



Il MemoIrca

Linea Zuccheri

Levosucrol

Nectar

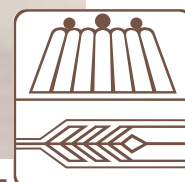
Sciroppo di Glucosio

Zucchero Invertito

Zucchero Fondente

Zucchero Fondente di Canna

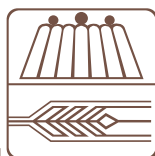
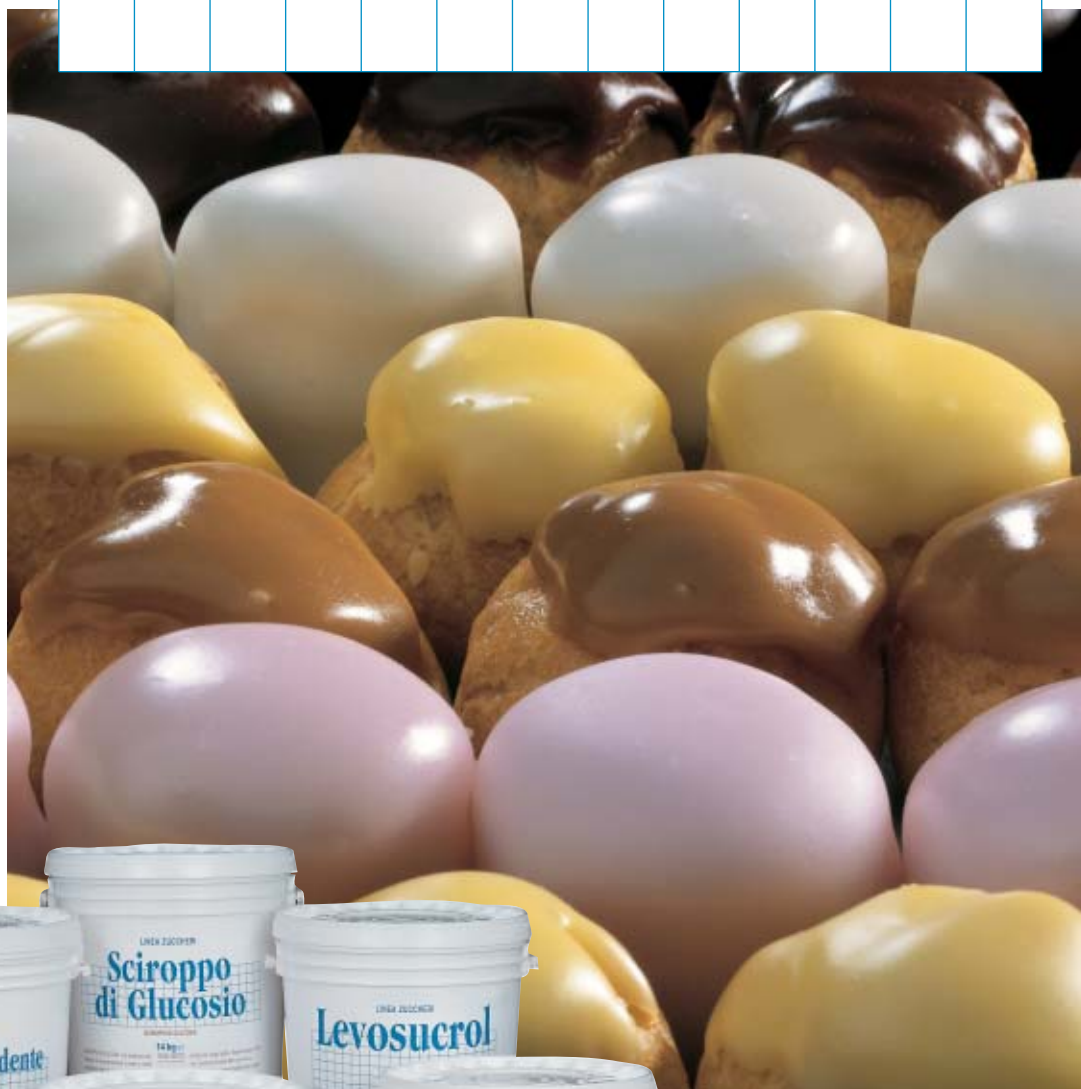
Indice Generale Prodotti



