

*SinCerealy
Irresistibile*



irca

SINCE 1919

Cereal'eat

SinCerealmente Irresistibile

FOLLOW US!

Per maggiori informazioni
visitate il nostro sito web www.irca.eu

For further information
visit our website www.irca.eu



Your best solution,
always.



CEREAL'EAT

Il crescente desiderio di riscoprire un'alimentazione sana e genuina e la sapiente selezione dei migliori ingredienti, hanno dato vita a Cereal'eat, un'intera gamma di preparati per la pasticceria dedicata a quei consumatori che ricercano il gusto rustico e il sapore autentico dei migliori cereali (farina di frumento, fiocchi di farro integrali, fiocchi di avena, farina maltata di orzo, farina di segale, farina di grano saraceno).

Cereal'eat Lievitati

FRUMENTO, AVENA, FARRO, ORZO, SEGALE, GRANO SARACENO
WHEAT, OATS, SPELT, BARLEY, RYE, BUCKWHEAT

Realizzato con una miscela di cereali e lievito naturale, CEREAL'EAT LIEVITATI consente di preparare con semplicità panettoni, colombe e veneziane ai cereali oltre ad una varietà di dolci lievitati come croissant, focaccine dolci, kranz e brioche. CEREAL'EAT LIEVITATI è il prodotto giusto per l'artigiano che vuole stare al passo con i tempi e realizzare prodotti a lunga lievitazione con un impareggiabile gusto "rustico".

Confezione: sacchi da 10 kg

Made with a blend of cereals and natural yeast, the CEREAL'EAT LIEVITATI range offers an easy way to make cereal-based panettone, colomba and veneziana cakes as well as a variety of other leavened pastries, such as croissants, sweet focaccia, kranz and brioche. The CEREAL'EAT LIEVITATI range is perfect for traditional bakers looking for the latest innovations and for long-rising recipes with unbeatable "homemade" flavour.

Packaging: 10 kg bags

Ulteriori ricette sono scaricabili dal sito www.irca.eu
You can download other recipes from our website www.irca.eu

Cereal'eat Cake

FRUMENTO, AVENA, FARRO, ORZO, SEGALE
WHEAT, OATS, SPELT, BARLEY, RYE

CEREAL'EAT CAKE è un preparato per la produzione di eccezionali specialità dolciarie ai cereali che, grazie all'impiego di materie prime selezionate e pregiate, consente la realizzazione di cake di elevatissima qualità, dall'aspetto particolarmente rustico e da una consistenza sorprendente, appetitosa e di straordinaria sofficità.

Confezione: sacchi da 5 kg

CEREAL'EAT CAKE is a mix for the production of exceptional cereal-based confectionery specialties. The selection of the finest carefully selected ingredients enables you to bake high-quality cakes with a homemade appearance, an outstanding texture and a fluffy and delicious consistency.

Packaging: 5 kg bags

Ulteriori ricette sono scaricabili dal sito www.irca.eu
You can download other recipes from our website www.irca.eu

FRUMENTO, AVENA, RISO, ORZO, FARRO, MAIS
WHEAT, OATS, RICE, BARLEY, SPELT, CORN

CEREAL'EAT FROLLA consente di ottenere pasta frolla ai cereali di altissima qualità ed elevata plasticità con poche semplici operazioni di dosaggio ed inoltre, con estrema facilità, permette la produzione di prodotti da forno friabili, leggeri e ricchi di cereali per un gusto incomparabile. Per chi non vuole rinunciare al benessere che solo materie prime eccezionali possono dare.

Confezione: sacchi da 5 kg

CEREAL'EAT FROLLA is perfect for the production of cereal-based shortcrust pastry of the finest quality with an excellent workability. Easy to dose, CEREAL'EAT FROLLA enables you to make crisp and light baked goods, of unbeatable flavour and rich in cereals. For dedicated bakers looking for all the goodness you expect from exceptional ingredients.

Packaging: 5 kg bags

Ulteriori ricette sono scaricabili dal sito www.irca.eu
You can download other recipes from our website www.irca.eu

CEREAL'EAT

More and more people want to rediscover the joy of eating genuine healthy food made with the finest carefully selected ingredients. This is why we created Cereal'eat, an entire range of patisserie mixes for people who enjoy the taste of home cooking and the genuine flavour of the best cereals (wheat flour, wholegrain spelt flakes, oat flakes, malted barley flour, rye flour, and buckwheat flour).

