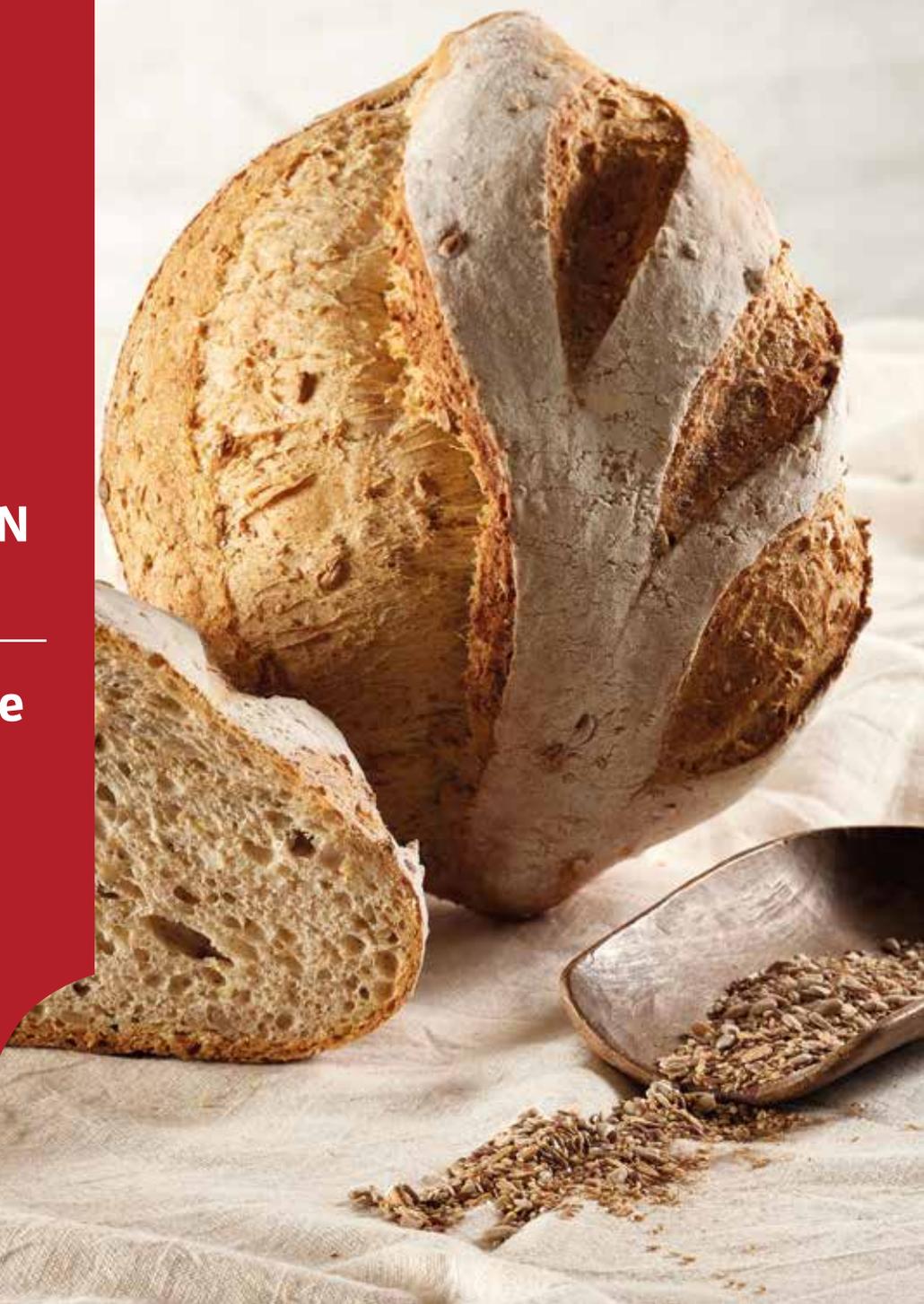


irca

SINCE 1919

**PANIFICARE CON
PASSIONE**

**Ricette classiche
e gourmet**



INDICE

INTRO

pag 4

PANRUSTICO

Pagnotta classica

pag 8

Pagnotta con TuttaFrutta Albicocca, cioccolato bianco e granella di nocciola

pag 10

GRAN RUSTICO

Filone classico

pag 12

Filone con TuttaFrutta Limone e mandorle

pag 14

Filone con zucchine e melanzane

pag 16

SOFT BREAD 50%

Panino al latte soffice

pag 18

Panino soffice con Caramel Cubes e Fruttidor Fragola

pag 20

SFIZIO CROCK

Focaccia Romana

pag 22

Linea BENESSERE

AMAVITA

Treccia classica

pag 26

Bauletto con frutti di bosco e cioccolato fondente

pag 28

MULTIGRAIN FIT 50%

Baguette classica

pag 30

Pagnotta con TuttaFrutta Mela Annurca

pag 32

Dal CLASSICO al GOURMET: l'evoluzione del pane...

Il pane, sia classico che gourmet, continua a essere un elemento centrale della cultura gastronomica italiana; mentre il pane classico conserva le tradizioni secolari, il pane gourmet introduce innovazioni che esaltano e diversificano l'esperienza del consumatore.

Negli ultimi anni, l'Italia ha visto un **crescente interesse per il pane gourmet** che rappresenta una **fusione tra tradizione e innovazione**, unendo l'arte antica della panificazione con la creatività moderna. I panettieri sperimentano con ingredienti e tecniche, creando varianti uniche come pane arricchito con verdure, frutta secca, frutta semi candita ma anche inclusioni di cioccolato e caramello; queste innovazioni offrono **nuove ed uniche esperienze di gusto e texture**.

Questo trend non solo valorizza il pane come alimento, ma anche come simbolo di qualità, artigianalità e cultura gastronomica.

