



# Il MemoIrca

## Linea Cioccolati

**Reno**

**Cioccolati per industria**

**Pepita**

**Granella di Cioccolato**

**Chocoganache 44% e 50%**

**Scagliette**

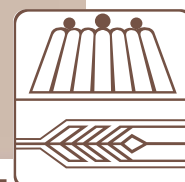
**Codette**

**Cioccoline**

**Barrette**

**Cacao**

**Indice Generale Prodotti**



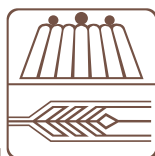
**irca**



# Linea Cioccolati



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



**irca**

# Linea Cioccolati



## “DESIDERIO DI PUREZZA”

Il cioccolato ha conosciuto negli ultimi cinquant'anni un'importantissima evoluzione grazie alle capacità di fantasiosi artigiani che hanno saputo con creatività ed innovazione offrire alla clientela prodotti sempre all'insegna della grande pasticceria. Un costante investimento nella ricerca e nelle più avanzate tecnologie produttive ci ha consentito un processo di crescita continuo che ci permette oggi di proporre un'articolata gamma di prodotti adatti a soddisfare le esigenze di ogni pasticcere.



LINEA CIOCCOLATI

# Reno



Cioccolato di qualità superiore prodotto nei gusti fondente, latte, bianco e gianduia. Il pasticcere professionale può scegliere il tipo più adatto all'impiego specifico necessario: dalla produzione di oggetti stampati, corpi cavi, uova, cioccolatini, pralineria alla ricopertura. È disponibile anche nella confezione in pani per facilitare la produzione di trucioli per decorazione.

**CONFEZIONI:** cartoni da kg 5 e kg 10 con sacco interno in polietilene o cartone da kg 12 con 6 vaschette da kg 2.



# Cioccolati



È la gamma più ampia di cioccolato fondente, latte, bianco, gianduia per produzioni specifiche e con importanti volumi. È una linea di cioccolati di elevata

qualità, prodotti con le più avanzate tecnologie.

**CONFEZIONI:** sacchi di carta da kg 25 con interno in polietilene.

# Cacao



CACAO in polvere tipo 20/22 di gusto e colore intensi. Particolarmente adatto per tutti gli impieghi di gelateria e pasticceria.

**CONFEZIONI:** cartoni da kg 10 contenenti 10 sacchetti da kg 1.





# Pepita

Piccole gocce di cioccolato fondente formulate per tutti gli impieghi di farcitura o decorazione ante forno di prodotti dolciari quali panettoni, veneziane, colombe, biscotti, frollini montati, brioche, fagottini, croissant, cakes ecc. Nata come specifico prodotto ante forno trova anche possibilità d'impiego nella preparazione di gelati, semifreddi, ecc. PEPITA è inoltre apprezzata

aggiunta alla ricotta per la farcitura nella produzione di cannoli o cassate siciliane. PEPITA è prodotta in 3 differenti taglie:

600 pezzi per g 100 - 1100 pezzi per g 100 - 1800 pezzi per g 100 e per lotti minimi di produzione può essere fornita anche in differenti qualità.

**CONFEZIONI:** cartoni da kg 10 e kg 5 con sacco interno in politere.



# Granella di Cioccolato

Cioccolato fondente in granelli disponibile in due diverse granulometrie di forma irregolare. Viene prodotto anche nel tipo lucido. Si presta a molteplici impieghi sia a livello artigianale che industriale. È particolarmente apprezzata per la preparazione di gelati tipo "stracciatella", per la decorazione e per la farcitura di prodotti dolciari. La sua particolare formulazione ne consente l'impiego anche nei prodotti da forno.

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





## LINEA CIOCCOLATI

# Codette



Le CODETTE di cioccolato sono prodotte in 3 differenti qualità: fondenti - latte - bianche.

Di diametro di un millimetro e lunghezza 3-7 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).



# Scagliette



Piccole piastrine 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 guarniture di semifreddi, mousse, bavaresi ecc.

