



irca

SINCE 1919

FRUTTIDOR

Linea farciture di frutta

Fruit fillings line



LINZER CAKE

HEIDICAKE g 1000
Burro morbido g 300
Uova intere g 300

HEIDICAKE g 1000
Soft butter g 300
Whole eggs g 300

RICETTA

Miscelare HEIDICAKE, burro e uova in planetaria con foglia a bassa velocità per 3 minuti. In uno stampo quadrato, imbrattato ed infarinato, depositare uno strato uniforme di pasta e formare un bordino. Spalmare una quantità sufficiente di FRUTTIDOR LAMPONE e decorare il bordo con mandorle affettate. Cuocere a 180-190°C per 30-35 minuti.

RECIPE

Mix HEIDICAKE, butter and eggs in a planetary mixer equipped with a paddle at low speed for 3 minutes. Pour an even layer of the mixture into a greased and floured square mould and form an edge. Spread a sufficient amount of FRUTTIDOR RASPBERRY and decorate the edge with sliced almonds. Bake at 180-190°C for 30-35 minutes.



MUFFIN CON CUORE DI MIRTILLI

WONDERMUFFIN g 1000
Olio vegetale g 300
Acqua g 250
Uova intere g 350

WONDERMUFFIN g 1000
Vegetable oil g 300
Water g 250
Whole eggs g 350

RICETTA

Miscelare in planetaria tutti gli ingredienti a media velocità per 4-5 minuti. Versare la pasta ottenuta negli appositi stampi, riempiendoli a metà. Dressare al centro FRUTTIDOR MIRTILLO, coprire con dell'altra pasta e cuocere a 180-190°C per 25 minuti circa.

RECIPE

Mix all the ingredients in a planetary mixer at medium speed for 4-5 minutes. Pour the mixture into muffin moulds, filling them to one half. Pipe some FRUTTIDOR BLUEBERRY in the centre, cover with some of the muffin mixture and bake at 180-190°C for about 25 minutes.



DOLCEMELA

Ricetta glassa g 650
Burro o MARBUR CREMA g 380
Uova intere g 500
Zucchero di canna g 500

Recipe for frosting g 650
Butter or MARBUR CREMA g 380
Whole eggs g 500
Brown sugar g 500

RICETTA

Foderare con pasta brisé degli stampi per torta con bordo alto circa 2 centimetri, bucherellare e riempire con FRUTTIDOR MELA EN GROS MORCEAUX 85%. Preparare a parte la glassa sciogliendo a bassa temperatura il burro che deve poi essere unito allo zucchero ed alle uova precedentemente miscelate. Versare uniformemente la glassa sulle mele e cuocere a 200°C in forni ventilati ed a 220°C in forni a platea per circa 25 minuti.

RECIPE

Line with short crust pastry some cake moulds with a height of about two centimeters, pierce the dough and fill with FRUTTIDOR MELA EN GROS MORCEAUX 85%. Prepare the frosting by melting the butter at low temperature, then add it to sugar and eggs, previously blended. Pour the frosting uniformly over the apples and bake at 200°C in convection oven or 220°C in regular oven for about 25 minutes.

MOUSSE CIOCCOLARANCIA

AMERICAN BROWNIES	g 1000
Uova	g 225
Acqua	g 320
Burro fuso a bassa temperatura	g 400
FRUTTIDOR ARANCIA	g 1000
LILLY NEUTRO	g 200
CIOCCOLATO NOIR PEROU 70%	g 1200

RICETTA

In uno stampo rettangolare per mousse (60x40 cm) stendere sul fondo uno strato di Brownies (1 cm H), depositare uno strato sottile di PRALIN DELICRISP NOIR e successivamente uno di gelificato all'arancia (FRUTTIDOR ARANCIA g 1.000, acqua g 200, LILLY NEUTRO g 200). Chiudere con uno strato di mousse al cioccolato realizzata con CIOCCOLATO MONORIGINE NOIR PEROU 70%. Decorare con MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE.

AMERICAN BROWNIES	g 1000
Eggs	g 225
Water	g 320
Butter melted at low temperature	g 400
FRUTTIDOR ORANGE	g 1000
LILLY NEUTRAL	g 200
CHOCOLATE NOIR PEROU 70%	g 1200

RECIPE

Place a layer of Brownies (1 cm thick) on the bottom of a rectangular mousse mould (60x40 cm), then add a thin layer of PRALIN DELICRISP NOIR and, after that, another layer of jellied orange (FRUTTIDOR ORANGE g 1.000, water g 200, LILLY NEUTRAL g 200). Top it off with a layer of chocolate mousse made with SINGLE-ORIGIN CHOCOLATE NOIR PEROU 70%. Decorate with MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE.



CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO

Ricetta per 5 stampi (Ø 14 cm - H 5 cm)	
AMERICAN CHEESECAKE	g 1000
Acqua tiepida (35°C)	g 1250

RICETTA

Miscelare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a bassa velocità per 2 minuti fino all'ottenimento di una crema liscia. Mettere sul fondo dello stampo uno strato di circa 1/2 cm di biscotti sbriciolati e burro fuso miscelati (400 g + 160 g). Versare la crema ottenuta nei cerchi riempiendoli per 3/4. Cuocere a 170-180°C per 40-50 minuti. Dopo completo raffreddamento togliere dal cerchio e decorare la superficie stendendo uno strato uniforme di FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO.

Recipe for 5 moulds (Ø 14 cm - H 5 cm)	
AMERICAN CHEESECAKE	g 1000
Lukewarm water (35°C)	g 1250

RECIPE

Mix all the ingredients in a planetary mixer equipped with a whisk, at low speed, for 2 minutes until a smooth cream is obtained. Place a 1/2 cm layer of crumbled biscuits and melted butter mixed together (400 g + 160 g) on the bottom of the mould. Pour the cream into the rings, filling them by 3/4. Bake at 170-180°C for 40-50 minutes. After cooling off completely, remove from the ring and decorate the surface by spreading an even layer of FRUTTIDOR WILD BERRIES.



PANNA COTTA ANANAS

PANNA COTTA MIX	g 130/150
Panna fresca	g 500
Latte	g 500
JOYPASTE PASTRY FRAGOLA	g 70

RICETTA

Far bollire in un pentolino la panna ed il latte. Togliere dal fuoco ed aggiungere PANNA COTTA MIX mescolando bene con frusta. Aggiungere JOYPASTE PASTRY FRAGOLA, versare in bicchieri riempiendoli per circa 1 terzo e lasciare raffreddare in frigorifero per almeno 4 ore. Formare uno strato di circa 1 centimetro di FRUTTIDOR ANANAS e decorare la superficie con GRANELLA CRUMBLE o GRANELLA DI BISCOTTO.

PANNA COTTA MIX	g 130/150
Fresh cream	g 500
Milk	g 500
JOYPASTE PASTRY FRAGOLA	g 70

RECIPE

Boil milk and cream in a pan. Remove it from fire and add PANNA COTTA MIX. Add JOYPASTE PASTRY STRAWBERRY, pour in glasses filling them by 1/3 and let them cool in a refrigerator for at least 4 hours. Place a layer of about 1 centimetre of FRUTTIDOR PINEAPPLE and decorate the surface with CRUMBLE GRANULES or BISCUIT GRANULES.



FRUTTIDOR sono composte di frutta tradizionali di eccellente qualità. L'elevatissimo contenuto di frutta che raggiunge il 90%, 85%, 80%, 70% o 50%, conferisce ai prodotti un gusto incomparabile. La speciale formulazione preserva tutte le qualità naturali della frutta fresca evitandone il precoce e non desiderato imbrunimento.

***FRUTTIDOR** are high-quality, traditional fruit compotes. The very high fruit content, which reaches 90%, 85%, 80%, 70% or 50%, gives an incomparable flavour to these products. Their special formulation preserves all the natural qualities of fresh fruit, while avoiding early and unwanted darkening.*

CONFEZIONI PACKAGINGS

SECCHIELLI DA KG 3 / 3 KG PAILS

Fruttidor Mela En Gros Morceaux 85%

SECCHIELLI DA KG 3,3 / 3,3 KG PAILS

Fruttidor Mela 90%, Fruttidor Pera 85%, Fruttidor Ciliegia 70%, Fruttidor Fragola 70%, Fruttidor Mirtillo 70%, Fruttidor Lampone 70%, Fruttidor Frutti di Bosco 70%, Fruttidor Albicocca 70%, Fruttidor Pesca 70%, Fruttidor Mango 70%, Fruttidor Ciliegia Rossa 70%, Fruttidor Tropical 70%, Fruttidor Arancia 70%, Fruttidor Mirtillo 50%

SECCHIELLI DA KG 3,6 / 3,6 KG PAILS

Fruttidor Ananas 70%

SECCHIELLI DA KG 5 / 5 KG PAILS

Fruttidor Mela 90%, Fruttidor Mela 70%

SECCHIELLI DA KG 5,5 / 5,5 KG PAILS

Fruttidor Amarena 70%

SECCHIELLI DA KG 12 / 12 KG PAILS

Fruttidor Mela 70%

SECCHIELLI DA KG 13 / 13 KG PAILS

Fruttidor Mela En Gros Morceaux 85%



MODALITÀ D'USO HOW TO USE

FRUTTIDOR sono estremamente pratiche da impiegare e l'eccezionale stabilità alla cottura ed alla surgelazione le rende particolarmente indicate in tutte le applicazioni di pasticceria.

FRUTTIDOR are extremely easy to use and their exceptional stability during baking and freezing makes them particularly suitable for all types of pastry applications.

FOLLOW US!

For further information visit our website www.irca.eu

