



Il MemoIrca

Linea Preparati per Crema Pasticcera

Top Cream

Gemma

Fiordicrem

Iriscrem

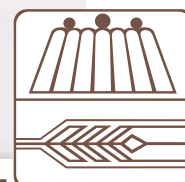
Ovencream

Babet

Sovrana

Cremix

Indice Generale Prodotti



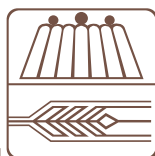
irca



Linea Preparati per Crema Pasticcera



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



irca



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.





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.