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





# Chocoganache

## 44% e 50%



Squisiti cioccolati destinati alla preparazione di creme ganache di elevatissima qualità. Il loro impiego nelle differenti ricette per ripieni di praline impartisce un raffinatissimo gusto ed aroma di cioccolato ai prodotti finiti.

**CONFEZIONI:** cartoni da kg 10 e 5 con interno in polietene.

# Cioccoline



Frammenti di cioccolato fondente o al latte brillanti, di forma irregolare e scorrevoli. Sono molto

indicate nella preparazione di gelati o per la guarnitura di coppe gelato. Arricchiscono le creme di farcitura o la panna montata e si prestano ottimamente a decorazioni di particolare effetto.

**CONFEZIONI:** cartoni da kg 20 con interno in polietene.



# Barrette



Le BARRETTE di cioccolato extra fondente di cm 8 di lunghezza e cm 1 di larghezza e peso di circa g

4 sono utilizzate per le farciture ante forno di croissant, fagottini ecc. in alternativa ai classici ripieni. Per la loro particolarità di essere prodotte su stampi si prestano ottimamente anche alla decorazione di gelati.

**CONFEZIONI:** cartoni da kg 12 con 6 cartoncini da kg 2 (circa 500 barrette).





# Informazioni

Le qualità fondamentali del cioccolato sono:

CIOCCOLATO FONDATE

CIOCCOLATO AL LATTE

CIOCCOLATO BIANCO

CIOCCOLATO GIANDUIA

Ognuna di queste qualità può essere prodotta con differenti quantità di grassi totali (burro di cacao - grasso vaccino - olio di nocciola); commercialmente la quantità dei grassi totali si esprime percentualmente con un intervallo minimo-massimo del tipo 26-28, 28-30, 30-32, 32-34 ecc. ed è importante perchè identifica sia la sua viscosità sia il livello di prezzo nel quale il cioccolato si viene a trovare.

Cioccolati 26-28, 28-30, 30-32 hanno viscosità elevate e vengono utilizzati quasi esclusivamente per oggetti stampati, uova, tavolette, mentre cioccolati da 34-36 in sù sono destinati ad impieghi di ricopertura e pralineria. Il cioccolato 32-34 si colloca a metà fra i due tipi di utilizzazione. Un concetto importante oltre a quello di viscosità, è quello di limite di scorrimento che si può descrivere come la tendenza, da parte del cioccolato fluido, a non scorrere sotto l'effetto del suo stesso peso. Per esempio un limite di scorrimento elevato indica che il cioccolato è poco scorrevole e quindi è adatto a produrre uova pasquali. Dopo aver stabilito il tipo di cioccolato l'utilizzatore può scegliere altre caratteristiche che identificano il cioccolato dal punto di vista organolettico. Esse sono:

- Contenuto in cacao
- Colore, gusto, profumo
- Finezza di macinazione

Nell'ottenimento della qualità la ricetta e gli ingredienti selezionati non sono tutto; la finezza di macinazione ed il concaggio giocano un ruolo importantissimo. Il cioccolato solitamente deve essere fuso dall'utilizzatore (salvo le decorazioni o la formazione di trucioli) e, prima dell'uso, deve essere "temperato", ovvero raffreddato sotto agitazione per consentire la formazione di cristalli di burro di cacao.

Se non si dispone di una macchina temperatrice si consiglia di seguire fedelmente il procedimento manuale qui descritto. In un recipiente ben asciutto, far fondere a bagno-maria o in forno a microonde la quantità desiderata di cioccolato rimescolando continuamente (a questo punto si può apprezzare la praticità d'uso offerta dal confezionamento in "gocce" anzichè in blocchi o pani). È

bene non oltrepassare i 50 °C. Lasciare raffreddare il cioccolato, mescolando frequentemente fino alla temperatura di circa 42 °C; versarne circa la metà su di un ripiano di marmo e spatolarlo continuamente finchè diventerà una massa cremosa che accennerà ad indurirsi. A questo punto occorre riportarlo rapidamente nel recipiente insieme al restante cioccolato ancora caldo e mescolare il tutto molto energicamente. Controllare la temperatura: se rientra negli intervalli sotto riportati il cioccolato è correttamente temperato e può essere usato per qualsiasi lavoro di ricopertura o di stampaggio.

