



irca

SINCE 1919

Linea
Crema

STRAORDINARIA
CREMOSITÀ

Crema da **FARCITURA**

- Nocciolata
- Chococream
- Marixcrem
- Pralin Delicrisp
- Praline
- Toffee D'Or
- Cukicream
- Chocobake
- Nougaty
- Farcinut
- Creimirca



Crema da Farcitura Classificazione

						
	Pagina	Ante forno	Post forno	Ante/Post forno	Anidre	Idrate
NOCCIOLATA	4		✓		✓	
CHOCOCREAM	6		✓		✓	
PRALIN DELICRISP	8		✓		✓	
PRALINE	9		✓		✓	
MARIXCREM	10		✓		✓	
TOFFEE D'OR	10		✓			✓
CUKICREAM	11	✓			✓	
CHOCObAKE	12	✓			✓	
NOUGATY	12	✓			✓	
FARCINUT	13			✓	✓	
CREMIRCA	14			✓		✓

Nocciolata



Crema anidra al gusto gianduia a base di cacao e nocciole per farcitura di torte, cake, crêpes, croissant e krapfen.

Disponibile in più varianti di gusto e consistenza per adattarsi alle diverse esigenze dei clienti e alle più varie condizioni climatiche.

	Consistenza	Caratteristiche	Articolo	
NOCCIOLATA Crema gianduia a base di cacao e nocciole per farcitura post forno. Non cede umidità.	●●●●○	12% di nocciole Senza grassi idrogenati	5 kg 01010341 13 kg 01010151 24 kg 01010153	
NOCCIOLATA SP Crema gianduia a base di cacao e nocciole, senza olio di palma per farcitura post forno. Non cede umidità.	●●●●○	8% di nocciole Senza olio di palma Senza grassi idrogenati	13 kg 01011221	
NOCCIOLATA D Crema gianduia a base di cacao e nocciole per farcitura post forno. Specifica per utilizzo in mesi caldi. Non cede umidità.	●●●●●	12% di nocciole Specifica per uso nei mesi caldi Senza grassi idrogenati	13 kg 01010693	
NOCCIOLATA P 2196/A Crema gianduia a base di cacao e nocciole per farcitura post forno. Sapore deciso di cacao. Non cede umidità.	●●●●○	Con cacao magro Senza grassi idrogenati	24 kg 01010179	
NOCCIOLATA E Crema gianduia a base di cacao e nocciole, per farcitura post forno. Non cede umidità.	●●●●○	Gusto morbido e delicato Senza grassi idrogenati	5 kg 01011166 13 kg 01010351 24 kg 01010777	
NOCCIOLATA E DURA Crema gianduia a base di cacao e nocciole per farcitura post forno. Non cede umidità.	●●●●●	Gusto delicato Specifica per uso nei mesi caldi Senza grassi idrogenati	13 kg 01010827 24 kg 01010871	
NOCCIOLATA E SP Crema gianduia a base di cacao e nocciole dal gusto delicato e senza olio di palma, per farcitura post forno. Non cede umidità.	●●●●○	Gusto delicato Senza olio di palma Senza grassi idrogenati	24 kg 01011219	

	Consistenza	Caratteristiche	Articolo	
NOCCIOLATA BIANCA Crema gianduia a base di cacao e nocciole dal colore tipico del frutto, per farcitura post forno. Non cede umidità.	●●●●○	10% di nocciole Colore beige tipico del frutto Senza grassi idrogenati	5 kg 01010708 24 kg 01010755	
NOCCIOLATA BIANCA INDUSTRY Crema gianduia a base di cacao e nocciole dal colore tipico del frutto, per farcitura post forno. Non cede umidità.	●●●●○	8% di nocciole Colore beige tipico del frutto Senza grassi idrogenati	13 kg 01011061	
NOCCIOLATA EXTREME Crema gianduia a base di cacao magro e nocciole dal gusto deciso, per farcitura post forno. Non cede umidità.	●●●●○	11% di nocciole Con 11% di cacao magro Senza grassi idrogenati	5 kg 01010322	
NOCCIOLATA INDUSTRY 3222 Crema gianduia a base di cacao e nocciole, per farcitura post forno. Non cede umidità.	●●●●●	Gusto morbido e delicato Senza grassi idrogenati	13 kg 01010796 24 kg 01010797	
NOCCIOLATA INDUSTRY 3266 SOFT TYPE Crema gianduia a base di cacao e nocciole dalla notevole spalmabilità per farcitura post forno. Non cede umidità.	●●●●○	Notevole spalmabilità Senza grassi idrogenati	13 kg 01010940 24 kg 01010817	

FINEST

	Consistenza	Caratteristiche	Articolo	
NOCCIOLATA PREMIUM Crema a base di cioccolato gianduia e nocciole, senza olio di palma e con soli aromi naturali, per farcitura post forno. Non cede umidità.	●●●●○	30% di cioccolato gianduia 100% nocciole italiane Solo aromi naturali Senza olio di palma e senza grassi idrogenati	5 kg 01011401	



Chococream



Creme anidre dalla consistenza particolarmente morbida e cremosa per farcitura di croissant e lievitati. Estremamente versatili si prestano anche alla realizzazione di torroni morbidi.

Gamma completa di creme per qualsiasi esigenza di gusto e preparazione.

