

# 2022 NUOVI PRODOTTI GELATO E NON SOLO









## Ancora scoppiettanti sorprese in casa IRCA!

Nella linea FRIZZZI POP arriva la nuova VARIANTE BLUE: un variegato che ti lascerà letteralmente a bocca aperta!

Unici nel loro genere, questi variegati contengono inclusioni croccanti e frizzanti che garantiscono un'esperienza unica al palato. Lasciati sorprendere da una vera esplosione di gusto!



Gusto scoppiettante di vaniglia e zucchero filato



Gusto scoppiettante di fragola e lampone

## **JOYCREAM FRIZZZI POP perché**

- Sono pronti all'uso.
- Sono versatili: per variegare i tuoi gelati, sono ideali anche come inserti di cremini e ripieno per stecchi gelato, per torte e semifreddi.
- Usali in pasticceria come ripieno di praline, torroni morbidi e coperture.
- Sono studiati per mantenere una **consistenza cremosa e spalmabile** anche a temperature negative (-14/-15°C).

## I consigli degli Ambassador

- Per l'effetto scoppiettante è fondamentale mantenere il rapporto fra gelato e variegato di 2 parti a I.
- Essendo prodotti non stabilizzati tendono a separare: si consiglia quindi di miscelare bene prima dell'uso.
- Per inserti di cremini o semifreddi, porre negli appositi stampi e poi in abbattitore per almeno 30 min.

## Abbinamenti gusti consigliati

**Frizzzi Pop Blue:** Bubble Blue - Bubblefun - Amorenero - Biscotto - Fiordilatte

**Frizzzi Pop Pink:** Cioccolato bianco - Yogurt - Fragola - Limone - Fiordilatte



cod.01010456 - Variante Blue cod.01012007 - Variante Pink



# **JOYCREAM SPECULOOS**



## Un gusto fuori dal comune per creazioni fuori dal comune!

Entra a far parte dei variegati IRCA la variante JOYCREAM SPECULOOS: il sapore piacevolmente speziato dei tipici biscotti belgi ti porterà oltre confine.

## **JOYCREAM SPECULOOS perché**

- Contiene il 15% dei tipici biscotti belgi caramellati in pezzi.
- Non contiene aromi, ma solo cannella in polvere.
- Versatile può essere utilizzato anche come aromatizzante.
- È cremoso e spalmabile anche a temperature negative.



Gusto di caramello e "pan di zenzero"



# Le ricette consigliate dagli Ambassador

Se utilizzato come pasta aromatizzante il dosaggio consigliato è del 20% (totale ingredienti). Il dosaggio del latte, che agisce come correttivo sul bilanciamento di zuccheri e grassi, varia a seconda della base utilizzata.

## Ingredienti

Base bianca g 3000 Joycream Speculoos g 1000 Latte g 1000

Mescolare tutti gli ingredienti e lasciare riposare per 15-20 minuti. Mantecare come di consueto. Variegare a piacere con Joycream Speculoos.

## Ricetta veloce

Mescolare Joycream Speculoos (2000 gr) con il latte intero (2500 gr) e mantecare come di consueto.

Variegare a piacere con Joycream Speculoos.

### **APPLICAZIONI**





Semifreddi



cod. 01010133 Disponibile in secchielli da 5 kg



# **JOYCREAM MILK & COCOA**



## Il gusto di cioccolato al latte che mancava!

Variegato a base di latte e cacao, dal gusto pieno e rotondo di cioccolato al latte, conquisterà grandi e piccoli.

Si aggiunge alle varianti Dark e White, a completamento di una linea di variegati al gusto di cioccolato che non possono mancare in vetrina.

## JOYCREAM MILK & COCOA perché

- Contiene pregiato latte intero e cacao magro, che ne caratterizzano il gusto.
- Ottima variegatura, è ideale anche **come topping** per gelato soft.
- Può essere utilizzato come ripieno di semifreddi e per torte gelato.
- È **cremoso e spalmabile** anche a temperature negative (-I5°C).