Vuoi portare la qualità e il gusto del pane artigianale classico e gourmet direttamente nel tuo laboratorio?

I nostri Mix per la panificazione sono la soluzione ideale per te!

PERCHÈ UTILIZZARE I MIX IRCA

- **DIVERSIFICAZIONE DELL'OFFERTA E PERSONALIZZAZIONE**
Sono una **base versatile** per realizzare prodotti sempre nuovi e soddisfare clienti sempre più esigenti ed evoluti.
- **PRATICITÀ E RISULTATO GARANTITO**
Sono semplici da usare e consentono di **risparmiare tempo e risorse**, pur garantendo **prestazioni costanti** nel tempo.
- **INGREDIENTI SEMPLICI E QUALITÀ ARTIGIANALE**
Sono miscele di farine e altri ingredienti semplici, a servizio di **ricette artigianali** che valorizzano gusti e tradizioni locali.
- **RICERCA E FUNZIONALITÀ**
I nostri mix utilizzano ingredienti e formulazioni orientati a una **dieta equilibrata e funzionale**, in linea con i più moderni stili di vita emergenti.

I NOSTRI MIX

Con la **nostra selezione di Mix** puoi realizzare diverse tipologie di prodotti che ti aiuteranno a **differenziare la tua offerta**.

Ricette **classiche e gourmet** per soddisfare le richieste dei tuoi clienti sempre più esigenti e attenti.



PANRUSTICO

Miscela completa con farine di segale e di orzo maltato per una deliziosa crosta croccante e saporita. Contiene semi di girasole, sesamo e lino, fiocchi di avena e orzo e pasta acida essiccata da fermentazione naturale. È un mix "Clean Label" (etichetta pulita), ideale per la preparazione di panificati rustici e dal colore scuro.



GRAN RUSTICO

Miscela completa a base di farine poco raffinate, arricchita di semi di sesamo e girasole e di fiocchi di farro e avena. È un mix "Clean Label" (etichetta pulita), ideale per la realizzazione di pane e panificati rustici e ricchi di gusto.