KRANZ AI CEREALI, LAMPONI E CIOCCOLATO CEREAL, RASPBERRIES AND CHOCOLATE KRANZ

Ricetta / Recipe

CEREAL'EAT LIEVITATI	g 1000
Acqua / Water	g 220
Latte / Milk	g 200
Lievito / Yeast	g 50
Sale / Salt	g 15
TRIAL THERMOTECH	g 10
Burro / Butter o / or KASTLE PLATTE CROISSANT/SFOGLIA	g 500

Impastare tutti gli ingredienti aggiungendo l'acqua in più riprese. Porre l'impasto in frigorifero per 3 ore. Dare 2 pieghe a 4 facendolo riposare in frigorifero per 30 min tra una piega e l'altra. Mettere per altri 30 min in frigorifero. Spianare a 3 millimetri, stendere un velo di FARCITURA DI LAMPONI e cospargerla con DARK CHOCOLATE CHUNKS. Sovrapporre uno strato di pasta sfoglia, pennellare con uovo, tagliare formando 2 pezzi della stessa dimensione e sovrapporli. Tagliare delle strisce (2x10 cm); formare i kranz attorcigliandole a coppie. Lievitare per 3 ore a 25-26°C. Lucidare con uovo e cuocere a 180-190°C per 15-18 minuti.

Mix all the ingredients together, adding the water a little at a time. Place the dough in the refrigerator for three hours. Four-fold the dough twice and leave it to rest in the refrigerator for 30 minutes between each time. Place in the refrigerator for a further 30 minutes. Roll out the pastry to a height of 3 millimetres, spread over a layer of RASPBERRY FILLING, and sprinkle it with DARK CHOCOLATE CHUNKS. Place a layer of puff pastry over the top, brush with egg, cut into two pieces of the same size and place one on top of the other. Cut into strips (2 x 10 cm); make the kranz by twisting two strips together. Leave to rise for 3 hours at 25-26°C. Glaze with egg and bake at 180-190°C for 15-18 minutes.



PLUMCAKE AI CEREALI FICHI E NOCI CEREAL, FIG AND WALNUT PLUM CAKE

Ricetta / Recipe

CEREAL'EAT CAKE	g 2000
Olio vegetale (girasole o arachide) / Vegetable oil (sunflower or peanut)	g 750
Acqua / Water	g 750
Fichi secchi o semicanditi / Dried or semi-candied figs	g 250
Noci spezzettate / Chopped walnuts	g 250

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a media velocità. Depositare la pasta negli appositi stampi imburattati ed infarinati riempiendoli per 2/3, decorare la superficie con DECORGRAIN e cuocere a 170-190°C. I tempi di cottura sono in base alla pezzatura dei dolci.

Mix all the ingredients together in a food mixer using a flat-beater for 5 minutes on medium speed. Grease and flour the cake tins and fill them 2/3 full with the mixture, decorate the tops with DECORGRAIN, and bake at 170-190°C. The cooking time will depend on the size of the cakes.



TORTA DI MELE BRETON AI CEREALI BRETON CEREAL AND APPLE PIE

Ricetta / Recipe

CEREAL'EAT FROLLA	g 1000
Burro / Butter	g 600
Tuorlo d'uovo / Egg yolk	g 300
VIGOR BAKING	g 10
Sale / Salt	g 8

Montare in planetaria con frusta burro o margarina e sale per 2-3 minuti, aggiungere i tuorli e proseguire a montare per 2-3 minuti. Aggiungere CEREAL'EAT FROLLA, VIGOR BAKING e miscelare fino a completa amalgama. In una tortiera rotonda leggermente imburata depositare con sacco a poche circa 8 mm di pasta. Stendere sulla superficie uno strato di circa un centimetro di FRUTTIDOR MELA GROS MORCEAUX lasciando libero un piccolo bordo e decorarlo facendo aderire delle mandorle affettate. Cuocere a 180-190°C per 20-25 minuti e comunque fino a completa doratura.

Beat the butter or margarine and salt in a food mixer using the beater for 2-3 minutes, add the egg yolks and keep mixing for 2-3 minutes. Add the CEREAL'EAT SHORTCRUST and VIGOR BAKING and mix well together. Using a piping bag, pipe about 8 mm of mixture into a lightly greased round tin. Spread a layer of FRUTTIDOR MELA GROS MORCEAUX about 1 centimetre deep over the top, leaving a narrow border free around the edge and decorate with sliced almonds. Bake at 180-190°C for 20-25 minutes or until the pie is completely golden brown.