Gusto di cioccolato al latte



# : I consigli degli Ambassador

#### Abbinamenti di gusti consigliati

Cioccolato bianco - Nocciolato bianco - Fiordilatte - Amorenero -Vaniglia - Biscotto - Nocciola - Banoffee - Caramello

## Ricetta veloce

Miscelare 2.5 It di latte con 2 kg di Joycream Milk & Cocoa e mantecare come di consueto. Variegatura ideale: Joycream White/White Crock, Joycream Nocciolata bianca o Nocciolata Bianca Ice Crock.











Gelati, Variegatura

Semifreddi



Farcitura

# Ti sei perso i variegati novità del 2021?

**JOYCREAM PISTACCHIO CROCK NOCCIOLATA BIANCA ICE CROCK** 

Scansiona il Or Code con il tuo smartphone per saperne di più!



# **JOYQUICK NOIR ECUADOR**



## Per un gelato al cioccolato dalle note esotiche tipiche del Sud America!

Una base semplice e veloce da utilizzare per realizzare un gelato al cioccolato di pregio per una vetrina al passo con i tempi.

## **JOYQUICK NOIR ECUADOR perché**

- Contiene il **40% di cioccolato fondente**, prodotto da Irca.
- Contiene pregiato cioccolato monorigine Ecuador.
- Contiene solo aromi naturali.
- È ideale anche per sorbetti al cioccolato.



Gusto di cioccolato fondente

# ? Modalità d'uso

Ricetta con acqua (sorbetto)

Acqua (bollente) 2200 gr Joyquick Noir Ecuador 1800 gr

### Ricetta con latte (gelato)

Latte (bollente) 1000 gr Acqua 1350 gr Joyquick Noir Ecuador 1800 gr

#### cod.01070013

Disponibile in cartone da 9 kg (5 x 1.8 Kg)





Scopri la gamma completa di JOYQUICK per gelati al cioccolato.

- Con cioccolato IRCA
- Monorigine con aromi naturali

PER GELATI DAL GUSTO INTENSO DI CIOCCOLATO!



# CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE



## Per una copertura che sorprende!

Crema da copertura a base di cioccolato bianco al caramello salato. Contiene inclusioni al caramello, per una sorprendente glassatura effetto crumble.

Gusto ricco e una consistenza che ben si sposa con il desiderio di sperimentare esperienze di prodotto nuove e uniche. In pasticceria e... non solo!

## CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE perchè

- Contiene il **10% d**i cioccolato bianco al caramello salato e inclusioni di caramello.
- Estremamente **versatile**, è ideale anche per **farcitura** di praline, ripieni di cake, tartellette e altri prodotti di pasticceria.
- Non contiene grassi idrogenati.
- Ha consistenza **densa** e **asciutta** con struttura ideale per utilizzo con sac à poche.



Gusto di cioccolato bianco al caramello, con inclusioni

## **APPLICAZIONI**





Farcitura





Coperture

cod. 01010112 Disponibile in secchielli da 5 kg



## Conosci tutte le nostre creme Finest con inclusioni?



I NOSTRI CAPOLAVORI, PER I TUOI CAPOLAVORI

> Scopri le nostre Chococream Crunchy!



# NOCCIOLATA PREMIUM



## Segni particolari: straordinaria cremosità e carattere italiano.

Da sempre un prodotto di qualità, la nostra NOCCIOLATA PREMIUM da oggi è ancora più pregiata, grazie all'utilizzo di sole nocciole italiane, eccellenza del made in Italy in tutto il mondo. Il gusto finissimo e persistente delle nocciole, la presenza di soli aromi naturali e la sua straordinaria cremosità, fanno di guesta crema gianduia un fiore all'occhiello dell'intera gamma.

## NOCCIOLATA PREMIUM perchè

- Contiene il 30% di cioccolato gianduia.
- Contiene solo nocciole italiane e solo aromi naturali.
- Non contiene olio di palma e grassi idrogenati.
- **Non inumidisce** i prodotti in cui è inserita.
- Resiste alla surgelazione.



Gusto **gianduia** 

#### **APPLICAZIONI**



croissants e lievitati



Farcitura torte





Aromatizzazione

cod. 01011401 Disponibile in secchielli da 5 kg



# Scegli la tua Nocciolata preferita

Scopri le numerose varianti di Nocciolata a disposizione: più gusti e consistenze per adattarsi alle diverse esigenze di clienti e alle più varie condizioni climatiche.



Scansiona il Qr Code con il tuo smartphone per saperne di più!

