



# Il MemoIrca

## Linea Surrogati di Cioccolato

**Nobel**

**Cric-Crac, Nives**

**Poker**

**Coperture Arancia - Limone**

**Puret Gianduia - Avorio**

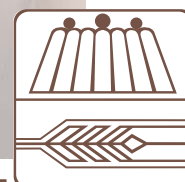
**Pepita Nives, Marabù**

**Scagliette**

**Codette**

**Covervit**

**Indice Generale Prodotti**



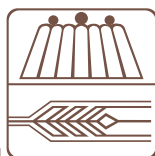
**irca**



# Linea Surrogati di Cioccolato



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



**irca**





LINEA SURROGATI DI CIOCCOLATO

# Nobel



NOBEL è una linea di copertura di surrogato di cioccolato di qualità superiore, fondente, al latte e bianco.

I surrogati di cioccolato NOBEL sono studiati appositamente per le esigenze di quei pasticceri artigiani ed industrie che vanno sempre più alla ricerca di un prodotto che possieda tutte le caratteristiche desiderate in un cioccolato puro quali: forte e gradevole gusto, basso punto di fusione, ottimo spacco, elevata e

d u r a t u r a  
lucentezza senza però necessitare di alcun  
temperaggio.

**CONFEZIONI:**  
cartoni da kg 10  
con sacco interno  
in politene.



# Cric Crac Nives



CRIC CRAC è una copertura di surrogato di cioccolato fondente ed al latte di prima qualità. Per il suo gusto intenso, la smagliante lucentezza ed il caratteristico spacco è apprezzato da anni da migliaia di pasticceri artigiani. NIVES è la copertura di surrogato di cioccolato fondente prodotto in gocce ed in pani che pur rispettando un elevato livello qualitativo rappresenta un'adeguata risposta all'esigenza di un rapporto qualità prezzo particolarmente conveniente ed estremamente competitivo. CRIC CRAC e NIVES sono sottoposti a costanti controlli sia analitici che di tipo applicativo ed assicurano all'utilizzatore eccellenti risultati in ogni stagione.

**CONFEZIONI:** CRIC-CRAC sacchi da kg 10 o kg 25 con interno in politene; NIVES sacchi da kg 10 o kg 25 con interno in politene, cartoni da kg 12 con n° 6 vaschette da kg 2.





# Poker



Copertura di surrogato di cioccolato bianco in gocce a base di latte magro in polvere, grassi vegetali idrogenati e zuccheri. È di colore bianco leggermente avorio con gusto e profumo delicati di latte. È particolarmente indicato per glassature e possiede caratteristiche di viscosità e scorrimento adatte per la formazione di strisce e disegni decorativi su

prodotti dolciari.

**CONFEZIONI:** sacco da kg 10 o kg 25 con interno in politene.

# Coperture Arancia - Limone

Sono coperture di surrogato di cioccolato di qualità superiore, di colore ed aroma arancio e limone verde. Di eccellente palatabilità sono molto apprezzate dai pasticceri artigiani e dalle industrie per tutti gli impieghi di ricopertura ed in particolare quella di torroncini.

**CONFEZIONI:** sacchi da kg 10 con interno in politene.





# Puret

## Gianduaia - Avorio



È un cioccolato surrogato prodotto in due tipi: gianduaia ed avorio. Di eccellente qualità e

consistenza plastica è ideale per la produzione di trucioli e sfoglie decorative di colore gianduaia o bianco panna. La confezione, in panilo rende di estrema praticità d'impiego.

**CONFEZIONI:** cartoni da kg 12 con n° 6 vaschette da kg 2.

# Pepita

## Nives - Marabù

Piccole gocce di surrogato di cioccolato fondente di forma regolare ed aventi pezzatura uniforme (900/1100 gocce/g 100). Ideali per tutti gli impieghi di pasticceria fresca e gelateria. Sono prodotte anche nel tipo MARABÙ che le rende particolarmente indicate per essere incorporate alle creme o alla ricotta nella preparazione di cassate o cannoli siciliani.



**CONFEZIONI:** cartoni da kg 10 con sacco interno in polietene.







# Scagliette

Piccole piastrine di surrogato di cioccolato fondente, latte o bianco dello spessore di 0,5 millimetri sono particolarmente apprezzate per le decorazioni di prodotti dolciari e la più fine pralineria. Di aspetto



lucente e di pratico impiego rifiniscono i dolci con una decorazione di grande effetto. In gelateria trovano largo impiego sia come decorazione che per la preparazione di gelato tipo stracciatella. Sono inoltre adatte per la guarnitura di semifreddi, mousse, bavaresi ecc.

