

The background of the image features a close-up of a chocolate truffle with a textured surface, garnished with a slice of coconut and a chocolate leaf. In the background, a glass of orange liqueur is visible. A large, semi-transparent circular logo is centered over the image, containing the brand name and product information.

**irca**

SINCE 1919

HORECA

Linea Prodotti HORECA  
*HORECA Line Products*



## ARTIST TATIN

### Mousse al caramello:

Panna 35% m.g.	g 500
LILLY CAMEL	g 100
Acqua	g 150

### Caramel mousse:

Cream 35% fat	g 500
LILLY CAMEL	g 100
Water	g 150

### RICETTA

Miscelare acqua con LILLY CAMEL; unire la panna semi-montata e miscelare delicatamente. Riempire i tubetti con la mousse e sigillarli. Cuocere FRUTTIDOR POMME EN QUARTIERES in stampi di silicone cosparsi di JOYTOPPING CAMEL. Congelare e togliere dagli stampi. Decorare con un disco di pasta sfoglia cotta e mela essicata.

### RECIPE

Mix water with LILLY CAMEL; add the semi-whipped cream and stir gently. Fill the tubes with the obtained mousse and seal them. Bake FRUTTIDOR POMME EN QUARTIERES into silicon molds spreading JOYTOPPING CAMEL on the bottom. Freeze and remove from molds. Decorate with a disk of puff-pastry and a dry apple.



## CATALANA

### Crema Catalana:

CREME BRULEE MIX	g 80
Latte	g 200
Panna 35% m.g.	g 250
JOYPASTE ARANCIA	g 10
JOYPASTE CANNELLA	g 6-8

### Catalana cream:

CREME BRULEE MIX	g 80
Milk	g 200
Cream 35% fat	g 250
JOYPASTE ORANGE	g 10
JOYPASTE CINNAMON	g 6-8

### RICETTA

Miscelare il preparato in polvere con una piccola parte di latte (circa 100 g). Completare con il rimanente latte e la panna, quindi portare a leggera ebollizione mescolando frequentemente. Unire le due JOYPASTE. Versare negli stampi di ceramica e lasciare in frigorifero per 2 ore. Spolverare la superficie con zucchero di canna grezzo e caramellizzare con fiamma. Decorare con zucchero soffiato e stecca di cannella; servire con FRUTTIDOR ARANCIA a parte.

### RECIPE

Stir the mix into a small part of the milk (about 100 g). Add the remaining milk and the cream, then bring to a light boiling point, while stirring frequently. Add the two JOYPASTE. Pour into ceramic molds and leave in refrigerator for 2 hours. Sprinkle the surface with brown sugar and caramelize with a flame torch. Decorate with blown sugar and a cinnamon stick; serve with FRUTTIDOR ORANGE apart.



## PAVLOVA

### Mousse alla panna:

Panna 35% m.g.	g 500
LILLY NEUTRO	g 100
Acqua	g 100
JOYPASTE AMORENERO	g 15

### Cream mousse:

Cream 35% fat	g 500
LILLY NEUTRAL	g 100
Water	g 100
JOYPASTE AMORENERO	g 15

### RICETTA

Miscelare acqua e JOYPASTE AMORENERO; unire LILLY NEUTRO mescolando. Unire la panna semi-montata e miscelare. Riempire gli stampi in silicone e congelare. Preparare la Pavlova con una meringa (TOP MERINGUE 250 g + acqua 150 g), montata e cotta in forno a bassa temperatura. Riempire con FRUTTIDOR FRAGOLA e decorare con una quenelle di mousse, fragole e salsa alle fragole.

### RECIPE

Mix together water and JOYPASTE AMORENERO; add LILLY NEUTRAL stirring gently. Add the semi-whipped cream and mix gently. Fill the silicone molds and freeze. Prepare a Pavlova with a meringue (TOP MERINGUE 250 g + water 150 g) whipped and baked at low temperature. Fill with FRUTTIDOR STRAWBERRY, decorate with a cream mousse quenelle, sauce and fresh strawberries.

