



Il MemoIrca

Linea Prodotti alla Nocciola

Granella di Nocciola

Nocciole Intere Tostate

Farina di Nocciole Tostate

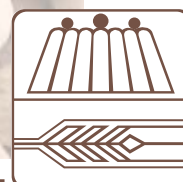
Pasta Nocciola Stabilizzata

Pasta Nocciola

Praline Amande Noisette

Praline Noisette

Indice Generale Prodotti



irca



Linea Prodotti alla Nocciola



irca



Granella di Nocciola



La granella di pura nocciola tostata è disponibile in due calibrature: da mm 3-6 e da mm 1-3. Ambedue i tipi sono apprezzati per la pezzatura uniforme, il colore chiaro, il gusto delicato e la quasi totale assenza di punti scuri dovuti a residui di buccia. La GRANELLA DI NOCCIOLA è d'impiego molto diffuso in pasticceria e gelateria, sia come ingrediente che come decorazione. In pasticceria è indispensabile per la preparazione

di fiorentine, croccantini, tartufati, "brutti e buoni" nonché per la decorazione di torte, frollini, nougatine e pasticcini in genere.

In gelateria la granella di nocciola fa parte di molte ricette di semifreddi, cornetti, torte gelato.

CONFEZIONI: cartone da kg 16 con 4 sacchetti da kg 4.



Nocciole Intere Tostate



Di ottima qualità e gusto, leggermente tostate e di forma regolare calibrata, sono ingredienti indispensabili in pasticceria per croccanti, torroni, tartufi, praline, cioccolato nocciolato, per decorazione di torte e di prodotti da forno. Si prestano ottimamente alla ricopertura in bassina con cioccolato.

In gelateria costituiscono un pregiato elemento decorativo.

CONFEZIONI: cartone da kg 16 con 4 sacchetti da kg 4.





Farina di Nocciole Tostate

La FARINA DI NOCCIOLE TOSTATE e finemente macinate è un componente essenziale per la produzione di baci di dama, baci di Alassio, biscotti alla nocciola ed altre numerose specialità come ad esempio la "torta nocciola".

TORTA NOCCIOLA:

MARBUR CREMA o burro	g	680
farina "0"	g	650
zucchero a velo	g	600
uova intere	g	500
FARINA DI NOCCIOLE TOSTATE	g	200
miele	g	120
VIGOR BAKING	g	10



PROCEDIMENTO: montare burro, zucchero e miele; aggiungere poco alla volta le uova quindi incorporare la farina di nocciole, la farina setacciata e VIGOR. Porre l'impasto in tortiere o stampi ben imburrati, cuocere a 180 °C per 30-35 minuti quindi decorare con BIANCANEVE.

CONFEZIONI: cartone da kg 16 con 4 sacchetti da kg 4.



Pasta Nocciola Stabilizzata

La pasta nocciola, poichè contiene una quantità rilevante di olio di nocciola (presente naturalmente nel frutto) è soggetta al fenomeno dell'affioramento: in breve tempo si forma uno strato di olio superficiale al quale corrisponde, in modo meno evidente, uno



strato compatto e semisolido sul fondo. Prima di effettuare prelievi da una confezione di pasta nocciola è quindi necessario rimescolare con cura il prodotto per riportarlo ad omogeneità; l'operazione, di semplice esecuzione con un

robusto cucchiaio di legno, è però fastidiosa e richiede parecchio tempo per essere condotta alla perfezione. Nell'intento di facilitare e migliorare in ogni modo il lavoro del pasticciere e del gelatiere, si è quindi realizzata la PASTA NOCCIOLA STABILIZZATA che è esente dai difetti prima citati. La PASTA NOCCIOLA STABILIZZATA si presenta come una crema morbidissima ed omogenea, non richiede assolutamente di essere rimescolata ed è quindi di impiego immediato per qualsiasi utilizzazione. Poichè la stabilizzazione è stata ottenuta con un procedimento fisico e con l'aggiunta di una quantità veramente esigua di grasso vegetale, il potere aromatizzante della PASTA NOCCIOLA STABILIZZATA si deve considerare praticamente identico a quello della pasta nocciola comune e non è quindi necessario cambiare le dosi d'impiego.

CONFEZIONI: contenitori da kg 5, oppure contenitori da kg 25.



Pasta Nocciola

Dalla macinazione finissima di nocciole tostate si ottiene la PASTA NOCCIOLA i cui pregi risiedono principalmente in:

- gusto, aroma e colore intensi, gradevoli perchè dati dal corretto ed uniforme livello di tostatura.

- assenza completa di punti scuri, caratteristica che si può raggiungere solo sottoponendo la PASTA NOCCIOLA ad un passaggio attraverso filtri finissimi, per asportare le più piccole tracce di residui di buccia. La PASTA NOCCIOLA ha la funzione di ingrediente aromatizzante in creme al burro, creme pasticcere, panna montata, "panne vegetali", ripieni, tartufi. Il gelato alla nocciola, componente importante di semifreddi, zuccotti, torte gelato e, già in sè, prodotto largamente apprezzato, ha nella PASTA NOCCIOLA l'ingrediente qualificante che nessun aroma potrà mai sostituire.

CONFEZIONI: contenitori da kg 5, oppure contenitori da kg 25.



Informazioni

La nocciola è un frutto pregiato che ognuno conosce ed apprezza; non tutti però sanno che, prima di poter essere idonea ai molteplici impieghi di pasticceria e gelateria, deve subire un processo delicato di tostatura attraverso il quale si conseguono:

- una riduzione quasi completa del contenuto di umidità
- l'eliminazione della pellicola superficiale di colore scuro e gusto sgradevole

- il pieno sviluppo di un aroma e profumo inimitabili.

Ovviamente la tostatura deve essere effettuata su nocciole di ottima qualità, raccolte al momento giusto di maturazione e sgusciate da poco tempo. È molto importante che le nocciole non vengano danneggiate prima e durante la tostatura perchè diversamente l'olio di nocciola, presente in quantità elevatissime, può fuoriuscire dal frutto e subire un principio di ossidazione riducendo il tempo di conservabilità dei prodotti finali.

Praline Noisette



Crema finissima dal gusto delicato composta esclusivamente di zucchero caramellato e nocciole tostate, destinata all'uso come ingrediente pregiato di ripieni per cioccolatini, tartufi, creme per farcitura, gelati.

CONFEZIONI: contenitori da kg 5.

Praline Amande Noisette



Crema finissima dal gusto delicato composta esclusivamente da zucchero caramellato, mandorle e nocciole tostate, destinata all'uso come ingrediente pregiato di ripieni per cioccolatini, tartufi, creme per farcitura, gelati.

CONFEZIONI: contenitori da kg 5.



Le Ricette Irca

BACI ALLA NOCCIOLA

Farina "debole"	g	1.000
MARBUR FROLLA o burro	g	1.000
FARINA DI NOCCIOLE	g	1.000
Zucchero semolato	g	1.000
Uova intere	g	50

Miscelare in planetaria con foglia prima burro e zucchero poi aggiungere le uova e successivamente la farina e la farina di nocciole. Lasciare riposare per 30 minuti in frigorifero. Formare delle palline da 5-6 grammi, depositare su carta da forno e cuocere a 180-190°C per pochi minuti. Accoppiare con MARIXCREM o cioccolato.