	Consistenza	Caratteristiche	Articolo	
CHOCOCREAM BIANCO Crema anidra al cioccolato bianco per farcitura post forno. Non cede umidità.	●●●●○	10% di cioccolato bianco Senza grassi idrogenati	5 kg 01980205 24 kg 01980204	PRONTO ALL'USO SAC A POCHE SENZA GLUTINE
CHOCOCREAM BIANCO INDUSTRY Crema anidra di colore avorio per farcitura post forno. Non cede umidità.	●●●●○	Senza grassi idrogenati	13 kg 01010853	PRONTO ALL'USO SAC A POCHE SENZA GLUTINE
CHOCOCREAM DARK Crema anidra con cacao magro per farcitura post forno. Non cede umidità.	●●●●○	12% di cacao Senza grassi idrogenati	5 kg 01011671 13 kg 01011028	PRONTO ALL'USO SAC A POCHE SENZA GLUTINE
CHOCOCREAM PISTACCHIO Crema anidra con pistacchi per farcitura post forno. Non cede umidità.	●●●●○	15% di pistacchi Senza grassi idrogenati	3 kg 01011735 5 kg 01010958	PRONTO ALL'USO SAC A POCHE SENZA GLUTINE
CHOCOCREAM PISTACCHIO INDUSTRY Crema anidra con pistacchi per farcitura post forno. Non cede umidità.	●●●●○	10% di pistacchi Senza grassi idrogenati	13 kg 01011208	PRONTO ALL'USO SAC A POCHE SENZA GLUTINE
CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL Crema anidra con zucchero caramellizzato, fleur de sel e con soli aromi naturali per farcitura post forno. Non cede umidità.	●●●●○	Con zucchero caramellizzato e fleur de sel Solo aromi naturali Senza grassi idrogenati	5 kg 01011962	PRONTO ALL'USO SAC A POCHE SENZA GLUTINE
CHOCOCREAM MILK & COCOA Crema anidra al gusto di cioccolato al latte per farcitura post forno. Non cede umidità.	●●●●○	Con latte e cacao magro Senza grassi idrogenati	5 kg 01010017	PRONTO ALL'USO SAC A POCHE SENZA GLUTINE

FINEST

	Consistenza	Caratteristiche	Articolo	
CHOCOCREAM CRUNCHY TROPICAL Crema al gusto tropical con inclusioni croccanti per farcitura post forno. Non cede umidità. Inclusioni croccanti a lungo.	●●●●○	Con granuli di mango e passion fruit Senza grassi idrogenati	5 kg 01010011	PRONTO ALL'USO SAC A POCHE SENZA GLUTINE
CHOCOCREAM CRUNCHY FRUTTI ROSSI Crema al gusto di frutti rossi con inclusioni croccanti per farcitura post forno. Non cede umidità. Inclusioni croccanti a lungo.	●●●●○	Con crispy di fragola e lampone Senza grassi idrogenati	5 kg 01010010	PRONTO ALL'USO SAC A POCHE SENZA GLUTINE
CHOCOCREAM CRUNCHY CACAO E NOCCIOLE Crema al gusto gianduia con inclusioni croccanti per farcitura post forno. Non cede umidità. Inclusioni croccanti a lungo.	●●●●○	Con granella di biscotti al cacao e nocciole Senza grassi idrogenati	5 kg 01010030	PRONTO ALL'USO SAC A POCHE SENZA GLUTINE



Pralin Delicrisp



Paste finissime a base di cioccolato contenenti inclusioni croccanti per farcitura post cottura. Ideali anche per ripieni e inserti croccanti.

Disponibili in più varianti per le più svariate esigenze di gusto.

	Consistenza	Caratteristiche	Articolo		
PRALIN DELICRISP BLANC Pasta al cioccolato bianco con inclusioni croccanti per farcitura post forno. Ideale per inserti croccanti e ripieni. Non cede umidità.	●●●●●	38% di cioccolato bianco Senza grassi idrogenati	5 kg 01010950	 PRONTO ALL'USO	 SAC A POCHE
PRALIN DELICRISP CAMEL FLEUR DE SEL Pasta a base di cioccolato bianco e caramello salato, con inclusioni croccanti per farcitura post forno. Ideale per inserti croccanti e ripieni. Non cede umidità.	●●●●●	28% di cioccolato bianco Senza olio di palma Solo aromi naturali Senza grassi idrogenati	5 kg 01011173	 PRONTO ALL'USO	 SAC A POCHE
PRALIN DELICRISP CITRON MERINGUE Pasta a base di cioccolato bianco e succo di limone con inclusioni croccanti per farcitura post forno. Ideale per inserti croccanti e ripieni. Non cede umidità.	●●●●●	Con succo di limone e granella di meringa Senza grassi idrogenati	5 kg 01011555	 PRONTO ALL'USO	 SAC A POCHE
PRALIN DELICRISP CLASSIC Pasta a base di cioccolato gianduia con inclusioni croccanti per farcitura post forno. Ideale per inserti croccanti e ripieni. Non cede umidità.	●●●●●	28% di cioccolato gianduia Senza grassi idrogenati	5 kg 01010922	 PRONTO ALL'USO	 SAC A POCHE
PRALIN DELICRISP COCONTY Pasta a base di cioccolato al latte con inclusioni croccanti e fiocchi di cocco per farcitura post forno. Ideale per inserti croccanti e ripieni. Non cede umidità.	●●●●●	22% di cioccolato al latte Con fiocchi di cocco Senza grassi idrogenati	5 kg 01011172	 PRONTO ALL'USO	 SAC A POCHE
PRALIN DELICRISP FRUITS ROUGES Pasta a base di cioccolato bianco con inclusioni croccanti e frutta per farcitura post forno. Ideale per inserti croccanti e ripieni. Non cede umidità.	●●●●●	28% di cioccolato bianco Con frutti rossi disidratati Senza grassi idrogenati	5 kg 01011198	 PRONTO ALL'USO	 SAC A POCHE
PRALIN DELICRISP NOIR Pasta a base di cioccolato fondente con inclusioni croccanti per farcitura post forno. Ideale per inserti croccanti e ripieni. Non cede umidità.	●●●●●	44% di cioccolato Senza grassi idrogenati	5 kg 01010942	 PRONTO ALL'USO	 SAC A POCHE

