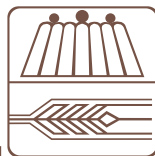






# Linea Margarine



**irca**



# Linea Margarine



Presente da anni nel campo delle margarine di elevatissima qualità, IRCA ha messo a punto un'ampia gamma di prodotti studiati in modo da soddisfare ogni esigenza dei professionisti più scrupolosi. La gamma presenta 4 differenti linee: MARBUR, KASTLE, MARVIK e TENDER.

MARBUR è un prodotto che, unitamente al superlativo livello qualitativo offre una eccezionale praticità d'impiego, consentendo di ottenere prodotti dolciari di incomparabile gusto e fragranza. Il giusto equilibrio fra grassi vegetali e burro ha riscosso il più ampio consenso anche fra i pasticceri più legati alla tradizione dolciaria italiana. Le margarine KASTLE sono il risultato di un'esperta scelta delle materie prime, di una tec-

nologia avanzata e di un'accurata aromatizzazione. Le margarine MARVIK, pur rispettando un elevato livello qualitativo, rappresentano un'adeguata risposta all'esigenza di un rapporto qualità prezzo particolarmente conveniente ed estremamente competitivo. TENDER è la margarina dall'eccezionale cremosità che si colloca ai massimi vertici qualitativi.

Nella loro intera gamma le margarine IRCA sono regolarmente sottoposte a controlli sia analitici che di tipo applicativo ed assicurano all'utilizzatore un costante ed elevato livello qualitativo con prestazioni ottimali in ogni stagione.





LINEA MARGARINE

# Marbur



## PLATTE CROISSANT-SFOGLIA

La forma caratteristica e l'ottimale plasticità e consistenza rendono ancora più semplice la produzione di croissant e sfoglia. La netta ed uniforme stratificazione di MARBUR PLATTE e pasta produce elevati volumi accompagnati da una struttura estremamente regolare, fondamento essenziale per una sofficità e friabilità ottimali.

## SFOGLIA

L'ottimale plasticità e consistenza rendono ancora più semplice la produzione di sfoglia. La netta ed uniforme stratificazione di MARBUR SFOGLIA e pasta produce elevati volumi accompagnati da una struttura estremamente regolare, fondamento essenziale per una leggerezza e friabilità ottimali.

## FROLLA

Grazie alla sua sapiente formulazione, una capacità di incorporamento d'aria eccezionale ed ottimale disperdibilità nell'impasto, consente la realizzazione di paste frolle e crostate friabili e gustose, di frollini montati leggeri e fragranti.

## CREMA

Le caratteristiche peculiari di MARBUR CREMA quali l'elevata capacità d'inglobamento d'aria, l'ottima palatabilità ed il gusto raffinato rendono MARBUR CREMA il prodotto ideale per creme gateaux, farciture, decorazioni ed impasti.



LINEA MARGARINE

# Kastle



## PLATTE CROISSANT PLATTE SFOGLIA INTERAMENTE VEGETALI

La loro caratteristica forma piatta è stata ideata per rendere ancora più semplice la produzione di croissant e sfoglia poiché risulta superflua la preparazione preliminare del "panetto". La netta ed uniforme stratificazione di margarina e pasta produce elevati volumi accompagnati da una struttura estremamente regolare, fondamento essenziale per una leggerezza e friabilità ottimali.

## SFOGLIA INTERAMENTE VEGETALE

Per la sua eccezionale plasticità e consistenza rende facili le lavorazioni sia manuali che meccaniche. I prodotti ottenuti si contraddistinguono per il volume particolarmente elevato e regolare con gusto e friabilità incomparabili.

## FROLLA INTERAMENTE VEGETALE

La realizzazione di paste frolle e crostate friabili e gustose, di frollini montati leggeri e fragranti, è garantita dalla sapiente formulazione di questa versatile margarina che possiede una disperdibilità nell'impasto ed una capacità di incorporamento d'aria eccezionali.

## CREMA INTERAMENTE VEGETALE

Le caratteristiche peculiari di questa margarina quali l'elevata capacità d'inglobamento d'aria, l'ottima palatabilità ed il gusto raffinato sono dovute ad una perfetta scelta delle materie prime che le consentono di proporsi come il tipo ideale per ottenere creme, farciture e decorazioni, soffici, gustose e di resa elevata.



LINEA MARGARINE

# Marvik



## PLATTE CROISSANT-SFOGLIA INTERAMENTE VEGETALE

Per la sua tipica forma che consente l'eliminazione del "panetto" è di semplice e rapido impiego sia per pasta sfoglia che per croissant.