# PANNA COTTA ALLA FRAGOLA

PANNA COTTA MIX	g 130*
Panna fresca	g 500
Latte	g 500
JOYPASTE PASTRY FRAGOLA	g 70

PANNA COTTA MIX	g 130*
Fresh cream	g 500
Milk	g 500
JOYPASTE PASTRY STRAWBERRY	g 70

## RICETTA

Far bollire in un pentolino la panna ed il latte. Togliere dal fuoco ed aggiungere PANNA COTTA MIX mescolando bene con frusta in modo da evitare la formazione di grumi. Aggiungere JOYPASTE PASTRY FRAGOLA e versare negli stampi in silicone e lasciare raffreddare in frigorifero per almeno 4 ore. Togliere dagli stampi e decorare la superficie con MIRROR FRAGOLA o JOYTOPPING FRAGOLA.

Per un prodotto ancora più gustoso è possibile realizzare la panna cotta solo con panna fresca (PANNA COTTA MIX g 130 - panna g 1000)

\* 150 per una maggiore consistenza

## RECIPE

Boil milk and cream in a pan. Remove it from fire and add PANNA COTTA MIX mixing thoroughly with a whisk to avoid lumps. Add JOYPASTE PASTRY STRAWBERRY, pour in the silicon moulds and let them cool in a refrigerator for at least 4 hours. Unmould and decorate the surface with MIRROR STRAWBERRY or JOYTOPPING STRAWBERRY. For a more intense taste, it is possible to prepare panna cotta only with fresh cream (PANNA COTTA MIX g 130 - cream g 1000)

\* 150 for greater consistency



# MACARON

## Ricetta base "gusci" macaron:

DELIMACARON	g 1000
Acqua	g 200

## Basic recipe for macaron shells:

DELIMACARON	g 1000
Water	g 200

## RICETTA

Montare in planetaria con frusta ad alta velocità per 5 minuti. Con sac à poche con bocchetta liscia formare, su teglia con carta da forno o tappetino in silicone, dei piccoli dischetti della dimensione voluta. Attendere che si formi una crosticina in superficie (minimo 10-15 minuti e massimo 1 ora). Cuocere a 150°C per 15-18 minuti (con forni statici tenere la valvola aperta). Lasciar raffreddare, farcire i macarons con crème ganache, confetture o farciture di frutta ed accoppiarli. Si consiglia di lasciar riposare i macaron in frigorifero per almeno 1 ora prima di essere consumati.

## RECIPE

Whip in a planetary mixer at high speed for 5 minutes. Use a pastry bag with plain nozzle to pipe out small disks of the desired size on an oven paper or a silicone mat. Wait until the surface of each disk becomes crusty (min 10-15 minutes, max 1 hour). Bake at 130-150°C for 15-18 minutes (with static ovens, please keep the valve open). Leave the macarons cool and fill them with creme ganache, jams, fruit fillings and couple them. It is advisable to leave them to rest in a refrigerator for at least 1 hour before consumption.



# BUDINO PERA E CIOCCOLATO

BUDINO CIOCCOLATO	g 230-250
Latte	g 1000

BUDINO CIOCCOLATO	g 230-250
Milk	g 1000

## RICETTA

Mescolare il preparato con una piccola parte del latte (circa 160 g), completare con il rimanente latte e portare ad ebollizione per un minuto con continua agitazione. Versare la miscela in bicchierini riempiendoli per circa 2 terzi. Mettere in frigorifero per circa 3 ore. Riempire il bicchierino con uno strato di circa 1 centimetro di FRUTTIDOR PERA.

## RECIPE

Stir the mix into about 160g of milk, add the remaining milk until reaching boiling temperature, stirring constantly for one minute. Pour the mix into little glasses and fill them by 2/3. Put in a refrigerator for about 3 hours. Fill the little glasses with a layer of 1 centimeter of FRUTTIDOR PEAR.





## TOP CREAM

Preparato per crema pasticcera istantanea (preparazione a freddo) / *Preparation for instant custard (cold preparation)*. **Dosaggio con latte:** mix gr 350/400, latte gr 1000; **Dosaggio con acqua:** mix gr 400/450, acqua gr 1000 / **Dosage with milk:** mix gr 350/400, milk gr 1000; **Dosage with water:** mix gr 400/450, water gr 1000. **Confezione:** cartoni da 6 kg (6 x 1 kg) / **Packaging:** 6 kg cartons (6 x 1 kg).



## ISOMALT

Isomalto puro per decorazioni / *Pure isomalt for sugar decorations*. **Confezione:** cartoni da 6 kg (6 x 1 kg) / **Packaging:** 6 kg cartons (6 x 1 kg).