	Consistenza	Caratteristiche	Articolo		
PRALIN DELICRISP PISTACHE Pasta a base di cioccolato bianco e pistacchi con inclusioni croccanti per farcitura post forno. Ideale per inserti croccanti e ripieni. Non cede umidità.	●●●●●	21% di cioccolato bianco 15% di pistacchi Solo aromi naturali Senza grassi idrogenati	5 kg 01011554	 PRONTO ALL'USO	 SAC A POCHE
PRALIN DELICRISP TROPICAL Pasta a base di cioccolato bianco e succo di frutta tropicale con inclusioni croccanti per farcitura post forno. Ideale per inserti croccanti e ripieni. Non cede umidità.	●●●●●	24% di cioccolato bianco Con succo di mango e passion fruit Senza grassi idrogenati	5 kg 01011967	 PRONTO ALL'USO	 SAC A POCHE

Praline



Paste composte esclusivamente da zucchero caramellato, nocciole e mandorle tostate, ideali per ripieni e creme da farcitura. Non contengono olio di palma.

	Consistenza	Caratteristiche	Articolo	
PRALINE NOISETTE Pasta a base di nocciole tostate e zucchero caramellato per ripieni e creme da farcitura. Ottima base per cremini, ganache e mousse.	●●●○○	50% nocciole tostate, 50% zucchero caramellato Senza olio di palma Senza grassi idrogenati	5 kg 01020166	 SENZA GLUTINE
PRALINE AMANDE NOISETTE Pasta a base di nocciole e mandorle tostate e zucchero caramellato, per ripieni e creme da farcitura. Ottima base per cremini, ganache e mousse.	●●●○○	25% di mandorle, 25% di nocciole, 50% zucchero caramellato Senza olio di palma Senza grassi idrogenati	5 kg 01020167 20 kg 01020188	 SENZA GLUTINE

Marixcrem



Crema anidra al gusto gianduia a base di cacao e nocciole per farcitura di biscotti, baci e wafer, e per la realizzazione di ripieni.

Di colore marrone intenso, ha una consistenza maggiore rispetto alla Nocciolata.

	Consistenza	Caratteristiche	Articolo	
MARIXCREM Crema spalmabile al gusto gianduia per farcitura post forno. Non cede umidità. Consistenza soda e colore marrone intenso.		8% di nocciole Senza grassi idrogenati	3 kg 01010873	
			13 kg 01010208	
			24 kg 01010202	

Toffee D'Or



Finissima crema idrata al gusto di caramello/toffee, realizzata attraverso la cottura del latte e dello zucchero secondo il metodo tradizionale.

Estremamente versatile, si presta anche ad applicazioni ante forno.

	Consistenza	Caratteristiche	Articolo	
TOFFEE D'OR CAMEL Crema toffee/al gusto caramello ideale per farcitura post forno. Si presta a coperture e aromatizzazione di creme e panna.		Realizzata dalla cottura di latte e zucchero Senza olio di palma Senza grassi idrogenati	5 kg 01030385	
			15 kg 01030464	

Cukicream



Crema anidra specifica per farcitura di pasta frolla e sfoglia prima della cottura. Resiste alla surgelazione ed è presente in più varianti di gusto.

	Consistenza	Caratteristiche	Articolo	
CUKICREAM CACAO 2391 Crema spalmabile al cacao magro per farcitura ante forno di pasta frolla e sfoglia. Non cede umidità. Resistente alla surgelazione.		13% di cacao Con nocciole Senza grassi idrogenati	5 kg 01010183	
			24 kg 01010184	
CUKICREAM MANDORLA Crema spalmabile alle mandorle per farcitura ante forno di pasta frolla e sfoglia. Non cede umidità. Resistente alla surgelazione.		16% di mandorle Senza grassi idrogenati	5 kg 01011044	
CUKICREAM NOCCIOLA 2392 Crema spalmabile a base di cacao e nocciole per farcitura ante forno di pasta frolla e sfoglia. Non cede umidità. Resistente alla surgelazione.		25% di nocciole Senza grassi idrogenati	5 kg 01010408	
CUKICREAM PISTACCHIO Crema spalmabile al pistacchio per farcitura ante forno di pasta frolla e sfoglia. Non cede umidità. Resistente alla surgelazione.		18% di pistacchi Senza grassi idrogenati	5 kg 01011118	
CUKICREAM GIANDUIA 2558/B Crema spalmabile al gianduia per farcitura ante forno di pasta frolla e sfoglia. Non cede umidità. Resistente alla surgelazione.		10% di nocciole Senza grassi idrogenati	5 kg 01010407	
			24 kg 01010195	
CUKICREAM GIANDUIA SP Crema spalmabile al cioccolato gianduia senza olio di palma per farcitura ante forno di pasta frolla e sfoglia. Non cede umidità. Resistente alla surgelazione.		30% di cioccolato gianduia Senza olio di palma Senza grassi idrogenati	24 kg 01011471	
CUKICREAM GIANDUIA INDUSTRY Crema spalmabile al gianduia per farcitura ante forno di pasta frolla e sfoglia. Non cede umidità. Resistente alla surgelazione.		Senza grassi idrogenati	13 kg 01010750	

Chocobake



Crema anidra specifica per farcitura di pasta frolla e sfoglia prima della cottura. Si utilizza prima della lievitazione e resiste alla surgelazione.

	Consistenza	Caratteristiche	Articolo	
CHOCBAKE BIANCO Crema bianca per farciture ante forno, da utilizzare prima della lievitazione. Non cede umidità. Resistente alla surgelazione.	●●●●●	Senza grassi idrogenati	13 kg 01011138	
CHOCBAKE CHOCOLAT Crema al cioccolato per farciture ante forno, da utilizzare prima della lievitazione. Non cede umidità. Resistente alla surgelazione.	●●●●●	35% di cioccolato in polvere Senza grassi idrogenati	5 kg 01010682 13 kg 01010931 24 kg 01010773	

Nougaty



Crema al gusto gianduia a base di cacao e nocciole, particolarmente resistente alle elevate temperature è specifica per farcitura ante forno.

