



Il MemoIrca

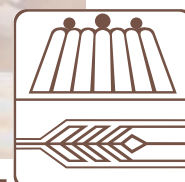
Linea Coadiuvanti per Pasticceria

Svelto

Vigor

Vis

Indice Generale Prodotti



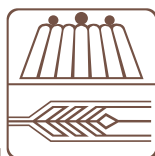
irca



Linea Coadiuvanti per Pasticceria



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



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.



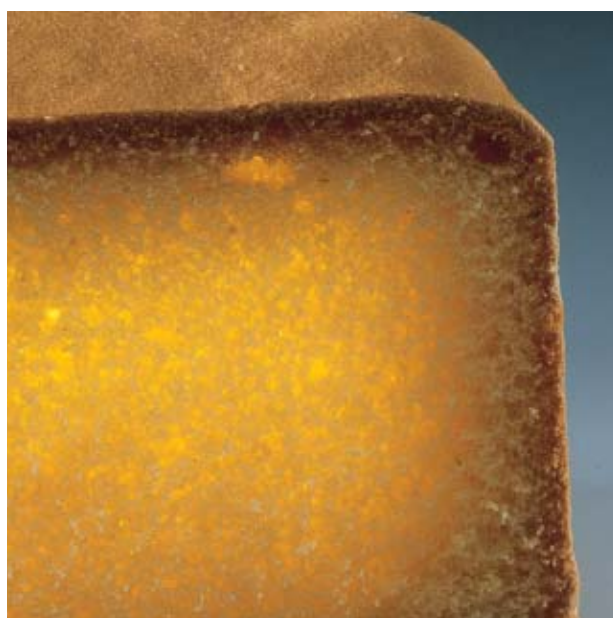
Svelto

**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.





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.