## SFOGLIA INTERAMENTE VEGETALE

La friabilità, il volume ed il gusto delle sfoglie ottenute con questa margarina sono sempre ai massimi livelli. La lavorabilità, sia manuale che meccanica, è garantita dall'eccezionale plasticità nelle varie situazioni ambientali.

## CREMA-CAKE INTERAMENTE VEGETALE

Il gusto, la leggerezza e la capacità di dare rese elevate sono le doti più apprezzate di questa margarina che è inoltre idonea per paste montate, frolle e lievitati.



LINEA MARGARINE

# Tender



## TENDER

È la margarina dal gusto finissimo e delicato di straordinaria morbidezza e cremosità che la rendono ideale per creme montate, cakes ed impasti lievitati di qualità superiore. TENDER è confezionata in pratici ed eleganti secchielli e deve essere conservata a temperatura non superiore a 10°C.



# Informazioni Tecniche

## INFORMAZIONI TECNICHE

La margarina, nata più di un secolo fa come sostituto del burro, ha subito innovazioni e miglioramenti tali da dare origine ad una serie di prodotti completamente nuovi e diversificati.

Le nostre margarine per pasticceria, in particolare, presentano una gamma di prodotti altamente specializzati in cui ogni tipo costituisce la risposta migliore a determinate necessità produttive. Si ritiene quindi utile fornire qualche breve informazione tecnica sui diversi tipi di margarina per pasticceria e sulle loro applicazioni.

## SFOGLIA

La pasta sfoglia è una specialità di pasticceria da forno contraddistinta da un'estrema leggerezza; all'interno si evidenzia una caratteristica struttura lamellare. La pasta sfoglia deve avere volume elevato, friabilità, struttura regolare, assenza di cerosità, gusto ineccepibile.

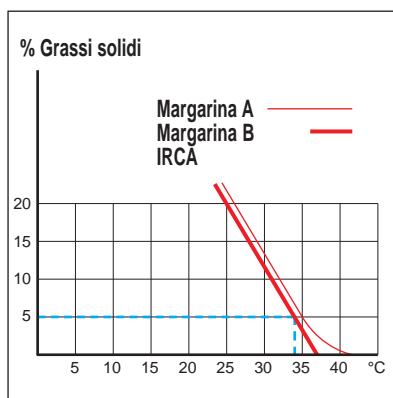
I procedimenti di preparazione della pasta sfoglia mostrano differenze dovute soprattutto alla consuetudine; comunque sono tutti finalizzati all'ottenimento di numerosi strati di pasta e di margarina. Nel corso della cottura il vapore che si libera dalla pasta incontra gli strati relativamente impermeabili di margarina e, prima di sfuggire, ne provoca la separazione con un effetto lievitante. La margarina deve possedere caratteristiche di eccezionale plasticità per poter essere ridotta facilmente in lamine sottili ed omogenee, dando quindi una crescita uniforme in forno.

## CREME

Le margarine per crema, qualunque sia la formulazione nella quale vengono impiegate, devono necessariamente avere i seguenti requisiti:

- gusto delicato
- ottima palatabilità
- assenza completa di cerosità
- elevata capacità d'inglobamento d'aria

Un attento controllo delle materie prime è indispensabile nella preparazione della margarina per crema. Il basso punto di fusione della fase grassa può non essere sufficiente a garantire l'assenza di cerosità; infatti, osservando il diagramma si può notare che le margarine A e B hanno il medesimo punto di fusione (cioè si comportano come fluidi quando il loro contenuto in grassi solidi scende a valori di 4-5 %), ma la margarina B non presenta più parti solide a temperature superiori a 36°C e quindi si scioglierà completamente in bocca senza alcuna sensazione di cerosità.



## FROLLA

Questo tipo di margarina rappresenta un ideale connubio fra le caratteristiche di plasticità e morbidezza indispensabili per la frolla e le proprietà montanti utili nella produzione di frollini montati. Continue ricerche vengono svolte per garantire che, dopo cottura, i prodotti di pasta frolla posseggano la massima friabilità unitamente ad un gusto delicato e raffinato.

## CAKE

Capacità d'inglobamento d'aria durante l'impasto e ritenzione dell'aria incorporata nelle prime fasi della cottura sono le proprietà che contraddistinguono una margarina per cake di adeguato livello qualitativo, perché consentono di realizzare dolci di elevato volume.

Il controllo delle dimensioni dei cristalli grassi e della loro stabilità nel corso del magazzinaggio sono fattori importanti per ogni margarina ma hanno un ruolo veramente fondamentale nei tipi per cake.