	Consistenza	Caratteristiche	Articolo	
NOUGATY GIANDUIA Crema gianduia resistente alle elevate temperature per farcitura ante forno. Non cede umidità. Resistente alla surgelazione.	●●●●●	10% di nocciole Senza grassi idrogenati	5 kg 01010722 24 kg 01010854	

Farcinut

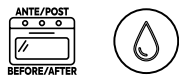


Crema anidra a base di nocciole formulata per farciture ante forno. Estremamente versatile per ogni utilizzo in cottura. Ha una consistenza maggiore rispetto alla Cukicream, mantiene la sua cremosità a lungo sia in cottura che in surgelazione.

	Consistenza	Caratteristiche	Articolo	
FARCINUT Crema spalmabile al cacao magro per farcitura ante forno di pasta frolla e sfoglia. Non cede umidità. Resistente alla surgelazione.	●●●●●	13% di cacao Con nocciole Senza grassi idrogenati	13 kg 01011149	



Creimirca



Creme idrate polivalenti per farcitura prima e dopo della cottura.
Senza grassi di origine palma ed estremamente pratiche da utilizzare.

Le varianti *thermo* sono estremamente resistenti alle alte temperature.
Presente in più varianti di gusto.

	Consistenza	Caratteristiche	Articolo	
<p>CREMIRCA ARANCIA SP Crema idrata senza palma al sapore di arancia per pratiche farciture ante/post forno.</p> <p>Per farcitura e aromatizzazione. Con succo di arancia.</p>	●●●○○	<p>Si conserva a lungo e a temperatura ambiente</p> <p>Senza olio di palma</p> <p>Senza grassi idrogenati</p>	<p>6 kg 01520537</p>	 PRONTO ALL'USO SENZA GLUTINE
<p>CREMIRCA LIMONE SP Crema idrata senza palma al gusto limone per pratiche farciture ante/post forno.</p> <p>Per farcitura e aromatizzazione. Con succo di limone.</p>	●●●○○	<p>Si conserva a lungo e a temperatura ambiente</p> <p>Senza olio di palma</p> <p>Senza grassi idrogenati</p>	<p>6 kg 01520534</p> <p>14 kg 01520536</p>	 PRONTO ALL'USO SENZA GLUTINE
<p>CREMIRCA CIOCCOLATO THERMO Crema idrata al gusto cioccolato per pratiche farciture ante/post forno.</p> <p>Elevata resistenza alla cottura.</p>	●●●○○	<p>15% cioccolato in polvere</p> <p>Si conserva a lungo e a temperatura ambiente</p> <p>Senza olio di palma</p> <p>Senza grassi idrogenati</p>	<p>6 kg 01520411</p>	 PRONTO ALL'USO SENZA GLUTINE
<p>CREMIRCA FRUTTI DI BOSCO E YOGURT Crema idrata ai frutti di bosco e yogurt per pratiche farciture ante/post forno.</p> <p>Per farcitura e aromatizzazione.</p>	●●●○○	<p>12% frutti di bosco e yogurt</p> <p>Si conserva a lungo e a temperatura ambiente</p> <p>Senza olio di palma</p> <p>Senza grassi idrogenati</p>	<p>6 kg 01520509</p>	 PRONTO ALL'USO SENZA GLUTINE
<p>CREMIRCA VANIGLIA Crema idrata al gusto vaniglia per pratiche farciture ante/post forno.</p> <p>Per farcitura e aromatizzazione.</p>	●●●○○	<p>Si conserva a lungo e a temperatura ambiente</p> <p>Senza olio di palma</p> <p>Senza grassi idrogenati</p>	<p>14 kg 01520522</p>	 PRONTO ALL'USO SENZA GLUTINE
<p>CREMIRCA VANIGLIA THERMO Crema idrata al gusto vaniglia per pratiche farciture ante/post forno.</p> <p>Per farcitura e aromatizzazione. Elevata resistenza alla cottura.</p>	●●●○○	<p>Si conserva a lungo e a temperatura ambiente</p> <p>Senza olio di palma</p> <p>Senza grassi idrogenati</p>	<p>6 kg 01520410</p> <p>14 kg 01520521</p>	 PRONTO ALL'USO SENZA GLUTINE

Per dettagli e aggiornamenti su tutte le nostre **creme per farcitura** visitate irca.eu

irca | Linea
Crema

Crema da **COPERTURA**

Covercream
Chocosmart
Coverdecor
Mirabella
Mirror
Miragel
Covergel
Blitz



Crema da Copertura Classificazione

	Pagina	Crema	Glasse e Gelatine
COVERCREAM	18	✓	
CHOCOSMART	19	✓	
COVERDECOR	20	✓	
MIRABELLA	21	✓	
MIRROR	22		✓
MIRAGEL	24		✓
COVERGEL	24		✓
BLITZ	25		✓

Covercream

Creme anidre appositamente studiate per coperture, glassature e decorazioni in pasticceria. Dalla consistenza morbida e spalmabile, sono ottime per ripieni, farciture e aromatizzazione di panna e crema.

Possono essere aromatizzate con paste a base grassa e con essenze oleose. Disponibile in più varianti, anche senza olio di palma.