AMAVITA

Preparato completo a base di ingredienti naturali con un contenuto proteico molto più elevato rispetto al pane tradizionale, grazie ad una miscela di proteine vegetali quali frumento, soia e ceci. AMAVITA è ideale per la realizzazione di pane a ridotto contenuto di carboidrati (6%) e ad alto contenuto di proteine (26.5%) e fibre (11%).

SCOPRI ANCHE LA VERSIONE EASY!



SOFT BREAD 50%

Preparato concentrato per prodotti da forno soffici, adatto a ricettazioni sia salate che dolci come: pane in cassetta, panini soffici, ma anche croissant al latte e sfogliati, snack, focaccia e pizza soffice in teglia. Un mix estremamente versatile che garantisce prestazioni eccellenti e una sofficità prolungata nel tempo per prodotti di media durata (7-10 giorni).



SFIZIO CROCK

Preparato per pinsa e focaccia alla pala e, grazie alla sua versatilità, anche per pizza e focaccia classica. Concentrato al 50% permette di personalizzare l'impasto a piacere, aggiungendo altri mix IRCA o differenti farine. Pronto all'uso, non necessita di pre-impasto, per risultati costanti e garantiti nel tempo. Grazie alla lunga lievitazione il prodotto rimane croccante a lungo e può essere consumato anche freddo.



MULTIGRAIN FIT 50%

Preparato concentrato per la realizzazione di pane multicereali e multiseми, che coniuga l'esigenza di un'alimentazione equilibrata e orientata al benessere. Facile da utilizzare per risultati garantiti nel tempo senza rinunciare alla tipicità di un pane artigianale. Concentrato al 50% consente di personalizzare l'impasto con l'aggiunta di farine e ingredienti in grado di incontrare i gusti dei palati più esigenti.

LO CHEF ALESSANDRO BRESCIANI

Panificatore

Da anni docente di **panificazione e pasticceria** anche alla **CAST Alimenti**, vanta una lunga esperienza come insegnante presso le maggiori scuole nazionali. Tecnico alimentare e consulente specializzato, Alessandro entra a far parte del Team IRCA dal 2017 come **docente panificatore**.

Alessandro Bresciani ha realizzato per noi deliziose ricette gourmet utilizzando non solo i nostri Mix ma anche le nostre **inclusioni Irca Sweets**, il nostro **Cioccolato Irca** e la frutta semi candita di **Cesarin**.





**Scopri le ricette
con i nostri Mix**

PANRUSTICO

Pagnotta classica

RICETTA CLASSICA

INGREDIENTI:

PANRUSTICO	kg 1
Acqua	g 550
Lievito di birra	g 30
Olio EVO (facoltativo)	g 30

TEMPI E TEMPERATURE:

Temperatura della pasta: 26-27°C
Tempo d'impasto 13 minuti circa (impastatrice a spirale)
Riposo: 15 minuti a 22-24°C
Lievitazione: 60-70 minuti a 28-30°C
Cottura: a 220°C, con vapore, per 25 minuti

PROCEDIMENTO: impastare per 3 minuti in 1° velocità e 9-10 minuti in 2° velocità.

I tempi si riferiscono ad impastatrici di tipo a spirale, protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.

RIPOSO: lasciare riposare a 22-24°C per 15 minuti.

SPEZZATURA: tranciare in pezzi da 350 grammi.

FORMATURA: arrotolare in forma rotonda o a filone e disporli su teglia.

LIEVITAZIONE: porre in cella di lievitazione a 28-30°C - 75/80% U.R. per 60-70 minuti.

COTTURA: cuocere in forno statico a 220°C o in forno ventilato a 210°C con vapore iniziale per circa 25 minuti.