## CONFEZIONI

MARBUR PLATTE CROISSANT-SFOGLIA, KASTLE PLATTE CROISSANT, KASTLE PLATTE SFOGLIA, MARVIK PLATTE CROISSANT-SFOGLIA: cartoni da kg 10 con 5 platte da kg 2.

MARBUR SFOGLIA, MARBUR FROLLA, MARBUR CREMA, KASTLE SFOGLIA, KASTLE FROLLA, KASTLE CREMA, MARVIK SFOGLIA, MARVIK CREMA CAKE:

cartoni da kg 10 con 4 pani da kg 2,5.

TENDER: contenitori da kg 10.



# Le Ricette Irca

## PASTA SFOGLIA

### PASTELLO

Farina 00 "forte" (300-320 W)	g	1.400
Acqua	g	750-800
Sale	g	30-35

### PANETTO

MARBUR o KASTLE SFOGLIA	g	2.000
Farina 00 "forte" (300-320 W)	g	600

Impastare bene il pastello e lasciarlo riposare per 15 minuti. Incorporare il panetto dando una piega a tre ed una a quattro. Lasciare riposare per 30 minuti in frigorifero (4-5°C). Ripetere l'operazione dando nuovamente una piega a tre ed una a quattro. Dopo un tempo di riposo di almeno un ora la pasta sfoglia sarà pronta per essere utilizzata.

### BIGNÈ

TENDER o burro	g	850-900
Acqua	g	1.000
Farina	g	1.000
Sale	g	10
Uova intere	g	1.250-1.400

Portare ad ebollizione acqua, TENDER e sale, aggiungere la farina e continuare a far cuocere per 2-3 minuti sempre mescolando. Mettere il composto in planetaria con foglia ed aggiungere le uova poco alla volta miscelando a bassa velocità. Dressare con bocchetta liscia su teglie leggermente unte o con carta da forno. Cuocere a 190-200°C.

## CREMA GATEAUX

Zucchero	g	1.000
MARBUR crema o burro	g	300
Uova intere	g	300
Latte	g	250

Mescolare con frusta zucchero e uova, aggiungere il latte e MARBUR a pezzetti, quindi portare a leggera ebollizione. Lasciare raffreddare ed aggiungere:

MARBUR crema o burro	g	900
Liquore a piacere	g	100-150

Montare in planetaria a velocità moderata per circa 10 minuti ottenendo una crema molto soffice; velocità troppo elevate sono da evitarsi perché possono causare fenomeni di separazione. Per ottenere creme al gianduia od al cacao incorporare g 300-600 di MORELLINA o COVERCREAM CIOCCOLATO o IRCA CAO (10-20% sulla crema).



# Le Ricette Irca

## CROSTATA DI RISO

Pasta frolla	g	600
Latte	g	1.000
Riso	g	150
Sale	g	10
Scorza di limone e arancia grattugiata	q.b.	
Mandorle macinate	g	150
Zucchero (1)	g	150
Tuorlo d'uovo	g	120
Farina	g	50
MARBUR CREMA o burro	g	50
Panna montata	g	100
Albume d'uovo montato	g	120
Zucchero (2)	g	100
Uvetta	g	30

Cuocere il riso nel latte con il sale. Lasciar raffreddare, aggiungere le scorze grattugiate e miscelare bene; unire e miscelare il burro. Sbattere i tuorli con le mandorle e lo zucchero (1) ed aggiungerli alla massa del riso. Unire la farina e la panna montata e, per ultimi, gli albumi montati a neve con lo zucchero (2). Foderare due tortiere con pasta frolla tenendo il bordo alto cm 2,5, forare il fondo, cospargere un poco di uvetta e versarvi il composto. Cuocere a 180°C per circa 30 minuti. Dopo la cottura spolverare con BIANCANEVE.

## FROLLINO STRESA

Farina "debole"	g	550
Fecola	g	250
MARBUR FROLLA o burro	g	500
Zucchero a velo	g	250
Tuorlo sodo	g	120
Vanillina		q.b.

Passare i tuorli sodi attraverso un setaccio fine ed amalgamare in planetaria con lo zucchero e MARBUR. Aggiungere la farina e la fecola setacciate, impastare lentamente fino ad omogeneità e mettere in frigorifero per almeno due ore. Stendere la pasta allo spessore di circa mm 6 e stampare con tagliapasta rotondo del diametro di circa cm 3,5. Depositare su teglia i frollini praticando al centro di ognuno una cavità per mezzo di una cannuccia di legno per cannoncini. Cuocere a 190-200°C per circa 10 minuti. Decorare spolverando con BIANCANEVE o zucchero a velo.



