



Il MemoIrca

Linea Prodotti alla Mandorla

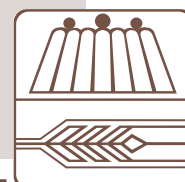
Prodotti alla Mandorla per cottura

- Mogador
- Mandor
- Avoletta
- Viennese
- Amanda
- Manteca

Prodotti alla Mandorla per decorazione

- Marziclass
- Pasta Mandorla
- Pasta Mandorla Cover
- Pasta Dama Decor
- Pasta Dama

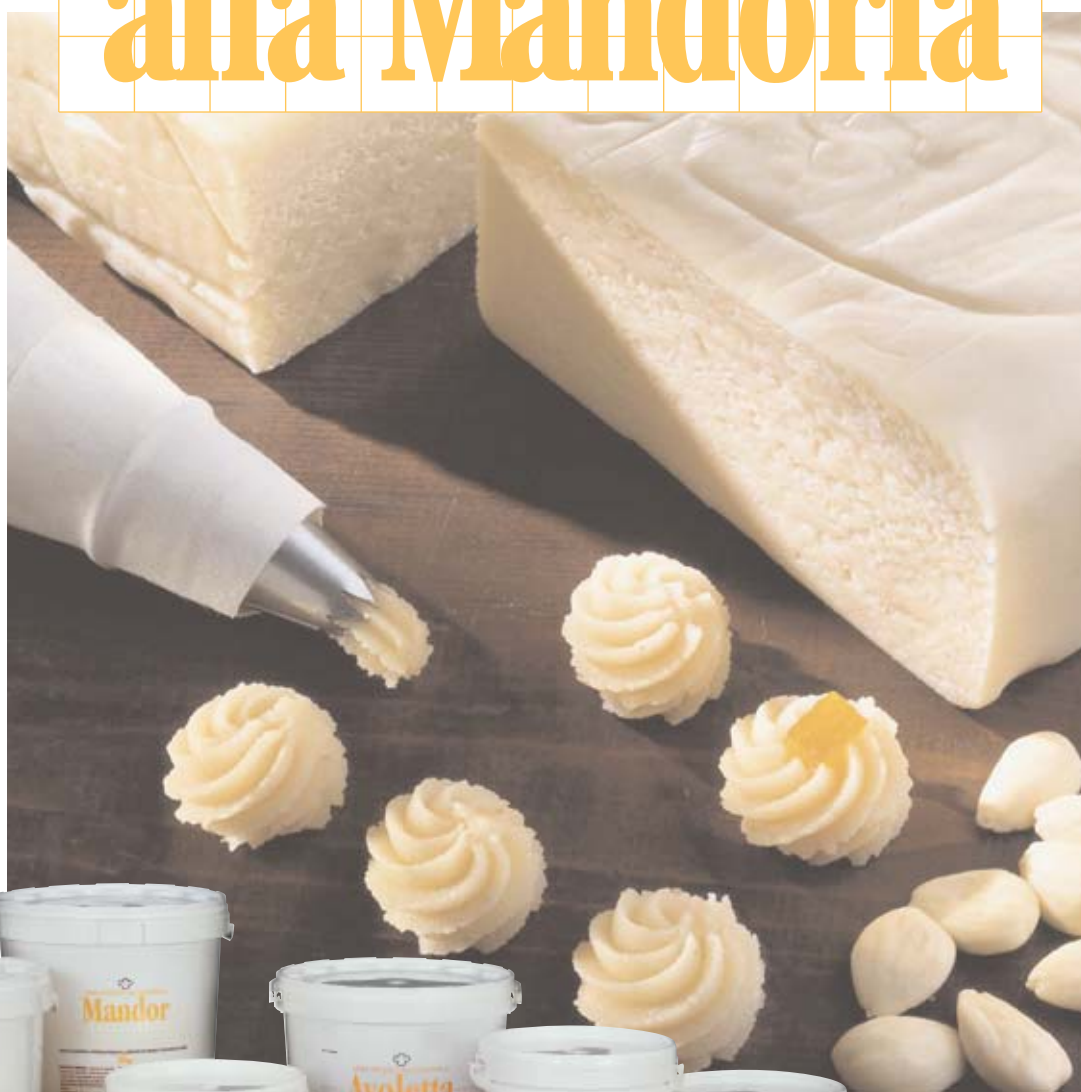
Indice Generale Prodotti



irca



Linea Prodotti alla Mandorla



irca



Marziiclass



MARZICLASS è marzapane finissimo ad alto contenuto in mandorle, dal gusto armoniosamente gradevole e dall'eccezionale plasticità. MARZICLASS è pronto all'uso per formare e modellare fiori, frutti, decorazioni ed altri soggetti che possono essere colorati con facilità. Inoltre MARZICLASS si presta all'aromatizzazione con liquori per preparare deliziose praline, si sposa ottimamente con cioccolato, scorze d'arancia candite, filetti di cedro, datteri, noci per la preparazione di dolci attraenti e gustosi. Può essere colorato anche in massa e laminato in fogli per la copertura di torte.

