'acqua in più riprese, fino al completo assorbimento.
Impastare, fino ad avere un impasto liscio ed asciutto. Unire il burro all'impasto in 2-3 volte. Il risultato sarà una pasta liscia e vellutata. Lasciar puntare l'impasto per circa 30-40 min a temperatura ambiente.
Successivamente stendere l'impasto con la sfogliatrice dando alla pasta una forma rettangolare.
Coprire bene e lasciar raffreddare l'impasto per almeno 30 min in frigo o abbattitore ad una temperatura di 2-4°C.

SFOGLIATURA

KASTLE CROISSANT

g 500

Stendere la pasta e procedere con l'incasso di KASTLE CROISSANT (g 260/kg pasta). Dare 2 pieghe a 4.
Dopo l'ultima piega lasciare riposare l'impasto per 10-15 minuti in frigorifero.

FARCITURA CROCCANTE AL GIANDUIA

CHOCOCREAM CRUNCHY CACAO & NOCCIOLE

q.b.

DECORAZIONE

COVERDECOR WHITE CHOCOLATE COVERDECOR DARK CHOCOLATE HAZELNUT CRUNCH

g 1000
g 500
g 150

Fondere COVER DECOR a 50°C.
Aggiungere le inclusioni a COVER DECOR e miscelare.

COMPOSIZIONE FINALE

Dopo il riposo in frigo, prendere l'impasto sfogliato e spianarlo allo spessore di 3mm circa. Tagliare la pasta e realizzare dei rettangoli della dimensione 22 x 3,5 cm. Arrotolare la pasta appena tagliata formando delle girelle e porle negli stampi di alluminio.
Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C per 150-180 minuti con umidità relativa del 70-80%. Una volta lievitati, spennellare con dell'uovo la parte di pasta superficiale.
Cuocere a 180-200°C per 18-20 minuti, in uscita dal forno lucidare con BLITZ o in alternativa con uno sciroppo saturo (acqua e zucchero 40-60%). Farcire con il CHOCOCREAM prescelto.
Decorare glassando la base con COVERDECOR fuso unito alla granella prescelta.



Scopri di più su
HAZELNUT CRUNCH



irca

SINCE 1919

DOLCE FORNO

IL RICETTARIO PRIMAVERA-ESTATE

irca
SINCE 1919

IRCA S.p.A.

part of the IRCA Group

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

www.irca.eu

