



Il MemoIrca

Linea Preparati per Crema Pasticcera

Top Cream

Gemma

Fiordicrem

Iriscrem

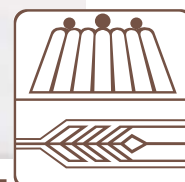
Ovencream

Babet

Sovrana

Cremix

Indice Generale Prodotti



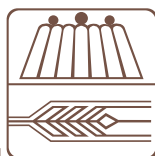
irca



Linea Preparati per Crema Pasticcera



website: <http://www.irca.net> - e/mail: info@irca-srl.it



irca



LINEA PREPARATI PER CREMA PASTICCERA

Top Cream

Gemma

PREPARATO PER CREMA PASTICCERA A FREDDO

TOP CREAM è un prodotto di qualità superiore che consente di ottenere in breve tempo una crema pasticcera dal gusto eccezionale e con un aspetto insuperabile.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

TOP CREAM g 400-450
Acqua g 1000

Se si desidera ottenere una crema particolarmente gustosa si può sostituire acqua con latte, purchè questo sia a temperatura ambiente (15-25°C). Le dosi sono le seguenti:

TOP CREAM g 350-400
Latte g 1000

Aggiungere TOP CREAM all'acqua (od al latte) ed agitare vigorosamente con frusta, quindi lasciare riposare per 3 minuti e

rimescolare brevemente per ottenere una perfetta cremosità. La crema pasticcera realizzata con TOP CREAM è resistente alla cottura ed alla surgelazione.

AVVERTENZE: TOP CREAM contiene un'elevata quantità di latte e quindi si suggerisce una accurata pulizia di recipienti ed attrezzi; evitare inoltre ogni tipo di contaminazione. Preparare solo la quantità di prodotto necessaria all'impiego immediato. La crema deve essere conservata in frigorifero.

CONFEZIONI: sacchi da kg 10.



PREPARATO PER CREMA PASTICCERA A FREDDO

GEMMA permette la produzione rapida di crema pasticcera dall'ottimo gusto e dalla struttura particolarmente idonea per tutti gli impieghi di pasticceria.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

GEMMA g 400-450
Acqua g 1000

Se si desidera ottenere una crema dal sapore più intenso si può sostituire acqua con latte, purchè questo sia a temperatura ambiente (15-25 °C). Le dosi sono le seguenti:

GEMMA g 350-400
Latte g 1000

Aggiungere GEMMA all'acqua (od al latte) ed agitare vigorosamente con frusta fino al raggiungimento di una struttura liscia ed omogenea. La crema pasticcera realizzata con GEMMA è resistente alla cottura ed alla surgelazione.

AVVERTENZE: GEMMA contiene un'elevata quantità di latte e quindi si suggerisce una accurata pulizia di recipienti ed attrezzi; evitare inoltre ogni tipo di contaminazione. Preparare solo la quantità di prodotto necessaria all'impiego immediato. La crema deve essere conservata in frigorifero.

CONFEZIONI: sacchi da kg 10.





Fiordicrem Iriscrem

PREPARATI PER CREMA PASTICCERA A FREDDO

FIORDICREM e IRISCREM sono prodotti di elevata qualità per la preparazione a freddo di crema pasticcera dal gusto delicato e con struttura ideale per tutti gli impieghi di pasticceria. FIORDICREM e IRISCREM pur rispettando un elevato livello qualitativo rappresentano una adeguata risposta all'esigenza di un rapporto qualità prezzo particolarmente conveniente.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

FIORDICREM e IRISCREM g 400-450
Acqua g 1000

Se si desidera ottenere una crema dal sapore più intenso si può sostituire acqua con latte: purché questo sia a temperatura ambiente (15-25°C). Le dosi sono le seguenti:

FIORDICREM e IRISCREM g 350-400
Latte g 1000

Aggiungere FIORDICREM e IRISCREM all'acqua (od al latte) ed agitare vigorosamente con frusta

fino al raggiungimento di una struttura liscia ed omogenea. Le creme pasticcere realizzate con FIORDICREM e IRISCREM sono resistenti alla cottura ed alla surgelazione.

AVVERTENZE: per evitare ogni tipo di contaminazione si suggerisce una accurata pulizia di recipienti ed attrezzi. Preparare solo la quantità di prodotto necessaria all'impiego immediato. La crema deve essere conservata in frigorifero.

CONFEZIONI: sacchi da kg 10.



Ovencream

PREPARATO PER CREMA PASTICCERA A FREDDO SPECIALE PER COTTURA E SURGELAZIONE

OVENCREAM è un prodotto di qualità superiore che consente la preparazione in breve tempo di crema pasticcera di ottimo gusto ed aspetto insuperabile particolarmente idonea per tutti gli impieghi dove si richiede un'eccezionale stabilità in cottura e resistenza alla surgelazione. OVENCREAM è ideale per la farcitura ante forno di croissant, fagottini, danish-pastry, creme cotte, ecc.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO: PER CROISSANT, FAGOTTINI, DANISH-PASTRY E CREME COTTE.

