



# Il MemoIrca

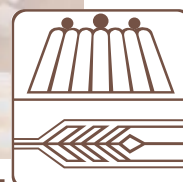
## Linea Coadiuvanti per Pasticceria

**Svelto**

**Vigor**

**Vis**

**Indice Generale Prodotti**



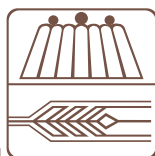
**irca**



# Linea Coadiuvanti per Pasticceria



website: <http://www.irca.net> - e/mail: [info@irca-srl.it](mailto:info@irca-srl.it)



**irca**



## LINEA COADIUVANTI PER PASTICCERIA

# Vigor

**POLVERE LIEVITANTE.**

Questo lievito in polvere viene preparato con la metodologia richiesta dai prodotti molto sensibili alle condizioni ambientali per conservare la massima efficienza lievitante al momento dell'impiego.

**VIGOR** sviluppa l'effetto lievitante in modo graduale sotto l'azione combinata dell'umidità presente nell'impasto e del calore del forno; il risultato è un dolce leggero ben sviluppato con alveolatura uniforme ed avente la caratteristica rilevante di essere assolutamente privo di retrogusti. Il dosaggio indicativo è di g 30 per Kg di farina ma è soggetto a variazioni anche notevoli in funzione della ricetta

impiegata. È buona norma aggiungere e mescolare **VIGOR** alla farina evitando un suo prematuro contatto con le parti liquide dell'impasto.

**CONFEZIONI:** cartoni da Kg 11,2 (8 x Kg 1,4) - sacchi da Kg 10.



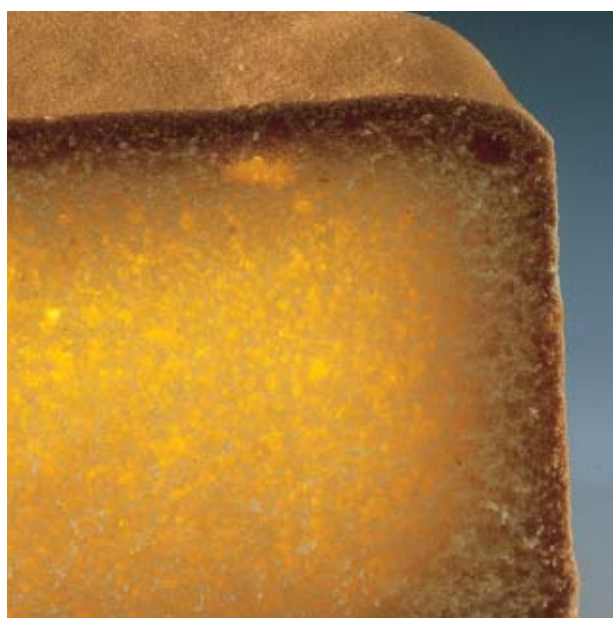
# Svelto

**MONTANTE PER PAN DI SPAGNA, PASTE ALL'UOVO, SAVOIARDI.**

La particolare formulazione a base di monogliceridi conferisce allo **SVELTO** una capacità emulsionante e montante del tutto eccezionale; il suo effetto nell'impasto consente di produrre pan di spagna, paste all'uovo, savoiardi, ecc., miscelando e montando insieme tutti gli ingredienti. Le paste rimangono montate a lungo ed i prodotti finiti sono perfettamente sviluppati, soffici, con struttura sempre regolare. Con l'impiego di **SVELTO** è quindi possibile ottenere in breve tempo paste montate all'uovo di costante ed alta qualità. La dose d'impiego è del 2% massimo sul totale degli ingredienti che c o m p o n o l'impasto. Mettere u o v a , a c q u a , z u c c h e r o e **SVELTO** nella planetaria ed aggiungere i rimanenti ingredienti; amalgamare con qualche giro di frusta, quindi montare. Dopo circa 3-4 minuti si otterrà una pasta soffice e voluminosa perfettamente montata.

**AVVERTENZE:** si consiglia di non montare quantità eccessive per evitare che le fruste risultino completamente sommerse e si riduca così la loro efficienza montante.