PANRUSTICO

Pagnotta con TuttaFrutta Albicocca, cioccolato bianco e granella di nocciola

RICETTA GOURMET

INGREDIENTI:

PANRUSTICO

Acqua	kg 1
Lievito di birra	g 550
Olio EVO (facoltativo)	g 30

INGREDIENTI INCLUSIONI:

TUTTAFRUTTA ALBICOCCA	
PELLECCHIELLA PEZZI - CESARIN*	g 450
GOCCIOLONI CIOCCOLATO BIANCO	g 90
GRANELLA DI NOCCIOLA TOSTATA	g 200

*sgocciolare bene prima dell'utilizzo

TEMPI E TEMPERATURE:

Temperatura della pasta: 26-27°C
Tempo d'impasto 13 minuti circa (impastatrice a spirale)
Riposo: 15 minuti a 22-24°C
Lievitazione: 60-70 minuti a 28-30°C
Cottura: a 220°C, con vapore, per 25 minuti

PROCEDIMENTO: impastare gli ingredienti per l'impasto per 3 minuti in 1° velocità e 9-10 minuti in 2° velocità. Aggiungere le albicocche e la granella di nocciola e fare amalgamare bene nell'impasto. Infine inserire i GOCCIOLONI e terminare l'impasto. I tempi si riferiscono ad impastatrici di tipo a spirale, protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.

RIPOSO: lasciare riposare a 22-24°C per 15 minuti.

SPEZZATURA: tranciare in pezzi da 350 grammi.

FORMATURA: arrotolare in forma rotonda o a filone e disporli su teglia.

LIEVITAZIONE: porre in cella di lievitazione a 28-30°C - 75/80% U.R. per 60-70 minuti.

COTTURA: cuocere in forno statico a 220°C o in forno ventilato a 210°C con vapore iniziale per circa 25 minuti.



GRAN RUSTICO

Filone classico

RICETTA CLASSICA

INGREDIENTI IMPASTO:

GRAN RUSTICO	kg 1
Acqua	g 550
Lievito di birra	g 30
Olio EVO (facoltativo)	g 30

TEMPI E TEMPERATURE:

Temperatura della pasta: 26-27°C
Tempo d'impasto 13 minuti circa (impastatrice a spirale)
Riposo: 15 minuti a 22-24°C
Lievitazione: 60-70 minuti a 28-30°C
Cottura: a 220°C, con vapore, per 25 minuti

PROCEDIMENTO: impastare per 3 minuti in 1° velocità e 9-10 minuti in 2° velocità. I tempi si riferiscono ad impastatrici di tipo a spirale, protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.

RIPOSO: lasciare riposare a 22-24°C per 15 minuti.

SPEZZATURA: tranciare in pezzi da 350 grammi.

FORMATURA: arrotolare in forma rotonda o a filone e disporli su teglia.

LIEVITAZIONE: porre in cella di lievitazione a 28-30°C - 75/80% U.R. per 60-70 minuti.

COTTURA: cuocere in forno statico a 220°C o in forno ventilato a 210°C con vapore iniziale per circa 25 minuti.



GRAN RUSTICO

Filone con TuttaFrutta Limone e mandorle

RICETTA GOURMET

INGREDIENTI IMPASTO:

GRAN RUSTICO	kg 1
Acqua	g 550
Lievito di birra	g 30
Olio EVO (facoltativo)	g 30

INGREDIENTI INCLUSIONI:

TUTTAFRUTTA LIMONE	
CUBETTI 12x12 - CESARIN*	g 350
Mandorla a bastoncino tostata	g 150

*sgocciolare bene prima dell'utilizzo

TEMPI E TEMPERATURE:

Temperatura della pasta: 26-27°C
Tempo d'impasto 13 minuti circa (impastatrice a spirale)
Riposo: 15 minuti a 22-24°C
Lievitazione: 60-70 minuti a 28-30°C
Cottura: a 220°C, con vapore, per 25 minuti

PROCEDIMENTO: impastare gli ingredienti per l'impasto per 3 minuti in 1° velocità e 9-10 minuti in 2° velocità. Aggiungere il limone semicandito e le mandorle e impastare fino a quando non saranno ben amalgamati. I tempi si riferiscono ad impastatrici di tipo a spirale, protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.