	Consistenza	Caratteristiche	Articolo	
COVERCREAM BIANCO 1966 Crema di colore avorio per coperture, glassature e decorazioni in pasticceria. Resistente alla surgelazione. Ottimo anche per farciture.	●●●●○	Per copertura di dolci a 3/5°C Senza grassi idrogenati	5 kg 01010703	
COVERCREAM CACAO INDUSTRY Crema con cacao magro per coperture, glassature e decorazioni in pasticceria. Resistente alla surgelazione. Ottimo anche per farciture.	●●●●○	Per copertura di dolci a 3/5°C 15% cacao magro Senza grassi idrogenati	13 kg 01010956	
COVERCREAM CIOCCOLATO Crema al cioccolato per coperture, glassature e decorazioni in pasticceria. Resistente alla surgelazione. Ottimo anche per farciture.	●●●●○	Per copertura di dolci a 3/5°C 23% di cioccolato Senza grassi idrogenati	5 kg 01010724	
COVERCREAM GUSTO LIMONE Crema al gusto di limone per coperture, glassature e decorazioni in pasticceria. Resistente alla surgelazione. Ottimo anche per farciture.	●●●●○	Per copertura di dolci a 3/5°C Senza grassi idrogenati	5 kg 01010711	



Chocosmart

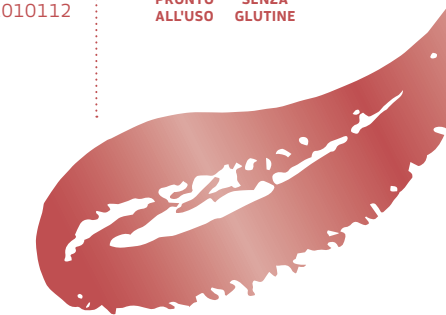
Creme anidre a base di cioccolato specifiche per coperture, glassature e decorazioni in pasticceria.

Meno lucide delle creme delle gamme Covercream e Mirabella, hanno consistenza densa e plastica per un taglio pulito e senza crepe. Sono comunque estremamente fluide a temperatura intorno ai 32-35°C per coperture sottili.

	Consistenza	Caratteristiche	Articolo	
CHOCOSMART CIOCCOLATO Crema al cioccolato fondente per glassature e coperture. Taglio pulito. Ottimo per farciture di praline. Si può montare in planetaria con foglia.	●●●●●	Per copertura di dolci a 18/20°C 25% di cioccolato Senza grassi idrogenati	5 kg 01010197	
CHOCOSMART CIOCCOLATO SP Crema al cioccolato fondente senza olio di palma per glassature e coperture. Taglio pulito. Ottimo per farciture di praline. Si può montare in planetaria con foglia.	●●●●●	Per copertura di dolci a 18/20°C 22% di cioccolato Senza olio di palma Senza grassi idrogenati	5 kg 01011437	
CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE Crema al cioccolato al latte per glassature e coperture. Taglio pulito. Ottimo per farciture di praline. Si può montare in planetaria con foglia.	●●●●●	Per copertura di dolci a 18/20°C 18% di cioccolato al latte Senza grassi idrogenati	5 kg 01010196	
CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO Crema al cioccolato bianco per glassature e coperture. Taglio pulito. Ottimo per farciture di praline. Si può montare in planetaria con foglia.	●●●●●	Per copertura di dolci a 18/20°C 10% di cioccolato bianco Senza grassi idrogenati	5 kg 01010198	

FINEST

	Consistenza	Caratteristiche	Articolo	
CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE Crema al cioccolato bianco al caramello con inclusioni, per glassature e coperture.	●●●●●	Per copertura di dolci a 18/20°C Con cioccolato bianco al caramello Con inclusioni al caramello Senza grassi idrogenati	5 kg 01010112	












Coverdecor

Creme anidre a base di cioccolato ideali per copertura di donuts, éclair, bigné, cake e prodotti da forno.





Non contengono grassi di origine palma mentre contano fra gli ingredienti un grasso vegetale nobile (Shea o burro di Karité) e solo aromi naturali. Dalla consistenza densa ed elastica, si aggrappano bene ai prodotti senza colare e garantiscono un taglio pulito senza crepe.

La temperatura di fusione è intorno ai 50°C.

	Consistenza	Caratteristiche	Articolo	
<p>COVERDECOR DARK CHOCOLATE Crema al cioccolato fondente per copertura di donuts, éclair, bigné, cake e prodotti da forno.</p> <p>Taglio pulito. Si aggrappa al prodotto senza colare. Resistente alla surgelazione.</p>	●●●●●	<p>Per copertura dolci a 18/20°C e 3/5°C</p> <p>38% di cioccolato</p> <p>Solo aromi naturali</p> <p>Senza olio di palma</p>	3 kg 01011537	 
<p>COVERDECOR WHITE CHOCOLATE Crema al cioccolato bianco per copertura di donuts, éclair, bigné, cake e prodotti da forno.</p> <p>Taglio pulito. Si aggrappa al prodotto senza colare. Resistente alla surgelazione.</p>	●●●●●	<p>Per copertura dolci a 18/20°C e 3/5°C</p> <p>20% di cioccolato bianco</p> <p>Solo aromi naturali</p> <p>Senza olio di palma</p>	3 kg 01011539	 
<p>COVERDECOR FRAGOLA Crema al gusto di fragola con cioccolato bianco per copertura di donuts, éclair, bigné, cake e prodotti da forno.</p> <p>Taglio pulito. Si aggrappa al prodotto senza colare. Resistente alla surgelazione.</p>	●●●●●	<p>Per copertura dolci a 18/20°C e 3/5°C</p> <p>20% di cioccolato bianco</p> <p>Solo aromi naturali</p> <p>Senza olio di palma</p>	3 kg 01011544	 
<p>COVERDECOR CAFFÈ Crema al gusto di caffè con cioccolato bianco per copertura di donuts, éclair, bigné, cake e prodotti da forno.</p> <p>Taglio pulito. Si aggrappa al prodotto senza colare. Resistente alla surgelazione.</p>	●●●●●	<p>Per copertura dolci a 18/20°C e 3/5°C</p> <p>20% di cioccolato bianco</p> <p>Con caffè</p> <p>Solo aromi naturali</p> <p>Senza olio di palma</p>	3 kg 01011542	 
<p>COVERDECOR PISTACCHIO Crema al cioccolato bianco e pistacchi per copertura di donuts, éclair, bigné, cake e prodotti da forno.</p> <p>Taglio pulito. Si aggrappa al prodotto senza colare. Resistente alla surgelazione.</p>	●●●●●	<p>Per copertura dolci a 18/20°C e 3/5°C</p> <p>20% di cioccolato bianco</p> <p>Con pistacchi</p> <p>Solo aromi naturali</p> <p>Senza olio di palma</p>	3 kg 01011541	 

Mirabella

Creme anidre per copertura di torte da forno e cakes o per la glassatura di bigné e donuts. Hanno una consistenza morbida e spalmabile, superiore alle creme della gamma Covercream rispetto alle quali hanno anche un aspetto più asciutto.