CIOCCOLATO FONDATE 30-32 °C

CIOCCOLATO AL LATTE 28-30 °C

CIOCCOLATO BIANCO 28-30 °C

CIOCCOLATO GIANDUIA 26-27 °C

Qualora le temperature riscontrate fossero più basse di quelle indicate si potrà riscaldare brevemente su bagno-maria; qualora fossero invece più alte occorrerà ripetere il trattamento sul marmo. Il cioccolato ben temperato deve essere mantenuto alle temperature prescritte per il tempo necessario alle lavorazioni e qualora divenisse gradualmente troppo viscoso si può riportare alla iniziale fluidità aggiungendo piccole quantità di cioccolato fuso ma non temperato e lasciato raffreddare a temperature prossime a quelle di temperaggio. Il raffreddamento dei dolci ricoperti dovrebbe preferibilmente avvenire in ambienti a circa 15 °C, mentre il cioccolato colato in stampi dovrebbe raffreddarsi in ambienti non più freddi di 9-10 °C. La pasticceria da ricoprire, ma soprattutto gli stampi, non devono essere mai troppo freddi bensì tenuti a circa 27-30 °C. Si raccomanda di usare solo recipienti ed utensili ben asciutti perchè anche piccole quantità di acqua possono rendere molto meno fluido il cioccolato. Si eviti inoltre di mescolare cioccolato puro e surrogato di cioccolato perchè i prodotti ottenuti perderebbero in breve tempo ogni lucentezza. Un cioccolato mal temperato può dare numerosi inconvenienti: - difficoltà di solidificazione - difficoltà di smodellaggio negli stampi - aspetto non gradevole (striature) - mancanza di lucentezza - affioramento accelerato (formazione di una patina bianca sulla superficie del cioccolato). Quest'ultimo fenomeno può sempre verificarsi, anche sul cioccolato correttamente temperato, ed è causato da temperature di conservazione troppo elevate e soprattutto fluttuanti (riscaldamento seguito da raffreddamento). La temperatura di conservazione può essere di 16-18 o 20 °C ma è importante che sia costante.





# Le Ricette Irca

## AMANDA

Mandorle leggermente tostate	g	750
Zucchero a velo	g	675
RENO BIANCO 34/36	g	600
Burro di cacao	g	150

Passare finemente in raffinatrice le mandorle e lo zucchero, aggiungere il cioccolato bianco ed il burro di cacao precedentemente sciolti a 40-45°C. Depositare la crema ottenuta in appositi quadretti d'acciaio (spessore 8 mm), far raffreddare, dopodiché ricoprire le due superfici con uno strato sottilissimo di cioccolato bianco. Stampare con un tagliapasta ovale ed appoggiare una mandorla caramellata sulla superficie facendola attaccare con del cioccolato bianco. Ricoprire con cioccolato al latte.

## CASTAGNE

Purea di marroni	g	375
Burro anidro	g	375
RENO LATTE 37/39	g	300
Burro di cacao	g	110

Miscelare la purea di marroni con il burro anidro, dopodiché aggiungere il cioccolato ed il burro di cacao fusi a 40-45°C e miscelare delicatamente. Lasciare raffreddare alcune ore. Foderare degli stampi a forma di castagna con RENO LATTE 37/39, riempirli con il composto ottenuto in precedenza e richiudere con RENO LATTE 37/39. Lasciare raffreddare e smodellare.