RIPOSO: lasciare riposare a 22-24°C per 15 minuti.

SPEZZATURA: tranciare in pezzi da 350 grammi.

FORMATURA: arrotolare in forma rotonda o a filone e disporli su teglia.

LIEVITAZIONE: porre in cella di lievitazione a 28-30°C - 75/80% U.R. per 60-70 minuti.

COTTURA: cuocere in forno statico a 220°C o in forno ventilato a 210°C con vapore iniziale per circa 25 minuti.



GRAN RUSTICO

Filone con zucchine e melanzane

RICETTA GOURMET

INGREDIENTI IMPASTO:

GRAN RUSTICO

Acqua	kg 1
Lievito di birra	g 550
Olio EVO (facoltativo)	g 30

PER IL COMPOSTO ALLE VERDURE:

MELANZANE HG - CESARIN	g 110
ZUCCHINE HG - CESARIN	g 80
Acqua bollente	g 110

TEMPI E TEMPERATURE:

Temperatura della pasta: 26-27°C
Tempo d'impasto 13 minuti circa (impastatrice a spirale)
Riposo: 15 minuti a 22-24°C
Lievitazione: 60-70 minuti a 28-30°C
Cottura: a 220°C, con vapore, per 25 minuti

PROCEDIMENTO: impastare gli ingredienti per l'impasto per 3 minuti in 1° velocità e 9-10 minuti in 2° velocità. Sbollentare le melanzane e le zucchine con l'acqua bollente e dopo aver lasciato raffreddare il composto aggiungerlo all'impasto ed impastare fino a quando non sarà ben amalgamato. I tempi si riferiscono ad impastatrici di tipo a spirale, protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.

RIPOSO: lasciare riposare a 22-24°C per 15 minuti.

SPEZZATURA: tranciare in pezzi da 350 grammi.

FORMATURA: arrotolare in forma rotonda o a filone e disporli su teglia.

LIEVITAZIONE: porre in cella di lievitazione a 28-30°C - 75/80% U.R. per 60-70 minuti.

COTTURA: cuocere in forno statico a 220°C o in forno ventilato a 210°C con vapore iniziale per circa 25 minuti.



SOFT BREAD 50%

Panino al latte soffice

RICETTA CLASSICA

INGREDIENTI:

SOFT BREAD 50%	g 500
Farina di grano tenero tipo 00 - 240 W	g 500
Latte intero	g 500
Olio di semi di girasole	g 40
Lievito di birra	g 30

COMPOSIZIONE FINALE

E' possibile confezionare i prodotti in sacchetti di politene una volta che avranno una temperatura interna inferiore a 25°C.

Conservati al fresco i prodotti confezionati avranno una durata di circa 7-10 giorni.

TEMPI E TEMPERATURE:

Temperatura della pasta: 26-27°C

Tempo d'impasto 13 minuti circa (impastatrice a spirale)

Riposo: 5 minuti a 22-24°C

Lievitazione: 60-70 minuti a 28-30°C

Cottura: a 220-250°C, con vapore, per 6 minuti

PROCEDIMENTO: impastare per 3 minuti in 1° velocità e 9-10 minuti in 2° velocità. I tempi si riferiscono ad impastatrici di tipo a spirale, protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.

RIPOSO: lasciare riposare a 22-24°C per 5 minuti.

SPEZZATURA: tranciare in pezzi da 25-30 grammi.

FORMATURA: arrotolare in forma rotonda o a filoncino e disporli su teglia con carta da forno.

LIEVITAZIONE: porre in cella di lievitazione a 28-30°C - 75/80% U.R. per 60-70 minuti.

COTTURA: cuocere in forno statico a 240-250°C ed in forno ventilato a 220-230°C per circa 6 minuti. Per ottenere l'effetto lucido è necessario pennellare i pani con uovo sbattuto appena prima di infornarli.