	Consistenza	Caratteristiche	Articolo	
<p>MIRABELLA DARK Crema al cacao magro per copertura di torte da forno e cakes o per la glassatura di bigné e donuts.</p> <p>Ottimo anche per farcitura.</p>	●●●●○	<p>Per copertura dolci a 3/5°C</p> <p>16% di cacao magro</p> <p>Senza grassi idrogenati</p>	5 kg 01010990 1.3 kg 01010975	 
<p>MIRABELLA WHITE Crema bianca per copertura di torte da forno e cakes o per la glassatura di bigné e donuts.</p> <p>Ottimo anche per farcitura.</p>	●●●●○	<p>Per copertura dolci a 3/5°C</p> <p>Senza grassi idrogenati</p>	5 kg 01010991 1.3 kg 01010976	 

PER UNA CORRETTA CONSERVAZIONE

- Evitare di conservare il prodotto a temperature superiori a 20°C perché potrebbe separarsi.
- Evitare di conservare il prodotto a temperature troppo fredde perché potrebbe indurirsi eccessivamente. In particolare, le creme contenenti elevate percentuali di burro di cacao potrebbero formare dei cristalli.

Mirror

Glasse a specchio con utilizzo a caldo per la copertura di torte moderne o monoporzioni, in genere mousse o semifreddi. Non colano anche in caso di copertura laterale del dolce, per la quale si richiede un passaggio nel microonde a temperatura variabile fra i 45-55°C.

Restano lucide e brillanti anche a temperature negative (-20°C) e sono stabili alla surgelazione. Le varianti neutra e bianca si prestano a creare giochi e sfumature di colore nella glassatura.


	Consistenza	Caratteristiche	Articolo	
MIRROR NEUTRAL Glassa a specchio trasparente dal gusto neutro con utilizzo a caldo. Stabile alla surgelazione. Lucida e brillante anche a temperature negative.	●●●○○	Glassa a specchio trasparente Per copertura dolci a -18/-20°C e 3/5°C	3 kg 01030352	
MIRROR AMARENA Glassa a specchio all'amarena con utilizzo a caldo. Stabile alla surgelazione. Lucida e brillante anche a temperature negative.	●●●○○	Glassa a specchio Per copertura dolci a -18/-20°C e 3/5°C Con purea di amarena	3 kg 01030401	
MIRROR FRAGOLA Glassa a specchio alla fragola con utilizzo a caldo. Stabile alla surgelazione. Lucida e brillante anche a temperature negative.	●●●○○	Glassa a specchio Per copertura dolci a -18/-20°C e 3/5°C Con purea di fragola	3 kg 01030257	
MIRROR FRUTTI DI BOSCO Glassa a specchio ai frutti di bosco con utilizzo a caldo. Stabile alla surgelazione. Lucida e brillante anche a temperature negative.	●●●○○	Glassa a specchio Per copertura dolci a -18/-20°C e 3/5°C Con lamponi, mirtilli e purea di fragola	3 kg 01030267	
MIRROR KIWI Glassa a specchio al kiwi con utilizzo a caldo. Stabile alla surgelazione. Lucida e brillante anche a temperature negative.	●●●○○	Glassa a specchio Per copertura dolci a -18/-20°C e 3/5°C Con purea di kiwi	3 kg 01030260	
MIRROR LAMPONE Glassa a specchio al lampone con utilizzo a caldo. Stabile alla surgelazione. Lucida e brillante anche a temperature negative.	●●●○○	Glassa a specchio Per copertura dolci a -18/-20°C e 3/5°C Con purea di lamponi	3 kg 01030388	
MIRROR LIMONE Glassa a specchio al limone con utilizzo a caldo. Stabile alla surgelazione. Lucida e brillante anche a temperature negative.	●●●○○	Glassa a specchio Per copertura dolci a -18/-20°C e 3/5°C Con pasta di limone candita e succo di limone	3 kg 01030266	
MIRROR MANDARINO Glassa a specchio al mandarino con utilizzo a caldo. Stabile alla surgelazione. Lucida e brillante anche a temperature negative.	●●●○○	Glassa a specchio Per copertura dolci a -18/-20°C e 3/5°C Con pasta di mandarino candita e succo di arancia	3 kg 01030261	