MODELLATURA ANIMALETTI

Per ottenere pezzi della stessa grandezza stendere il marzapane allo spessore di cm 1 quindi tagliare con un tagliapasta come indicato.

PULCINO	CONIGLIO	RANA
corpo Ø 5 cm	corpo Ø 5 cm	corpo Ø 5 cm
testa Ø 3 cm	testa Ø 3 cm	zampe Ø 2 cm
COCCODRILLO	CAGNOLINO	MAIALE
corpo Ø 8 cm	corpo Ø 5 cm	corpo Ø 6 cm
denti Ø 1 cm	testa Ø 3 cm	orecchie Ø 2 cm:8
zampe Ø 2 cm:4	orecchie Ø 2cm:4	coda Ø 2 cm:4

CONFEZIONI: contenitori da kg 5.



Pasta Mandorla



PASTA MANDORLA è pronta all'uso e per la sua eccezionale plasticità è ideale per modellare fiori, frutti, decorazioni ed altri soggetti che possono essere colorati con facilità.

Le qualità organolettiche di PASTA MANDORLA sono indicate per l'ottenimento di ripieni per praline e la preparazione di "fruttini siciliani". PASTA MANDORLA può essere colorata anche in massa e laminata in fogli per la copertura di torte.

CONFEZIONI: contenitori da kg 5.

Pasta Mandorla Cover



La plasticità di PASTA MANDORLA COVER permette di laminare facilmente magnifici fogli per la ricopertura di torte e pasticcini; le qualità organolettiche di PASTA MANDORLA COVER sono indicate per l'ottenimento di ripieni per praline e la preparazione di dolcetti basati su noci, datteri, canditi ecc.

CONFEZIONI: contenitori da kg 5.





Pasta Dama Decor

PASTA DAMA DECOR è un prodotto dal colore bianco, ideale per la realizzazione di fiori ed altri oggetti decorativi, lo stampaggio con forme in silicone, la preparazione di tableaux e la ricopertura di torte. PASTA DAMA DECOR può essere colorata sia nella massa che in superficie e consente di ottenere anche delicatissime tonalità pastello altrimenti impossibili senza una base perfettamente bianca.

CONFEZIONI: contenitori da kg 5.

Pasta Dama

Per alcune applicazioni il pasticcere necessita di un prodotto dal colore estremamente bianco da laminare in fogli; le coperture che si ottengono con PASTA DAMA fanno risaltare in modo brillante le successive decorazioni che il pasticcere sa con maestria effettuare. PASTA DAMA può essere colorata in massa con piccole quantità di coloranti alimentari ottenendo delicatissime tonalità pastello altrimenti impossibili quando la base non è perfettamente bianca.

CONFEZIONI: contenitori da kg 5.





Le Ricette Irca

ORIENTE

MARZICLASS	g	1.000
Pistacchi	g	300
Mandorle bianche	g	500
Liquore kirsch	g	50
Miele	g	200

Sminuzzare finemente le mandorle ed i pistacchi. Aggiungere il liquore, il miele e mescolare bene a MARZICLASS. Stendere la pasta ottenuta allo spessore di mm 12, spolverando con zucchero a velo. Dividere in piccoli cubetti da mm 25x25, eventualmente usando la chitarra e far seccare per almeno un giorno. Coprire con RENO LATTE 37/39 o RENO LATTE CHIARO 36/38 temperato e decorare con forchetta a due o tre denti e con mezzo pistacchio.

MARZAPANE ALLA VANIGLIA

MARZICLASS	g	1.000
Liquore allo zabaione	g	30
Aroma vaniglia		5 gocce

Aggiungere a MARZICLASS il liquore e la vaniglia mescolando bene. Stendere la pasta ottenuta allo spessore di mm 15 spolverando con zucchero a velo. Stampare con tagliapasta ovale e stringere leggermente le forme con il pollice e l'indice per la parte superiore spingendo, nello stesso tempo verso il basso. Ricoprire con RENO FONDENTE 36/38 o 40/42 temperato e decorare con una piccola foglia di violetta candita.

CUBI DI MARZAPANE

RENO GIANDUIA LATTE	g	2.000
PRALINE AMANDE NOISETTE	g	700
GRANELLA DI NOCCIOLA	g	250
MARZICLASS	g	1.000

Sciogliere RENO GIANDUIA LATTE e PRALINE AMANDE NOISETTE e aggiungere la GRANELLA DI NOCCIOLA. Stendere la massa allo spessore di mm 5 inumidire leggermente la superficie con acqua e far aderire MARZICLASS aromatizzato al pistacchio allo spessore di mm 2. Con l'aiuto di una chitarra tagliare a forma di cubi e bagnare fino al bordo con RENO FONDENTE 36/38 o 40/42 temperato.