## DUO

### BASE

PRALINE NOISETTE	g	1.000
Burro di cacao fuso	g	150
RENO LATTE fuso	g	400

### NOCCIOLE CAMELLATE

Nocciole tostate	g	1.000
Zucchero	g	300
Acqua	g	100

Con una pentola in rame portare lo zucchero e l'acqua fino a 106°C, aggiungere le nocciole, precedentemente scaldate e continuare a mescolare sul fuoco fino a caramellizzazione. Aggiungere una noce di burro e versare su un tavolo leggermente unto con olio di semi. Dividere le nocciole. Far fondere a 45° C il burro di cacao ed il cioccolato al latte aggiungerli alla praline noisette, miscelare e depositare la crema negli appositi quadretti d'acciaio, far raffreddare dopodiché, con "chitarra" formare dei rettangoli delle dimensioni di 1x2 centimetri. Appoggiare due nocciole caramellate sulla superficie dei rettangoli facendole attaccare con della copertura e ricoprire con cioccolato al latte.



# Le Ricette Irca

## GRIOTTES

Mettere delle ciliegie sotto spirito su una griglia e lasciarle scolare completamente. Immergere nello zucchero fondente caldo (60°C circa) e lasciar asciugare su carta siliconata. È importante che lo zucchero fondente non arrivi a toccare il gambo. Dressare delle piccole gocce di cioccolato fondente ed appoggiarci sopra le ciliegie in modo da formare una base di copertura. Ricoprire totalmente le ciliegie immergendole in RENO FONDENTE 36/38 temperato e depositarle su CODETTA AL LATTE. È possibile aggiungere allo zucchero fondente una piccola percentuale di liquore.

## ROSE

PRALINE AMANDE NOISETTE	g	1.000
Burro di cacao fuso	g	200
RENO LATTE 37/39 fuso	g	400
Alcolati	g	20-40

Far fondere a 45° C il burro di cacao ed il cioccolato al latte aggiungerli alla PRALINE, miscelare e depositare la crema su di un piano di marmo o acciaio e far addensare. Quando sarà della consistenza giusta e cioè dressabile con sacco a poche, formare, con bocchetta riccia su carta da forno o silpat, delle piccole roselline, depositare al centro di ognuna una nocciola caramellata. Far riposare per almeno 3 ore a temperatura ambiente (non superiore a 22° C), dopodiché formare dei fondelli di cioccolato fondente e porvi sopra le roselline prima che il cioccolato rapprenda. Ricoprire con RENO FONDENTE 40/42.

## SNAKE

PRALINE AMANDE NOISETTE	g	250
RENO LATTE 33/35	g	100
Burro di cacao	g	25
Riso soffiato e fiocchi di mais	g	40

Temperare il cioccolato ed aggiungere tutti gli altri ingredienti miscelando delicatamente. Stendere il composto in una cornice di mm 8 ed attendere che si indurisca. Tagliare con chitarra dei quadratini, ricoprirli con RENO LATTE 37/39 temperato e decorare con corn flakes.

## FONDENTI ALLA MENTA

Scaldare a bagno maria dello zucchero fondente aromatizzato con pasta alla menta. Colare dei dischetti di 30 millimetri su carta siliconata o silpat. Dopo raffreddamento ricoprire con RENO FONDENTE 40/42.



# Le Ricette Irca

## GIANDUIA TRE COLORI

### BIANCO:

Mandorle bianche	g	250
Zucchero a velo	g	225
RENO BIANCO 38/40	g	200
Burro di cacao	g	50

### LATTE:

Mandorle bianche	g	250
Zucchero a velo	g	275
RENO LATTE CHIARO 36/38	g	250

### FONDENTE:

Mandorle bianche	g	125
Nocciole tostate	g	125
Zucchero a velo	g	250
RENO FONDENTE 36/38	g	250

Mescolare e macinare finemente la frutta secca con lo zucchero, aggiungere il cioccolato previamente fuso a 40-45°C formando così tre masse di differenti colori, lasciare riposare almeno 4 ore queste masse, poi macinare ancora una volta. Stendere allo spessore di 8 millimetri ed assemblare con del burro di cacao fuso. Tagliare con "chitarra" dei rettangoli da 11 x 22 millimetri. Ricoprire con RENO FONDENTE 36/38 o 40/42 fino al bordo.