**CONFEZIONI:** cartoni da kg 20 (n° 20 sacchetti da kg 1 o n° 4 sacchetti da kg 5).



# Codette

Le CODETTE di surrogato di cioccolato sono prodotte in 3 differenti qualità: fondenti, latte e bianche. Diametro di un millimetro e lunghezza di circa 5 millimetri, si prestano ottimamente in pasticceria per tutti gli impieghi di decorazione. La loro lucentezza conferisce ai dolci un aspetto particolarmente gradevole, il gusto delicato si adatta perfettamente ai più diversi tipi di specialità dolciarie. Le CODETTE si prestano ottimamente anche per la decorazione di gelati, semifreddi, mousse, bavaresi ecc.

**CONFEZIONI:** cartoni da kg 20 (n° 20 sacchetti da kg 1 o n° 4 sacchetti da kg 5).





# Covervit



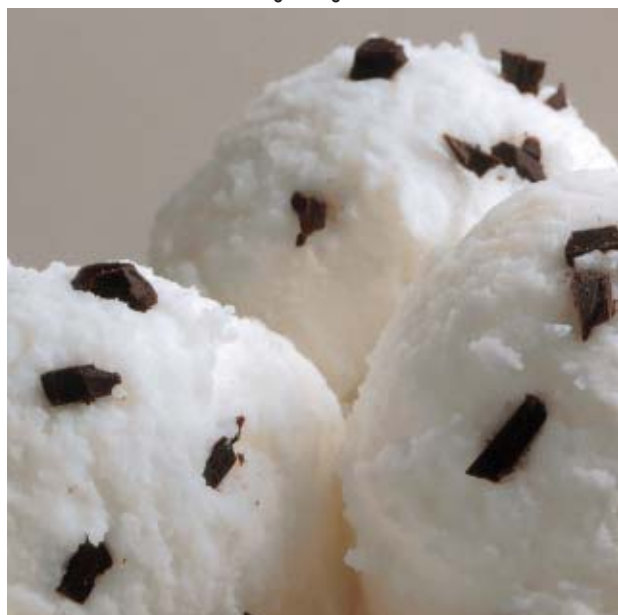
# Informazioni



È una copertura al cacao studiata per impieghi di gelateria quali ricopertura di prodotti "steccati", pinguini, conì nonchè per la preparazione della tradizionale stracciatella. Le

sue caratteristiche di solidificazione e fusione si accordano perfettamente a quelle del gelato. Qualunque sia la sua utilizzazione COVERVIT deve essere sempre sciolto a bagno maria a circa 30 °C e rimescolato di tanto in tanto per evitare che si formino sedimentazioni. Se utilizzato per ricoperture è necessario che i prodotti da ricoprire, tenuti per qualche tempo a -20 °C, vengano poi immersi nel COVERVIT sciolto ed estratti rapidamente: in pochi istanti si formerà uno strato sottile e croccante. Evitate di far cadere gocce di gelato o di acqua nel COVERVIT, per evitare l'ispessimento. Se si desidera uno spessore maggiore sul gelato diminuire di qualche grado la temperatura del COVERVIT sciolto. Per la produzione di stracciatella versare a filo sottile COVERVIT nel gelato qualche attimo prima di toglierlo dalla gelateria.

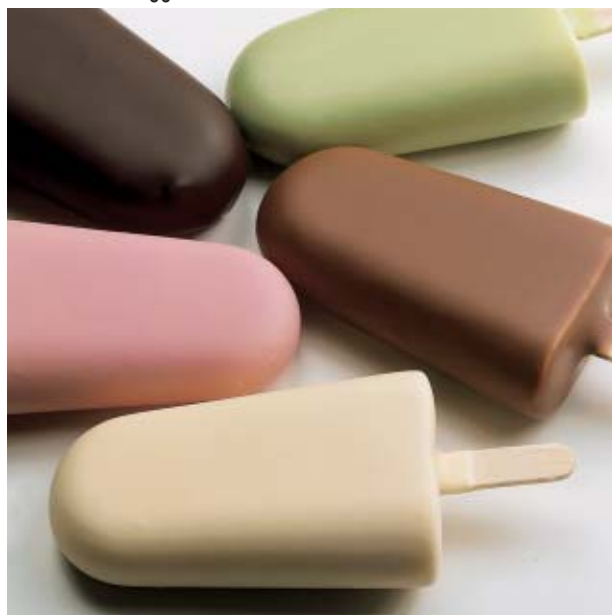
**CONFEZIONI:** contenitori da kg 5 o kg 27.