# Le Ricette Irca

## FROLLINI MONTATI (senza uova)

MARBUR CREMA o burro	g	500
Zucchero semolato	g	250
Latte in polvere	g	100
Latte	g	60
Amido o fecola	g	200
Farina "debole"	g	500
Sale	g	1

Montare in planetaria con frusta a "fili grossi" il burro o MARBUR e lo zucchero a crema quindi incorporare il latte ed il sale e proseguire la montata. Aggiungere il latte in polvere, poi la fecola o l'amido e lasciar girare la planetaria ancora per qualche minuto; infine aggiungere la farina a mano, o lentamente in planetaria.

Insieme alla farina potete incorporare anche delle gocce di cioccolato (PEPITA); la quantità di gocce è calcolata in base alla dimensione di queste ultime ed al gusto personale; indicativamente 10% sulla quantità totale della ricetta.

## PASTA BRISÉ (pasta frolla salata)

Farina 0	g	1.000
MARBUR FROLLA o burro	g	600
Sale	g	20
Tuorlo d'uovo	g	60
Acqua	g	250-300

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria a bassa velocità fino ad ottenere un'impasto omogeneo. Porre in frigorifero per almeno 30 minuti e successivamente utilizzare.

## FROLLINI MONTATI (con uova)

MARBUR CREMA o burro	g	600
Zucchero a velo	g	300
Farina debole	g	1.150
Uova intere	g	300
Essenza limone, vanillina		q.b.

Montare il burro o MARBUR CREMA, lo zucchero e le uova con frusta a fili grossi fino ad ottenere una crema leggera; successivamente incorporare la farina a mano o lentamente in planetaria. Per questa ricetta, insieme alla farina, potete incorporare anche delle gocce di cioccolato (PEPITA); la quantità di gocce è calcolata in base alla dimensione di queste ultime ed al gusto personale; indicativamente 10% sulla quantità totale della ricetta.

## PASTA FROLLA

MARBUR FROLLA o burro	g	1.300
Zucchero	g	900
Farina debole	g	2.000
Tuorli o uova intere	g	200

Aromi a piacere

Mescolare in planetaria con foglia, burro o MARBUR FROLLA e zucchero quindi aggiungere le uova od i tuorli e gli aromi fino all'ottenimento di un composto omogeneo. Aggiungere la farina e mescolare per pochi minuti e comunque fino ad ottenere la completa amalgama degli ingredienti. Conservare in frigorifero ed utilizzare come di consueto.



# Le Ricette Irca

## CHIACCHIERE-BUGIE

### RICETTA 1 (FRIABILE)

Farina	g	1.000
Burro o MARBUR CREMA	g	120
Zucchero a velo	g	100
Tuorlo d'uovo	g	160
Sale	g	10
Succo e scorza di limone		q.b.
Vino bianco secco o grappa		q.b.

### RICETTA 2

Farina	g	1.000
Burro o MARBUR CREMA	g	70
Zucchero a velo	g	100
Tuorlo d'uovo	g	80
Uova intere	g	50
Rhum	g	60
Sale	g	10
Vanillina		q.b.
Vino bianco secco		q.b.

Impastare tutti gli ingredienti, far riposare l'impasto 10 minuti coperto con un telo di plastica. Dare tre pieghe a tre e tirare la pasta molto sottile, formare le chiacchiere utilizzando una rotella zigrinata. Friggere in olio a 180-190°C per pochi secondi. Decorare con BIANCANEVE o BIANCANEVE HR.

## DOLCE ALLA RICOTTA

Farina	g	1.000
Zucchero	g	1.000
Ricotta	g	1.000
Uova intere	g	400
Burro o MARBUR CREMA	g	150
VIGOR baking	g	40

Miscelare in planetaria con foglia zucchero ricotta e burro aggiungere le uova ed infine la farina con il VIGOR. Formare dei filoni, depositarli su teglie con carta da forno, cospargere sulla superficie abbondante zucchero semolato e cuocere a 220°C per 20-25 minuti.

## SOSTITUTO PANNA

KASTLE VEGETALE CREMA	g	700
Latte	g	1.000
Zucchero	g	150
Tuorlo d'uovo		N°3

Miscelare in planetaria latte, zucchero e tuorli d'uovo, quindi aggiungere KASTLE VEGETALE CREMA e portare il tutto a piccola ebollizione (85-90°C). Omogeneizzare nell'apposita macchina per 10 minuti, mettere il tutto in frigorifero a 6-8°C per 10-12 ore. Montare in planetaria a media velocità.

**AVVERTENZE:** a temperature ambienti elevate aggiungere 50 grammi di KASTLE VEGETALE SFOGLIA.