## GANACHE AL THE

Panna	g	400
The	g	40
RENO FONDENTE 36/38	g	500
Burro anidro	g	50-80

Portare ad ebollizione la panna e lasciare il the in infusione 5 minuti, versare sul cioccolato previamente fuso a 40-45°C, aggiungere il burro e miscelare con delicatezza fino ad ottenere una massa omogenea. Stendere la ganache allo spessore di 8 millimetri e lasciar raffreddare. Dopo indurimento ricoprire finemente con cioccolato fondente non temperato da entrambi i lati. Tagliare in rettangoli di 30 x 22 millimetri e ricoprire con RENO FONDENTE 36/38 o 40/42. Decorare eventualmente con strisce di cioccolato al latte.

## FONDENTI ALL'ARANCIO

Panna	g	200
Burro anidro	g	15
RENO FONDENTE 36/38	g	500
Essenza all'arancio		q.b.

Portare ad ebollizione la panna, versarla sul cioccolato previamente fuso a 40-45°C e miscelare con delicatezza fino ad ottenere una massa omogenea. Lasciare raffreddare ed incorporare il liquore e gli altri ingredienti previsti in ricetta. Depositare la crema negli appositi quadretti d'acciaio, far raffreddare, dopodiché, con "chitarra" formare dei quadratini delle dimensioni di 1,5 x 1,5 centimetri. Ricoprire con RENO FONDENTE 40/42 e decorare a piacere.



# Le Ricette Irca

## GOSETS AL RHUM

Panna	g	300
RENO FONDENTE 36/38	g	700
Burro anidro	g	150
Rhum	g	100

Portare ad ebollizione la panna, versarla sul cioccolato previamente fuso a 40-45°C, aggiungere il burro e miscelare con delicatezza fino ad ottenere una massa omogenea. Lasciare raffreddare ed incorporare il rhum. Dressare una goccia di ganache in bicchierini di cioccolato fondente, mettere due o tre acini d'uvetta sultanina macerata nel rhum. Riempirle fino al bordo con la ganache, lasciar indurire e fare un coperchietto con RENO LATTE CHIARO 36/38. Decorare a piacere.

## TARTUFI GIANDUIA

NOCCIOLATA	g	600
RENO GIANDUIA LATTE	g	450
GRANELLA DI NOCCIOLA	g	300-350
Rhum o maraschino o curacao ecc.	g	50-70

Fondere il cioccolato a 45°C e mescolarlo alla NOCCIOLATA, quindi aggiungere la GRANELLA DI NOCCIOLA e l'alcolato scelto e mescolare fino a completa amalgama. Con le mani o con sacco a poche formare delle piccole sfere della dimensione desiderata e rotolarle nel cacao.

## NOCI DI MILANO

Mandorle bianche	g	150
Noci	g	150
Zucchero	g	600
Acqua	g	200
Miele	g	75

Macinare finemente le mandorle e le noci; cuocere a 121°C zucchero, acqua e miele e miscelare alla frutta secca precedentemente macinata. Versare immediatamente il composto su carta siliconata e lasciar raffreddare. Passare in raffinatrice per ammorbidire il tutto, stendere allo spessore di 8 millimetri e tagliare con stampo ovale da 30 millimetri. Bagnarli fino a metà nello zucchero fondente caldo (60°C) ed attaccare immediatamente mezza noce. Immergere fino al bordo in RENO FONDENTE 36/38 o 40/42 temperato.