	Consistenza	Caratteristiche	Articolo	
MIRROR TROPICAL Glassa a specchio al gusto tropical con utilizzo a caldo. Stabile alla surgelazione. Lucida e brillante anche a temperature negative.	●●●○○	Glassa a specchio Per copertura dolci a -18/-20°C e 3/5°C Con mango, passion fruit e ananas	3 kg 01030468	
MIRROR CAMEL Glassa a specchio al caramello con utilizzo a caldo. Stabile alla surgelazione. Lucida e brillante anche a temperature negative.	●●●○○	Glassa a specchio Per copertura dolci a -18/-20°C e 3/5°C 97% caramello	6 kg 01030235 15 kg 01030274	
MIRROR CIOCCOLATO Glassa a specchio a base di cioccolato in polvere con utilizzo a caldo. Stabile alla surgelazione. Lucida e brillante anche a temperature negative.	●●●○○	Glassa a specchio Per copertura dolci a -18/-20°C e 3/5°C 40% cioccolato in polvere	6 kg 01030222 15 kg 01030272	
MIRROR CIOCCOLATO BIANCO Glassa a specchio al cioccolato bianco con utilizzo a caldo. Stabile alla surgelazione. Lucida e brillante anche a temperature negative.	●●●○○	Glassa a specchio Per copertura dolci a -18/-20°C e 3/5°C 37% cioccolato bianco	6 kg 01030224 15 kg 01030273	
MIRROR CIOCCOLATO GIANDUIA Glassa a specchio al cioccolato gianduia con utilizzo a caldo. Stabile alla surgelazione. Lucida e brillante anche a temperature negative.	●●●○○	Glassa a specchio Per copertura dolci a -18/-20°C e 3/5°C 34% cioccolato gianduia	6 kg 01030248 15 kg 01030382	
MIRROR CIOCCOLATO LATTE Glassa a specchio al cioccolato al latte con utilizzo a caldo. Stabile alla surgelazione. Lucida e brillante anche a temperature negative.	●●●○○	Glassa a specchio Per copertura dolci a -18/-20°C e 3/5°C 18% cioccolato al latte	6 kg 01030432	
MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE Glassa a specchio a base di cioccolato in polvere con utilizzo a caldo. Stabile alla surgelazione. Lucida e brillante anche a temperature negative.	●●●○○	Glassa a specchio Per copertura dolci a -18/-20°C e 3/5°C 43% cioccolato in polvere	6 kg 01030381	
MIRROR PISTACCHIO Glassa a specchio al pistacchio con utilizzo a caldo. Stabile alla surgelazione. Lucida e brillante anche a temperature negative.	●●●○○	Glassa a specchio Per copertura dolci a -18/-20°C e 3/5°C 7% pistacchi	3 kg 01030338	
MIRROR TOFFEE Glassa a specchio al gusto toffee con utilizzo a caldo. Stabile alla surgelazione. Lucida e brillante anche a temperature negative.	●●●○○	Glassa a specchio Per copertura dolci a -18/-20°C e 3/5°C	3 kg 01030440	

Miragel

Gelatina a caldo trasparente specificamente studiata per lucidare e preservare dall'ossidazione la frutta utilizzata sulle preparazioni di pasticceria.




Perché gelifichi è necessaria la diluizione con acqua.

	Consistenza	Caratteristiche	Articolo	
MIRAGEL ALBICOCCA Gelatina a caldo per lucidatura, dal leggero gusto di albicocca. Elevata trasparenza.	●●●●●	Elevata trasparenza Gusto albicocca Diluizione al 20%	14 kg 01030290	 SENZA GLUTINE

Covergel

Brillantanti per la copertura di torte alla frutta e altre glassature. Hanno un'elevata trasparenza e una struttura che ne favorisce la dispersione in acqua.

Perché gelifichi è necessaria la diluizione con acqua.







	Consistenza	Caratteristiche	Articolo	
COVERGEL NEUTRO Brillantante neutro per la copertura di torte alla frutta e altre glassature. Elevata trasparenza. Facile dispersione in acqua.	●●●●○	Colore e gusto neutri Diluizione 40-60%	6 kg 01030207 14 kg 01030297	 SENZA GLUTINE
COVERGEL GUSTO ALBICOCCA Brillantante al gusto albicocca per la copertura di torte alla frutta e altre glassature. Elevata trasparenza. Facile dispersione in acqua.	●●●●○	Diluizione 40-60%	6 kg 01030208 14 kg 01030296	 SENZA GLUTINE
COVERGEL BRIANT Brillantante concentrato al gusto albicocca per la copertura di torte alla frutta e altre glassature. Elevata trasparenza. Facile dispersione in acqua.	●●●●○	Aroma di albicocca Diluizione 30-60%	14 kg 01030295	 SENZA GLUTINE

Blitz

Gelatine a freddo pronte all'uso formulate per la copertura e la decorazione di bavaresi, mousse e semifreddi, e per la lucidatura di torte, monoporzioni o mignon alla frutta.

Presenti in più varianti dalla diversa consistenza e struttura, in funzione delle esigenze di utilizzo.

Si possono aromatizzare e colorare.






	Consistenza	Caratteristiche	Articolo	
BLITZ Gelatina trasparente dal colore e gusto neutri per glassature e decorazioni. Si presta a colorazione e aromatizzazione.	●●○○○	Colore e gusto neutri Gluten Free	6 kg 01030344	 PRONTO ALL'USO  SENZA GLUTINE
BLITZ ICE NEW Gelatina trasparente dal colore e gusto neutri per glassature e decorazioni. Si presta a colorazione e aromatizzazione. Non opacizza in surgelazione.	●●●○○	Colore e gusto neutri Gluten Free	6 kg 01030345	 PRONTO ALL'USO  SENZA GLUTINE
BLITZ ICE TOP Gelatina trasparente dalla struttura particolarmente cremosa per glassature e decorazioni. Si presta a colorazione e aromatizzazione. Non opacizza in surgelazione.	●●●○○	Colore e gusto neutri Struttura cremosa Gluten Free	6 kg 01030346	 PRONTO ALL'USO  SENZA GLUTINE

Crema per
AROMATIZZAZIONE

- Pasta Bitter
- Morellina
- Pasta Gianduia
- Pasta Nocciola
- Paste Aromatizzanti

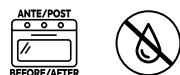


Crema per Aromatizzazione
Classificazione

					
Pagina	Ante forno	Post forno	Ante/Post forno	Anidre	Idrate
PASTA BITTER			✓	✓	
MORELLINA		✓		✓	
PASTA GIANDUIA		✓		✓	
PASTA NOCCIOLA		✓		✓	
PASTE AROMATIZZANTI		✓			✓



Pasta Bitter



Pasta a base di cioccolato in polvere, mandorle e nocciole per aromatizzazioni, farciture, ripieni e decorazioni.