TRONCHETTI

PASTA NOCCIOLA	g	750
Zucchero a velo	g	750
RENO LATTE	g	750

Mescolare fino ad ottenere una massa omogenea e modellare in rotoli del diametro di mm 16. Aromatizzare MARZICLASS o PASTA DI MANDORLA con kirsch e colorarlo; stenderlo allo spessore di mm 4 ed utilizzarlo per avvolgere i rotoli di pasta gianduia. Lasciarli essiccare per breve tempo e pennellarli con copertura temperata; prima che rassodi completamente tagliare in tronchetti di cm 2.



Le Ricette Irca

PETIT FOUR

CON MOGADOR:

MOGADOR g 1.000

Albume d'uovo g 100-120

CON VIENNESE e MANTECA:

VIENNESE o MANTECA g 1.000

Albume d'uovo o acqua g 60-80

CON AVOLETTA:

AVOLETTA g 1.000

Albume d'uovo g 150

Mescolare energicamente per qualche minuto, depositare su carta da forno e cuocere a 230-240°C per 8-10 minuti. Lucidare i dolci ancora caldi con BLITZ diluito con il 20% d'acqua. I petit four realizzati con AVOLETTA necessitano di 4-5 ore di riposo prima della cottura.

BACI DI DAMA

CON MOGADOR, VIENNESE e MANTECA:

MOGADOR o VIENNESE o MANTECA g 1.000

Farina "debole" g 550

MARBUR FROLLA o burro g 500

CON AVOLETTA:

AVOLETTA g 1.000

Farina "debole" g 550

MARBUR FROLLA o burro g 400

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria e lasciare l'impasto in frigorifero per almeno due ore. Formare delle palline da 5-6 grammi, depositare su carta da forno e cuocere a 180-190°C per pochi minuti.

BISCOTTI ALLA MANDORLA

CON MOGADOR, VIENNESE, MANTECA, MANDOR e AMANDA:

MOGADOR o VIENNESE o MANTECA o

MANDOR o AMANDA g 900

Farina "debole" g 550

MARBUR FROLLA o burro g 600

PEPITA gocce di cioccolato tipo 1100 g 300

Mescolare tutti gli ingredienti, salvo le gocce di cioccolato che dovranno essere incorporate delicatamente a fine impasto. Porre in frigorifero per due ore, spianare allo spessore di mm 5 circa e stampare i biscotti nella forma desiderata. Cuocere a 210°C circa.



Le Ricette Irca

CHIFFERI E BASTONCINI DI MANDORLA

CON MOGADOR:

MOGADOR	g	1.000
Albume d'uovo	g	100-120

CON VIENNESE e MANTECA:

VIENNESE o MANTECA	g	1.000
Albume d'uovo o acqua	g	60-80

CON AVOLETTA:

AVOLETTA	g	1.000
Albume d'uovo	g	150

Mescolare energicamente per qualche minuto fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea. Depositare su carta da forno usando sacchetti con bocchetta liscia e formando piccoli ferri di cavallo o bastoncini. Inumidire la superficie dei dolci e ricoprirli con filetti di mandorla; cospargere di zucchero e cuocere dopo due ore a 215-220°C per 8-10 minuti.

FAVE DEI MORTI

CON MANDOR e AMANDA:

MANDOR O AMANDA	g	1.000
Farina "debole"	g	800
Zucchero	g	800-900
Uova intere	g	250
VIGOR baking	g	15

CON MOGADOR, VIENNESE e MANTECA:

MOGADOR o		
VIENNESE o MANTECA	g	1.000
Farina "debole"	g	800
Zucchero	g	800-900
Uova intere	g	350
VIGOR baking	g	15

CON AVOLETTA:

AVOLETTA	g	1.000
Farina "debole"	g	800
Zucchero	g	700
Uova intere	g	450

Miscelare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta omogenea, formare dei filoni del diametro di circa 2 centimetri rotolandoli nello zucchero semolato. Tagliare il filone in tondi, passarli di nuovo nello zucchero semolato e depositarli su carta da forno. Cuocere a 220-230°C fino a leggera doratura.