**SCIoglimento:** il surrogato di cioccolato deve essere portato a fusione completa riscaldandolo a bagno maria non oltre i 45 °C. Riscaldamenti violenti e temperature elevate possono modificare il gusto del surrogato e renderlo molto denso in modo irreversibile. Occorre inoltre evitare attentamente di inquinare il surrogato di cioccolato con altre sostanze, ed in particolare si fa notare che quantità anche minime di acqua o farina hanno effetti veramente deleteri sulla sua fluidità e conservabilità.

**RICOPERTURA:** il surrogato sciolto, tenuto a 40-45 °C, ed agitato di tanto in tanto, può essere impiegato direttamente per lavori di ricopertura senza necessità di temperaggio. I prodotti ricoperti devono essere posti immediatamente in ambiente freddo, preferibilmente a 10-14 °C, per ottenere una solidificazione rapida della copertura che è garanzia di elevata e prolungata lucentezza.

**PRODUZIONE DI OGGETTI STAMPATI:** quando gli oggetti che si vogliono produrre sono di piccolo formato, come boeri e cioccolatini il surrogato di cioccolato può essere colato negli stampi a 40-45 °C; quando invece essi sono di dimensioni maggiori come ad esempio uova pasquali, si consiglia di raffreddare il surrogato di cioccolato sotto agitazione a 36-38 °C prima di colarlo negli stampi. In ogni caso gli stampi devono essere subito posti in frigorifero a 5-10 °C ed ivi lasciati fino a facile smodellaggio.





# Le Ricette Irca

## TORRONE MORBIDO AL LATTE

NOBEL LATTE	g	1.000
COVER CREAM AVORIO	g	700
NOCCIOLE TOSTATE	g	700

Fondere NOBEL LATTE, miscelarlo a tutti gli altri ingredienti e versarlo negli stampi.

**AVVERTENZE:** la consistenza del prodotto finito si può regolare. Aumentando COVER CREAM si rende il torrone più morbido, aumentando NOBEL si rende più consistente.

## TORRONE MORBIDO AL LIMONE

NOBEL AVORIO	g	1.000
COVER CREAM LIMONE	g	700
MANDORLE TOSTATE	g	700

Fondere NOBEL AVORIO, miscelarlo a tutti gli altri ingredienti e versarlo negli stampi.

**AVVERTENZE:** la consistenza del prodotto finito si può regolare. Aumentando COVER CREAM si rende il torrone più morbido, aumentando NOBEL si rende più consistente.

## TORRONE MORBIDO FONDENTE

NOBEL BITTER	g	1.000
COVER CREAM CIOCCOLATO	g	700
NOCCIOLE TOSTATE	g	700

Fondere NOBEL BITTER, miscelarlo a tutti gli altri ingredienti e versarlo negli stampi.

**AVVERTENZE:** la consistenza del prodotto finito si può regolare. Aumentando COVER CREAM si rende il torrone più morbido, aumentando NOBEL si rende più consistente.

## TORRONE MORBIDO ALLA NOCCIOLA

NOBEL AVORIO	g	1.000
COVER CREAM AVORIO	g	700
NOCCIOLE TOSTATE	g	700
PASTA NOCCIOLA	g	100

Fondere NOBEL AVORIO, miscelarlo a tutti gli altri ingredienti e versarlo negli stampi.

**AVVERTENZE:** la consistenza del prodotto finito si può regolare. Aumentando COVER CREAM si rende il torrone più morbido, aumentando NOBEL si rende più consistente.

## TORRONE MORBIDO GIANDUIA

NOBEL LATTE	g	1.000
COVER CREAM AVORIO	g	700
NOCCIOLE TOSTATE	g	700
PASTA NOCCIOLA	g	100

Fondere NOBEL LATTE, miscelarlo a tutti gli altri ingredienti e versarlo negli stampi.

**AVVERTENZE:** la consistenza del prodotto finito si può regolare. Aumentando COVER CREAM si rende il torrone più morbido, aumentando NOBEL si rende più consistente.