## TARTUFI CON CORN FLAKES

NOCCIOLATA BIANCA	g	600
RENO FONDENTE 40/42	g	450
Korn flakes	g	200
Alcolato alla vaniglia o maraschino	g	50

Fondere il cioccolato a 45°C e mescolarlo alla NOCCIOLATA, quindi aggiungere la GRANELLA DI NOCCIOLA e l'alcolato scelto e mescolare fino a completa amalgama. Con le mani o con sacco a poche formare delle piccole sfere della dimensione desiderata. Ricoprire con RENO LATTE 37/39 e decorare con RENO BIANCO 38/40 o rotolare in cacao.



# Le Ricette Irca

## BASTONCINI AL WHISKY

PRALINE AMANDE NOISETTE	g	1.000
Panna	g	400
Glucosio	g	100
Burro di cacao fuso	g	150
Whisky	g	120
RENO LATTE fuso	g	600

Portare ad ebollizione la panna ed il glucosio, togliere dal fuoco ed aggiungere il cioccolato, il burro di cacao fusi ed il whisky. Lasciar raffreddare il composto, aggiungere la PRALINE e montare in planetaria con foglia per qualche minuto fino ad ottenere una consistenza ottimale. Dressare su carta da forno formando delle strisce lunghe tutta la teglia, porre in frigorifero per almeno due ore e formare con chitarra dei bastoncini di tre centimetri. Ricoprire con cioccolato al latte e passare nel cacao o nello zucchero a velo.

## TROIS FRERES

Zucchero	g	150
Acqua	g	50
NOCCIOLE TOSTATE	g	500

Con una pentola in rame portare lo zucchero e l'acqua fino a 106°C, aggiungere le nocciole, precedentemente scaldate e continuare a mescolare sul fuoco fino a caramellizzazione. Aggiungere una noce di burro e versare su un tavolo leggermente unto con olio di semi. Dividere le nocciole tre a tre. Depositare i gruppetti di nocciole su gocce di cioccolato in modo da creare una base piatta. Ricoprire completamente con RENO LATTE CHIARO 36/38.

## ROCHER AL RISO SOFFIATO

DORETTA (riso soffiato caramellato)	g	100
RENO LATTE 33/35	g	250

Temperare il cioccolato e miscelarlo bene a DORETTA, quindi dressare delle piccole dosi su fogli siliconati aiutandosi con un cucchiaino.

## LUNETTE MOKA

Panna	g	200
Caffè solubile	g	25
RENO LATTE 37/39	g	450
Burro anidro	g	30

Portare ad ebollizione la panna ed il caffè solubile, versare sul cioccolato previamente fuso a 40-45°C, aggiungere il burro e miscelare con delicatezza fino ad ottenere una massa omogenea. Stendere la ganache allo spessore di 8 millimetri e lasciar raffreddare. Stendere su un lato della ganache un foglio di marzapane di un millimetro di spessore. Ricoprire finemente il lato senza marzapane con cioccolato al latte. Dopo alcune ore tagliare delle piccole mezzelune, ricoprire completamente con RENO LATTE CHIARO 36/38 e decorare con un chicco di caffè.



# Le Ricette Irca

## CREME GANACHE

### AGGIUNTE PER 100 GRAMMI DI PANNA FRESCA:

RENO FONDENTE	RENO LATTE	RENO BIANCO	CONSISTENZA	UTILIZZO
g 250	g 300	g 300	Molto rigida	Per particolari specialità da sagomare con stampo
g 200	g 250	g 250	Media	Da siringare con sacco a poche
g 150	g 200	g 200	Morbida	Per ripieni di praline e tartufi

### ALTRE POSSIBILI AGGIUNTE CALCOLATE SULLA MASSA TOTALE:

**THE:** fino al 2-3% sul peso totale della ganache, le bustine di the vanno messe in infusione nella panna bollente.

**CAFFÈ SOLUBILE:** fino al 2-3% sul peso totale della ganache.

**GRAPPA:** fino al 5-7% sul peso totale della ganache.

**BURRO:** fino al 10% sul peso totale della ganache, si utilizza per ripieno di truffes.

**LIQUORE:** 5-10% sul peso totale della ganache, secondo il tenore alcolico (NOTA 1).

**MIELE:** fino al 15-20% sul peso totale della ganache (NOTA 2).

**PASTE CONCENTRATE:** aggiungere secondo la concentrazione.

**CONCENTRATI DI FRUTTA:** 5-10% sul peso totale

della ganache, secondo la concentrazione (NOTA 3).