SOFT BREAD 50%

Panino soffice con Caramel Cubes e Fruttidor Fragola

RICETTA GOURMET

INGREDIENTI IMPASTO:

SOFT-BREAD 50%	g 500
Farina di grano tenero tipo 00 - 240 W	g 500
Latte intero	g 500
Olio di semi di girasole	g 40
Lievito di birra	g 30

INGREDIENTI INCLUSIONI:

CARAMEL CUBES	g 500
FRUTTIDOR FRAGOLA	q.b.

COMPOSIZIONE FINALE

E' possibile confezionare i prodotti in sacchetti di politene una volta che avranno una temperatura interna inferiore a 25°C.

Conservati al fresco i prodotti confezionati avranno una durata di circa 7-10 giorni.

TEMPI E TEMPERATURE:

Temperatura della pasta: 26-27°C

Tempo d'impasto: 13 minuti circa (impastatrice a spirale)

Riposo: 5 minuti a 22-24°C

Lievitazione: 60-70 minuti a 28-30°C

Cottura: a 220-250°C, con vapore, per 6 minuti

PROCEDIMENTO: impastare per 3 minuti in 1° velocità e 9-10 minuti in 2° velocità. Aggiungere caramel cubes e amalgamare bene. I tempi si riferiscono ad impastatrici di tipo a spirale, protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.

RIPOSO: lasciare riposare a 22-24°C per 5 minuti.

SPEZZATURA: tranciare in pezzi da 40 grammi.

FORMATURA: Formare subito delle palline da 40 g e dopo un riposo di 10/15 schiacciare lasciando la pasta centrale un poco più spessa. Porre al centro del disco 20/30 g di Fruttid'or fragola e chiudere bene la pasta facendo in modo che il ripieno rimanga all'interno della porzione. Disponerli su teglia con carta da forno con la chiusura sotto.

LIEVITAZIONE: porre in cella di lievitazione a 28-30°C - 75/80% U.R. per 60-70 minuti.

COTTURA: cuocere in forno statico a 220°C o in forno ventilato a 200°C per circa 10 minuti. Per ottenere l'effetto lucido è necessario pennellare i pani con uovo sbattuto appena prima di infornarli.



SFIZIO CROCK

Focaccia Romana

RICETTA CLASSICA

INGREDIENTI IMPASTO:

SFIZIO CROCK	kg 1
Farina di grano tenero media forza 200/220 W	kg 1
Sale fino	g 30
Lievito di birra	g 30
Olio extra vergine d'oliva	g 30
Acqua*	kg 1,4-1,5

*la quantità d'acqua varia in base
all'assorbimento della farina utilizzata

PROCEDIMENTO:

Impastare gli ingredienti (impastatrice a spirale) aggiungendo all'inizio 2/3 dell'acqua.

Quando l'impasto avrà girato per 3/4 minuti in seconda velocità, inserire la rimanente acqua in 3 o 4 volte facendo attenzione che venga completamente assorbita prima di ogni aggiunta.

La durata dell'impasto sarà circa di 15-20 minuti.

Controllare che la temperatura della pasta sia di 25-26°C.

Porre l'impasto in un contenitore cosperso di olio e lasciarlo puntare 45 minuti a 25°C.

Capovolgere il contenitore sul tavolo ben infarinato e spezzare in pezzi da 800-900g.

Formare i pastoni ripiegandoli e dandogli una forma ovale.

Porre i pezzi in cassette sovrapponibili cosperte di olio e porre a lievitare a 28°C per 2/3 ore.

COMPOSIZIONE FINALE

Deporre capovolto un pastone sul tavolo ben infarinato con semola di grano duro e cospargerne anche la superficie.

Schiacciare con le dita per assottigliare ed allungare il pezzo.

Porre la focaccia sulla pala d'infornamento eliminando la farina in eccesso, cospargere di olio extra vergine d'oliva, sale ed infornare. Cuocere per 9 minuti a 260-270°C fino al raggiungimento di un colore tendente al brunito.