Le Ricette Irca

GIPFEL

IRCA CROISSANT	g	2.000
MARBUR CREMA o burro	g	150
Uova intere	g	150
Lievito di birra	g	80
Zucchero	g	40
Acqua (15-18°C)	g	700-750

Impastare in braccia tuffanti o spirale tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata. Far riposare a temperatura ambiente per 30 minuti, dopodichè stendere la pasta, porre al centro la margarina (250 grammi di MARBUR PLATTE SFOGLIA per ogni chilo d'impasto) e ripiegarla su di essa in modo da avvolgerla completamente. Spianare la pasta e ripiegarla su se stessa in tre strati. Ripetere nuovamente l'operazione di spianatura e ripiegatura per un totale di tre pieghe a tre. Dopo 5 minuti di riposo, spianare la pasta allo spessore di circa 2 millimetri, tagliare in triangoli, farcire con ripieno alla mandorla ed arrotolare dando la classica forma. Porre in cella di lievitazione a 28-30°C per 60-80 minuti con umidità relativa del 70% circa. Cuocere a 180-200°C per 18-20 minuti.

RIPIENO ALLA MANDORLA PER GIPFEL

MOGADOR o VIENNESE o MANTECA	g	1.000
MARBUR CREMA o burro	g	300
Zucchero semolato	g	300
Aroma arancio o pasta d'arancio	g	q.b.

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta o foglia fino a completa amalgama. Il ripieno così ottenuto si può conservare in frigorifero per lungo tempo.



Le Ricette Irca

PIZZICATI

MOGADOR o VIENNESE o MANTECA g 1.000
 Zucchero a velo g 200
 Albume d'uovo g 150-200

Se si vogliono ottenere pizzicati con AVOLETTA seguire la ricetta sopra riportata evitando di aggiungere zucchero. Mescolare fino ad ottenere una pasta omogenea e piuttosto tenera. Depositare piccole dosi d'impasto su carta da forno usando sacchetti con bocchetta liscia; cospargere di zucchero a velo e porre ad essiccare in ambiente asciutto per 4-5 ore, "pizzicare" le paste dando loro il tipico aspetto e cuocere a 190-200°C per 10-12 minuti.

RICCIARELLI

CON MOGADOR, VIENNESE e MANTECA:

MOGADOR o VIENNESE o MANTECA g 1.000
 Zucchero g 400
 Albume d'uovo g 60-70

CON AVOLETTA:

AVOLETTA g 1.000
 Zucchero g 150
 Albume d'uovo g 120-150

Mescolare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta omogenea, formare dei filoni del diametro di cm 2,5 circa. Spolverare il piano di lavoro con dello zucchero a velo, appoggiarvi i filoni, tagliare a forma di rombo, schiacciare e spolverare abbondantemente la superficie con zucchero a velo. Depositare su teglie con carta da forno, porre in ambiente asciutto per 2-3 ore, dopodichè cuocere a 220°C per circa 10 minuti.

TORTA DELIZIA

CON MOGADOR:

MOGADOR g 1.000
 Uova intere g 100-120

CON VIENNESE e MANTECA:

VIENNESE o MANTECA g 1.000
 Uova intere g 60-80

CON AVOLETTA:

AVOLETTA g 1.000
 Uova intere g 150

Mescolare energicamente per qualche minuto, ricoprire le torte con la caratteristica decorazione a strisce alternate e dopo almeno due ore di attesa cuocere a 230-240°C fino ad ottenere la doratura desiderata. Lucidare le torte ancora calde con BLITZ diluito con il 20% d'acqua.



Le Ricette Irca

AMARETTI MORBIDI

CON MANDOR e AMANDA:

MANDOR o AMANDA	g	1.000
Zucchero a velo	g	200
Albume d'uovo	g	100
VIGOR baking	g	5
Aroma mandorla amara		q.b.

CON MOGADOR, VIENNESE e MANTECA:

MOGADOR o VIENNESE o MANTECA	g	1.000
Zucchero a velo	g	200
Albume d'uovo	g	200
VIGOR baking	g	5
Aroma mandorla amara		q.b.

CON AVOLETTA:

AVOLETTA	g	1.000
Zucchero a velo	g	100
Albume d'uovo	g	250
VIGOR baking	g	5
Aroma mandorla amara		q.b.

Miscelare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta omogenea, depositare piccole dosi d'impasto su carta da forno usando una bocchetta liscia. Cospargere con zucchero semolato e porre ad essiccare in ambiente asciutto per un'ora. Cuocere a 200-210°C per 10-12 minuti.

TORTA FRANGIPANE

MOGADOR o VIENNESE o MANTECA o

MANDOR o AMANDA	g	1.000
MARBUR CREMA o burro	g	500
Uova intere	g	300-350
Farina "debole"	g	150
Buccia di limone grattugiata		q.b.

Montare in planetaria per 5 minuti tutti gli ingredienti ad esclusione della farina che andrà aggiunta a fine montata. Foderare delle tortiere con pasta frolla e depositare uno strato di un centimetro di pasta montata e decorare con pasta frolla. Cuocere a 200°C per 30-35 minuti.

Con AVOLETTA aggiungere 50 grammi di farina alla ricetta sopra riportata.