**CONFEZIONI:** contenitori da Kg 5 e Kg 10.





## LINEA COADIUVANTI PER PASTICCERIA

# Vis


# Le Ricette


## COADIUVANTE TECNOLOGICO PER PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO

La freschezza e la sofficità dei prodotti dolciari lievitati hanno un'importanza determinante sulla loro qualità; l'impiego di **VIS** consente di migliorare queste caratteristiche e di mantenerle più a lungo. **VIS** è una preparazione speciale a base di monogliceridi ed ha l'aspetto di una pasta bianca di consistenza morbida che si disperde facilmente anche negli impasti più teneri. La dose d'impiego consigliata è di 2 Kg per 100 Kg di farina, da aggiungere direttamente all'impasto.

**CONFEZIONI:** contenitori da Kg 10.



## PAN DI SPAGNA

Zucchero	g	4000
Uova intere	g	4000
SVELTO	g	260
Acqua	g	600
ZUCCHERO INVERTITO	g	200
VIGOR	g	110
Farina "0"	g	2500
Fecola	g	1600
Essenze a piacere		
		<hr/>
	g	13270

## ARROTOLATI - SWISS ROLL

Zucchero	g	1200
Uova intere	g	4000
ZUCCHERO INVERTITO	g	250
SVELTO	g	130
Farina	g	1500
		<hr/>
	g	7080





# Le Ricette Irca

## BELSONE MODENESE

Farina 00	g	1.000
Zucchero	g	300
Burro	g	250
Latte	g	150
Uova intere	g	200
VIGOR baking	g	35

Buccia di un limone grattugiata

Impastare in planetaria con gancio burro e zucchero, aggiungere le uova, il latte ed infine la farina, il VIGOR baking e la buccia del limone grattugiata. Formare dei filoni da 350 grammi, fare delle incisioni profonde sulla superficie, pennellare con uovo e decorare con zucchero in granella. Cuocere a 200°C. Per ottenere il belsone all'albicocca tirare con sfogliatrice la pasta precedentemente ottenuta allo spessore di 2-3 millimetri stendere su tutta la superficie uno strato di PASSATA DI ALBICOCCA, arrotolare, formare un taglio profondo per il lungo. Cuocere a 200°C.

## SAVOIARDI CON SVELTO

Albume	g	600
Tuorlo d'uovo	g	500
Zucchero	g	500
Farina "debole"	g	600
Fecola o amido	g	150
SVELTO	g	40
Vanillina		q.b.

Montare albume, tuorlo, zucchero e SVELTO per 10 minuti a media velocità in planetaria (o sbattiuova), quindi incorporare delicatamente la farina e la fecola precedentemente setacciate. Depositare su teglie ben ingrassate ed infarinate facendo uso di un sacchetto a poche con bocchetta N° 9. Spolverare con zucchero a velo. Cuocere a 200-210°C per 10 minuti circa.



# Le Ricette Irca

## TORTA SACHER

Zucchero	g	2.550
Uova intere	g	3.400
Farina	g	1.800
Amido di mais o fecola	g	250
SVELTO	g	200
VIGOR baking	g	50
CACAO 20/22	g	300

---

Burro fuso a fine montata g 800

Montare tutti gli ingredienti in planetaria ad eccezione del burro che verrà aggiunto fuso a fine montata, depositare la pasta in tortiere previamente unte e infarinate. Cuocere a 180-190°C per 25-30 minuti. Farcire il Pan di Spagna così ottenuto con uno strato di CONFETTURA DI ALBICOCCA e ricoprire con CHOCOSMART CACAO. La torta SACHER originale non è inzuppata ma se la clientela lo richiede, spruzzare leggermente con bagna al rum.



# Le Ricette Irca

## PAN DI SPAGNA CON SVELTO

RICETTA		1	2	3	4
SVELTO	g	180	160	160	150
VIGOR BAKING	g	40	40	40	20
Zucchero	g	2.100	2.000	2.200	2.000
Farina	g	1.600	1.600	1.600	1.750
Fecola o amido	g	750	750	750	800
Uova intere	g	3.000	2.350	3.400	3.500
Acqua	g	-	1.000	-	-
Tuorlo d'uovo	g	1.000	-	-	-
Miele o zucchero invertito	g	150	-	-	-

Montare in planetaria con frusta per 6-8 minuti a media velocità. Cuocere per 25-30 minuti a 190-200°C.