Linea BENESSERE

I preparati della nostra linea benessere utilizzano ingredienti selezionati e formulazioni in linea con i principi di una **dieta funzionale**, orientata ad aumentare l'apporto di nutrienti e fibre. Scegliere un mix della Linea Benessere significa soddisfare le esigenze di clienti che anche nel pane ricercano un alimento ricco a completamento di uno stile di vita sano ed equilibrato, nel rispetto della tradizionale dieta mediterranea. Tutti i pani della Linea Benessere contengono sale iodato.

AmaVita

**La scelta ottimale per
non rinunciare al piacere del pane**

**RICCO DI PROTEINE
RICCO DI NUTRIENTI E FIBRE
BASSO IN CARBOIDRATI**



AMAVITA

Treccia classica

RICETTA CLASSICA

INGREDIENTI IMPASTO:

AMAVITA	kg 1
Acqua	g 800/820
Lievito di birra	g 30
Olio EVO (facoltativo)	g 30

DECORGRAIN

Miscela di semi e cereali in fiocchi da applicare prima della lievitazione. Con Decorgrain il pane si arricchisce di minerali e vitamine, fibre e sostanze preziose per l'organismo, così da soddisfare le esigenze di chi sceglie una dieta orientata al benessere.



TEMPI E TEMPERATURE:

Temperatura della pasta: 26-27°C
Tempo d'impasto 13 minuti circa (impastatrice a spirale)
Riposo: 15 minuti a 22-24°C
Lievitazione: 60-70 minuti a 28-30°C
Cottura: a 220°C, con vapore, per 35 minuti

PROCEDIMENTO: impastare per 8 minuti in 1° velocità e 3-4 minuti in 2° velocità. I tempi si riferiscono ad impastatrici di tipo a spirale, protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.

RIPOSO: lasciare riposare a 22-24°C per 20 minuti.

SPEZZATURA: tranciare in pezzi da 70/80 grammi.

FORMATURA: arrotolare in forma rotonda, bagnare la superficie e passarli nel DECORGRAIN, disporli in uno stampo da plum-cake alternandoli con alcuni non decorati.

LIEVITAZIONE: porre in cella di lievitazione a 28-30°C - 75/80% U.R. per 60-70 minuti.

COTTURA: cuocere in forno statico a 220°C o in forno ventilato a 210°C con vapore iniziale per circa 35 minuti.



AMAVITA

Bauletto con frutti di bosco e cioccolato fondente

RICETTA GOURMET

INGREDIENTI IMPASTO:

AMAVITA	kg 1
Acqua	g 800/820
Lievito di birra	g 30
Olio EVO (facoltativo)	g 30

INGREDIENTI INCLUSIONI:

TUTTAFRUTTA CRANBERRY INTERI - CESARIN*	g 200
TUTTAFRUTTA MIRTILLO INTERO - CESARIN*	g 100
TUTTAFRUTTA LAMPONE INTERO - CESARIN*	g 100
GOCCIOLONI CIOCCOLATO FONDENTE	g 200

*sgocciolare bene prima dell'utilizzo

DECORGRAIN

Miscela di semi e cereali in fiocchi da applicare prima della lievitazione. Con Decorgrain il pane si arricchisce di minerali e vitamine, fibre e sostanze preziose per l'organismo, così da soddisfare le esigenze di chi sceglie una dieta orientata al benessere.



TEMPI E TEMPERATURE:

Temperatura della pasta: 26-27°C
Tempo d'impasto 13 minuti circa (impastatrice a spirale)
Riposo: 15 minuti a 22-24°C
Lievitazione: 60-70 minuti a 28-30°C
Cottura: a 220°C, con vapore, per 35 minuti

PROCEDIMENTO: impastare per 8 minuti in 1° velocità e 3-4 minuti in 2° velocità. Aggiungere la frutta semicandita e fare amalgamare bene nell'impasto. Infine inserire i GOCCIOLONI e terminare l'impasto. I tempi si riferiscono ad impastatrici di tipo a spirale, protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.