Dall'aspetto brillante e dalla consistenza cremosa, può essere utilizzata con ottimi risultati anche per preparare il gelato al cioccolato.

	Consistenza	Caratteristiche	Articolo	
PASTA BITTER Pasta al cioccolato per aromatizzazioni, farciture, ripieni e decorazioni. Ottimo per farciture, coperture e aromatizzazioni.	●●●●○	33% di cioccolato in polvere Con mandorle e nocciole Senza grassi idrogenati	5 kg 01010921	 PRONTO ALL'USO SENZA GLUTINE

Morellina



Paste concentrate a base di cacao e nocciole, dal colore scuro e dal gusto intenso. Hanno consistenza morbida e spalmabile e sono ideali per aromatizzare creme, panna montata, cake e impasti lievitati.

Rispetto al cacao si disperdono più velocemente e non formano grumi. Le varianti *bitter* hanno un gusto più deciso di cacao.

	Consistenza	Caratteristiche	Articolo	
MORELLINA Pasta a base di cacao e nocciole per aromatizzazione di creme e panna montata. Facile dispersione in panna e crema.	●●●●○	26% cacao magro Con nocciole Senza grassi idrogenati	13 kg 01010204	 PRONTO ALL'USO SENZA GLUTINE
MORELLINA BITTER Pasta a base di cacao per aromatizzazione di creme e panna montata. Facile dispersione in panna e crema.	●●●●○	26% cacao magro Senza grassi idrogenati	13 kg 01010864	 PRONTO ALL'USO SENZA GLUTINE
MORELLINA BITTER SP Pasta a base di cacao senza olio di palma per aromatizzazione di creme e panna montata. Facile dispersione in panna e crema.	●●●●○	25% cacao magro Senza olio di palma Senza grassi idrogenati	13 kg 01011234	 PRONTO ALL'USO SENZA GLUTINE

Pasta Gianduia



Pasta concentrata a base di cioccolato gianduia e nocciole tostate per aromatizzazione, farcitura e ripieni.

Ideale anche per la preparazione di gelato artigianale.

	Consistenza	Caratteristiche	Articolo	
PASTA GIANDUIA Pasta concentrata al cioccolato gianduia per aromatizzazione, farcitura e ripieni. Ideali per mousse, ganache, crema e panna. Facile dispersione in panna e crema. Ottimo anche per gelato.	●●●●○	43% di cioccolato gianduia Senza olio di palma Senza grassi idrogenati	5 kg 01010928	 PRONTO ALL'USO SENZA GLUTINE

Pasta Nocciola



La Pasta Nocciola ha il gusto e l'aroma intenso della nocciola sapientemente tostata.

Presente anche nella variante *stabilizzata* formulata per eliminare il fenomeno dell'affioramento dell'olio di nocciola.

	Consistenza	Caratteristiche	Articolo	
PASTA NOCCIOLA Pasta di nocciole tostate per aromatizzazione. Ottima sia in pasticceria che in gelateria.	●●●●○	100% nocciole tostate Senza olio di palma Senza grassi idrogenati	5 kg 01020177	 PRONTO ALL'USO SENZA GLUTINE
PASTA NOCCIOLA STABILIZZATA Pasta di nocciole tostate stabilizzata per evitare l'affioramento dell'olio, ideale per aromatizzazione. Ottima sia in pasticceria che in gelateria. Non richiede rimescolamento o miscelazione prima dell'uso.	●●●●○	99,4% nocciole tostate Senza grassi idrogenati	5 kg 01020174	 PRONTO ALL'USO SENZA GLUTINE

Paste Aromatizzanti



Paste in diverse varianti di gusto per aromatizzazione di creme e panna montata, ideali per la preparazione di mousse e ganache.

Prodotti specifici per utilizzo in pasticceria, dalla struttura morbida e dalla facile dispersione. Non contengono olio di palma.

	Consistenza	Caratteristiche	Articolo		
PASTA AROMATIZZANTE FRAGOLA Pasta alla fragola per aromatizzazione di creme e panna montata, ideale per preparazione di mousse e ganache. Prodotto specifico per pasticceria. Struttura morbida e di facile dispersione.	●●○○○	30% di purea di fragola Senza olio di palma Senza grassi idrogenati	1,2 kg x 6 01100281	 PRONTO ALL'USO	 SENZA GLUTINE
PASTA AROMATIZZANTE LAMPONE Pasta alla lampone per aromatizzazione di creme e panna montata, ideale per preparazione di mousse e ganache. Prodotto specifico per pasticceria. Struttura morbida e di facile dispersione.	●●○○○	32% di lamponi Senza olio di palma Senza grassi idrogenati	1,2 kg x 6 01100282	 PRONTO ALL'USO	 SENZA GLUTINE
PASTA AROMATIZZANTE LIMONE Pasta al limone per aromatizzazione di creme e panna montata, ideale per preparazione di mousse e ganache. Prodotto specifico per pasticceria. Struttura morbida e di facile dispersione.	●●○○○	8% di succo di limone Senza olio di palma Senza grassi idrogenati	1,2 kg x 6 01100280	 PRONTO ALL'USO	 SENZA GLUTINE
PASTA AROMATIZZANTE MANGO Pasta al mango per aromatizzazione di creme e panna montata, ideale per preparazione di mousse e ganache. Prodotto specifico per pasticceria. Struttura morbida e di facile dispersione.	●●○○○	34% di mango Senza olio di palma Senza grassi idrogenati	1,2 kg x 6 01100283	 PRONTO ALL'USO	 SENZA GLUTINE



irca
SINCE 1919

IRCA S.p.A.

Via degli Orsini, 5 – 21013 Gallarate (VA) – Italia
Tel. 0331 28 41 11 – Email: info@irca.eu

irca.eu

dobla.com



1.1/2022