irca



Linea Zuccheri



irca



Levosucrol

Nectar

LEVOSUCROL è puro zucchero invertito che, grazie ad uno speciale processo di produzione, è stato reso assolutamente incristallizzabile nonostante la sua elevatissima concentrazione. LEVOSUCROL si caratterizza per il suo elevato potere dolcificante, per il colore bianco e per la sua struttura cremosa, è quindi l'ingrediente indispensabile per ottenere finissime creme al burro dal gusto delicato e di aspetto liscio e vellutato. Con LEVOSUCROL le creme al burro non presentano più problemi di cristallizzazione e si mantengono stabili per lungo tempo. Il contenuto rilevante di zuccheri semplici e soprattutto di fruttosio produce una caramellizzazione precoce nei prodotti da forno; tale prerogativa si traduce anche in una minor permanenza in forno con prodotti finiti più morbidi, fragranti ed anche più

dorati ed appetitosi. LEVOSUCROL può sostituire una notevole percentuale dello zucchero previsto, in molti prodotti, come da prospetto seguente:
croissant, brioche, panettone, pandoro, veneziana, colomba, panfrutto 25-30%
biscotti secchi 5%
pan di spagna, cake 5-10%
Per la produzione di creme



al burro si suggerisce la seguente ricetta:

LEVOSUCROL g 600-700

Burro o margarina g 1000

In gelateria LEVOSUCROL può essere così impiegato:

	LEVOSUCROL	ZUCCHERO
- gelati alla frutta (base 1 litro di polpa di frutta non zuccherata)	g 280	g 420
- gelati all'uovo (base 1 litro di latte)	g 85	g 250
- gelati allo sciroppo	g 110	g 275
- gelati alla crema	g 115	g 235

N.B. Si consiglia di disperdere LEVOSUCROL e zucchero nelle basi o nel latte ancora caldo.

CONFEZIONI: contenitori da kg 14.



NECTAR è una vera ricostruzione del miele naturale che può quindi sostituire validamente ed economicamente in molte applicazioni dolciarie. NECTAR si presenta con aspetto tipicamente cremoso, con colore giallo dorato e con caratteristico ed intenso aroma di miele.

L'impiego di NECTAR anche in piccole dosi conferisce ai prodotti di pasticceria in generale un gusto più raffinato e completo; NECTAR non cristallizza anche per lungo tempo ed è quindi sempre di facile impiego

CONFEZIONI: contenitori da kg 14.

Sciroppo di Glucosio



SCIROPPO DI GLUCOSIO è lo sciroppo classico a medio D.E. dai molteplici impieghi. Il rapporto ottimale tra zuccheri semplici e polisaccaridi, il medio potere dolcificante, la viscosità non troppo elevata, le buone proprietà anticristallizzanti permettono di

ottenere prodotti finiti di pasticceria e gelateria con migliori caratteristiche qualitative. La dolcezza eccessiva di un prodotto dolciario può essere convenientemente ridotta per parziale sostituzione dello zucchero con SCIROPPO DI GLUCOSIO.

CONFEZIONI: contenitori da kg 14.



Zucchero Invertito

Lo **ZUCCHERO INVERTITO** trova molteplici impieghi nel campo della pasticceria e della gelateria; il suo più basso punto di caramellizzazione rispetto al comune zucchero (saccarosio) ed il pregio di essere incristallizzabile ne fanno un ingrediente indispensabile qualora si richieda una colorazione maggiore nei prodotti dolciari da forno o, un'estrema plasticità e morbidezza nei gelati che conserveranno anche nel tempo.

Lo **ZUCCHERO INVERTITO** ha un aspetto di sciroppo trasparentissimo che lo rende anche particolarmente disperdibile nei liquidi quali bagne, succhi o passate di frutta ed in qualsiasi altro liquido, impasto, miscela dove è necessaria una buona solubilità.

CONFEZIONI: contenitori da kg 14.



Zucchero Fondente - Fondente di canna

ZUCCHERO FONDEnte è una sospensione di cristalli finissimi di zucchero o zucchero di canna in sciroppo di zucchero e glucosio. Le sue caratteristiche qualificanti sono l'aspetto candido e l'elevata plasticità, per ottenere le quali IRCA si avvale di moderni e sofisticati impianti.

MODALITÀ D'IMPIEGO come glassatura: scaldare a bagnomaria la quantità necessaria con una piccola aggiunta d'acqua (circa il 10%). Mescolare controllando che la temperatura non superi i 50°C ed utilizzare immediatamente. Per ottenere una lucentezza superiore e più duratura si consiglia di ricoprire con un leggero strato di MIRAGEL o COVERGEL le superfici destinate ad essere glassate. Particolarmente apprezzato è lo **ZUCCHERO FONDEnte DI CANNA**, prodotto con puro zucchero bianco di canna raffinato extrafine.

CONFEZIONI:

zucchero fondente di canna: contenitori da kg 14.

zucchero fondente: cartoni da kg 20.