RIPOSO: lasciare riposare a 22-24°C per 20 minuti.

SPEZZATURA: tranciare in pezzi da 450 grammi.

FORMATURA: formare a forma di filone, bagnare la superficie e passarli nel DECORGRAIN e disporli in uno stampo da plum-cake.

LIEVITAZIONE: porre in cella di lievitazione a 28-30°C - 75/80% U.R. per 60-70 minuti.

COTTURA: cuocere in forno statico a 220°C o in forno ventilato a 210°C con vapore iniziale per circa 35 minuti.



MULTIGRAIN FIT 50%

Baguette classica

RICETTA CLASSICA

INGREDIENTI IMPASTO:

MULTIGRAIN FIT 50%	g 500
Farina 240/260 W	g 500
Acqua	g 550
Lievito di birra	g 30
Olio EVO (facoltativo)	g 30

TEMPI E TEMPERATURE:

Temperatura della pasta: 26-27°C
Tempo d'impasto 13 minuti circa (impastatrice a spirale)
Riposo: 20 minuti a 22-24°C
Lievitazione: 60-70 minuti a 28-30°C
Cottura: a 220°C, con vapore, per 25 minuti

PROCEDIMENTO: impastare per 3 minuti in 1° velocità e 9-10 minuti in 2° velocità. I tempi si riferiscono ad impastatrici di tipo a spirale, protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.

RIPOSO: lasciare riposare a 22-24°C per 20 minuti.

SPEZZATURA: tranciare in pezzi da 250 grammi.

FORMATURA: avvolgere e formare la baguette con le punte assottigliate, disporli su teli infarinati.

LIEVITAZIONE: porre in cella di lievitazione a 28-30°C - 75/80% U.R. per 60-70 minuti.

COTTURA: capovolgere le baguette, praticare 3 o 4 tagli obliqui e cuocere in forno statico a 230°C o in forno ventilato a 215°C con vapore iniziale per circa 20 minuti.



MULTIGRAIN FIT 50%

Pagnotta con TuttaFrutta Mela Annurca

RICETTA GOURMET

INGREDIENTI IMPASTO:

MULTIGRAINFIT 50%	g 500
Farina 360 W	g 500
Acqua	g 550
Lievito di birra	g 30
Olio EVO (facoltativo)	g 30

INGREDIENTI INCLUSIONI:

TUTTAFRUTTA MELA ANNURCA IGP CUBETTI 14x14 - CESARIN*	g 450
--	-------

*sgocciolare bene prima dell'utilizzo

TEMPI E TEMPERATURE:

Temperatura della pasta: 26-27°C
Tempo d'impasto 13 minuti circa (impastatrice a spirale)
Riposo: 20 minuti a 22-24°C
Lievitazione: 60-70 minuti a 28-30°C
Cottura: a 220°C, con vapore, per 25 minuti

PROCEDIMENTO: impastare per 3 minuti in 1° velocità e 9-10 minuti in 2° velocità. I tempi si riferiscono ad impastatrici di tipo a spirale, protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.

RIPOSO: lasciare riposare a 22-24°C per 10 minuti.

FORMATURA: Stendere la pasta a forma di un rettangolo ad uno spessore di circa 1 cm e stendere la mela solo su metà dell'impasto. Coprire con l'altra metà impasto e chiudere bene. Lasciare puntare l'impasto in massa per 20 minuti, suddividerlo in base allo stampo utilizzato e formare dei filoncini avendo cura di non fare uscire la mela. Porre a lievitare in stampi per plum-cake.

LIEVITAZIONE: porre in cella di lievitazione a 28-30°C - 75/80% U.R. per 60-70 minuti.

COTTURA: cuocere in forno statico a 220°C o in forno ventilato a 210°C con vapore iniziale per circa 25 minuti.



irca

SINCE 1919

IRCA S.p.A.

Via degli Orsini, 5 - 21013 Gallarate (VA) - Italia
T. 0331 284111 - info@irca.eu

ircagroup.com