**CONSERVANTI:** non è consentita l'aggiunta (acido sorbico, potassio sorbato).

### MODALITÀ DI PREPARAZIONE:

portare ad ebollizione la panna, mescolarla al cioccolato previamente fuso fino ad ottenere una massa omogenea. Lasciare raffreddare, incorporare il liquore e gli altri ingredienti mescolando delicatamente.

### NOTE:

(1) Il liquore fluidifica la ganache, aggiungere quindi pari peso di cioccolato per equilibrare la consistenza.

(2) Il miele fluidifica la ganache, aggiungere quindi la metà del peso di cioccolato per equilibrare la consistenza.

(3) I concentrati di frutta fluidificano la ganache, aggiungere quindi il doppio del peso di cioccolato per equilibrare la consistenza.



# Le Ricette Irca

## GANACHE CON RENO LATTE

Queste ricette sono adatte per ripieni di praline in stampo:

### GANACHE AL LATTE

Panna	g	350
RENO LATTE CHIARO 36/38	g	650
Maraschino o curacao ecc.	g	50

### GANACHE GRAND MARNIER

Panna	g	300
RENO LATTE 33/35	g	650
Grand marnier	g	50-70

### GANACHE GRAPPIN

Panna	g	300
RENO LATTE CHIARO 36/38	g	650
Grappa	g	50-80

### GANACHE ALL'ARANCIA

Panna	g	300
RENO LATTE 33/35	g	650
Pasta all'arancia	g	10-15
Cointreau	g	15

### GANACHE AL CAFFÈ

Panna	g	250
Caffè solubile sciolto nella panna	g	25
RENO LATTE 33/35	g	450
Burro anidro	g	50

### GANACHE AL MIELE

Panna	g	230
Miele aggiunto alla panna	g	100
RENO LATTE 33/35	g	600
Burro anidro	g	100

Portare ad ebollizione la panna, versarla sul cioccolato previamente fuso a 40-45°C e miscelare con delicatezza fino ad ottenere una massa omogenea. Lasciare raffreddare ed incorporare il liquore e gli altri ingredienti previsti in ricetta.



# Le Ricette Irca

## GANACHE CON RENO FONDENTE

Queste ricette sono adatte per ripieni di praline in stampo:

### GANACHE FONDENTE

Panna	g	350
RENO FONDENTE 36/38	g	650
Alcool puro	g	50

### GANACHE ALL'ARANCIA

Panna	g	350
RENO FONDENTE 40/42	g	650
Grand marnier	g	20
Burro anidro	g	15
Essenza all'arancio	q.b.	

Portare ad ebollizione la panna, versarla sul cioccolato previamente fuso a 40-45°C e miscelare con delicatezza fino ad ottenere una massa omogenea. Lasciare raffreddare ed incorporare il liquore e gli altri ingredienti previsti in ricetta.

## GANACHE CON RENO BIANCO

Queste ricette sono adatte per ripieni di praline in stampo:

### GANACHE AVORIO

Panna	g	350
RENO BIANCO 38/40	g	650
Grand marnier	g	20

### GANACHE ZABAIONE

Panna	g	300
RENO BIANCO 38/40	g	700
PASTA ZABAIONE	g	50
Alcool puro	g	50

### GANACHE CAPPUCCINO

Panna	g	300
Caffè solubile	g	35
RENO BIANCO 38/40	g	700

Portare ad ebollizione la panna, versarla sul cioccolato previamente fuso a 40-45°C e miscelare con delicatezza fino ad ottenere una massa omogenea. Lasciare raffreddare ed incorporare il liquore e gli altri ingredienti previsti in ricetta.