OVENCREAM g 400-450
acqua g 1000

Se si desidera ottenere una crema particolarmente gustosa sostituire acqua con latte, purché questo sia a temperatura ambiente (15-25°C). In questo caso ridurre di g 50 rispetto alle dosi consigliate, la quantità di OVENCREAM. Aggiungere OVENCREAM all'acqua (od al latte) e mescolare in planetaria a media velocità fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea quindi lasciare riposare per circa 3 minuti e rimescolare brevemente per ottenere una perfetta cremosità.

AVVERTENZE: OVENCREAM contiene un'elevata quantità di latte e quindi si suggerisce una accurata pulizia di recipienti ed attrezzi; evitare inoltre ogni tipo di contaminazione. Preparare solo la quantità di prodotto necessaria all'impiego immediato. La crema deve essere conservata in frigorifero.

CONFEZIONI: sacchi da kg 10.





LINEA PREPARATI PER CREMA PASTICCERA

Babet

PREPARATO PER CREMA PASTICCERA A CALDO

BABET è il prodotto ideale per ottenere con praticità la tradizionale crema pasticcera con le sue tipiche caratteristiche di gusto delicato, elevata vellutatezza e prolungata conservabilità.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

BABET	g	400
Acqua bollente	g	1000

Qualora si intenda preparare una crema ancora più pregiata si consiglia di usare latte anziché acqua, adottando però le seguenti dosi:

BABET	g	350-400
Latte bollente	g	1000

Portare l'acqua (od il latte) ad ebollizione, aggiungere BABET ed agitare rapidamente fino ad ottenere una struttura liscia ed omogenea. La crema pasticcera realizzata con BABET è adatta ad essere surgelata e sopporta ottimamente la cottura in forno.

IMPIEGO CON CUOCICREMA: la ricetta suggerita può essere modificata in funzione del cuocicrema impiegato.

BABET	kg	10
Acqua	kg	10
Latte	kg	25
Zucchero	kg	2

Per una crema con gusto più ricco si suggerisce l'aggiunta di:

Tuorlo d'uovo	kg	2
Burro	kg	2

CONFEZIONI: sacchi da kg 10.



Sovrana Sovrana Latte

PREPARATI PER CREMA PASTICCERA TRADIZIONALE A CALDO

SOVRANA e SOVRANA LATTE sono basi concentrate di ingredienti selezionati per la produzione di crema pasticcera tradizionale.

DOSI CON SOVRANA

SOVRANA	g	100
Zucchero	g	400
Latte	g	1000

DOSI CON SOVRANA LATTE

SOVRANA LATTE	g	180
Zucchero	g	400
Acqua	g	1000

MODALITÀ D'IMPIEGO

Stemperare SOVRANA (o SOVRANA LATTE) e zucchero in una piccola quantità di latte (o acqua) rimescolando energicamente onde evitare la formazione di grumi. Aggiungere la rimanente parte di latte (o acqua) e portare all'ebollizione mescolando continuamente. La crema pasticcera ottenuta con SOVRANA è resistente alla cottura in forno. SOVRANA è particolarmente adatta per l'impiego con cuocicrema. Una crema ancora più gustosa si può ottenere con l'aggiunta di tuorlo d'uovo e burro.

CONFEZIONI: SOVRANA sacchi da kg 10 e kg 25. SOVRANA LATTE sacchi da kg 25.



Cremix

PREPARATO PER CREMA PASTICCERA TRADIZIONALE.

CREMIX grazie alla sua composizione particolarmente ricca di latte intero e tuorlo d'uovo permette la produzione di squisita crema pasticcera di tipo tradizionale. CREMIX si presta ottimamente all'utilizzo in cuocicrema.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

CREMIX	kg	6
acqua	kg	10

Miscelare CREMIX ed acqua fredda direttamente nel cuocicrema; per evitare la formazione di grumi è bene aggiungere l'acqua alla polvere a piccole dosi. Portare a cottura fino a raggiungere circa 92°C, quindi impostare il ciclo di raffreddamento assicurandosi che questo venga effettuato con agitazione discontinua; a raffreddamento completato (4°C) la crema è pronta per l'uso.

AVVERTENZE: la crema pasticcera ottenuta con CREMIX deve essere conservata in frigorifero ed ha durata limitata. Si raccomanda di utilizzare solo recipienti ed attrezzi perfettamente puliti.

CONFEZIONI: sacchi da kg 10.





Le Ricette Irca

CREMA PASTICCERA

CON SOVRANA:

Latte	g	1.000
Zucchero	g	300-350
SOVRANA	g	80
Tuorlo d'uovo	g	100

CON SOVRANA LATTE:

Acqua	g	1.000
Zucchero	g	300-350
SOVRANA LATTE	g	160-180
Tuorlo d'uovo	g	100

Miscelare a freddo con frusta tuorlo e SOVRANA (o SOVRANA LATTE) ed 1/4 di latte (od acqua), a parte far bollire il restante latte (od acqua) con lo zucchero; aggiungere la miscela e proseguire a far bollire per due minuti.

FLAN

Latte	g	1000
Zucchero	g	150-200
SOVRANA	g	100
Uova intere	g	50-100
Sale	g	2

Miscelare a freddo con frusta 100 grammi di latte, SOVRANA e uova, a parte far bollire il restante latte con zucchero e sale; aggiungere la miscela e proseguire a far bollire per due minuti. Versare la crema in uno stampo foderato con della pasta frolla e quindi cuocere in forno a 190-200°C per circa 25 minuti.