## CHOCO SOUFFLÉ

Mix in polvere per soufflé al cioccolato / *Preparation for mini-cakes with liquid chocolate inside*. **Dosaggio:** mix gr 1000, uova gr 700, cioccolato fondente gr 450 / **Dosage:** mix gr 1000, eggs gr 700, dark chocolate gr 450. **Confezione:** cartoni da 6 kg (6 x 1 kg) / **Packaging:** 6 kg cartons (6 x 1 kg).



## HAPPYCAO NT

Cacao resistente all'umidità. Non contiene grassi idrogenati / *Moisture resistant powdered cocoa. Without hydrogenated fat*. **Confezione:** cartoni da 10 kg (10 x 1 kg) / **Packaging:** 10 kg cartons (10 x 1 kg).



## IRCA CHEESECAKE

Mix in polvere per Cheesecake / *Preparation for Cheesecake*. **Dosaggio:** mix gr 1000, acqua tiepida gr 1500, uova intere gr 200 / **Dosage:** mix gr 1000, lukewarm water gr 1500, whole eggs gr 200. **Confezione:** cartoni da 10 kg (10 x 1 kg) / **Packaging:** 10 kg cartons (10 x 1 kg).



## AMERICAN CHEESECAKE

Mix in polvere per American Cheesecake / *Preparation for American Cheesecake*. **Dosaggio:** mix gr 1000, acqua tiepida (45°C circa) gr 1250 / **Dosage:** mix gr 1000, lukewarm water (about 45°C) gr 1250. **Confezione:** cartoni da 6 kg (6 x 1 kg) / **Packaging:** 6 kg cartons (6 x 1 kg).



## TOP MERINGUE

Mix in polvere per meringa all'italiana / *Preparation for italian meringue*. **Dosaggio:** mix gr 1.000, acqua (temperatura ambiente) gr 500 / **Dosage:** mix gr 1.000, water (at room temperature) gr 500. **Confezione:** cartoni da 6 kg (6 x 1 kg) / **Packaging:** 6 kg cartons (6 x 1 kg).



## DELIMACARON

Mix completo per macaron / *Preparation for macarons*. **Dosaggio:** mix gr 1.000, acqua gr 200 / **Dosage:** mix gr 1.000, water gr 200. **Confezione:** cartoni da 6 kg (6 x 1 kg) / **Packaging:** 6 kg cartons (6 x 1 kg).



## MOUSSE CHOCOLATE DARK

Mix in polvere per mousse al cioccolato / *Preparation for dark chocolate mousse*. **Dosaggio:** mix gr 1000, latte gr 1250 / **Dosage:** mix gr 1000, milk gr 1.250. **Confezione:** cartoni da 6 kg (6 x 1 kg) / **Packaging:** 6 kg cartons (6 x 1 kg).



## MOUSSE CHOCOLATE WHITE

Mix in polvere per mousse al cioccolato bianco / *Preparation for white chocolate mousse*. **Dosaggio:** mix gr 1000, latte gr 1250 / **Dosage:** mix gr 1000, milk gr 1250. **Confezione:** cartoni da 6 kg (6 x 1 kg) / **Packaging:** 6 kg cartons (6 x 1 kg).



## HOT CHOCOLATE

Mix in polvere per cioccolata in tazza / *Preparation for hot chocolate*. **Dosaggio:** mix gr 200, latte gr 1000 / **Dosage:** mix gr 200, milk gr 1000. **Confezione:** cartoni da 10 kg (10 x 1 kg) / **Packaging:** 10 kg cartons (10 x 1 kg).



## LILLY

**Gusti:** Neutro, Cheese-Kaese, Limone, Lampone, Fragola, Pera, Mango, Passion Fruit, Yogurt, Cappuccino, Tiramisù, Caramel, Straciatella, Hazelnut\*, Cioccolato Fondente 90%, Cioccolato al latte 30%, Cioccolato Bianco 35%



**Flavours:** Neutral, Cheese-Kaese, Lemon, Raspberry, Strawberry, Pear, Mango, Passion Fruit, Yoghurt, Cappuccino, Tiramisù, Caramel, Straciatella, Hazelnut\*, Dark Chocolate 90%, Milk Chocolate 30%, White Chocolate 35%

Preparato in polvere per bavaresi, mousse, semifreddi / *Preparation for Bavaoise, mousse and Semifreddi*.

**Dosaggio:** consultare il nostro sito [www.irca.eu](http://www.irca.eu) / **Dosage:** please consult our website [www.irca.eu](http://www.irca.eu).

**Confezione:** cartoni da 6 kg (6 x 1 kg) / **Packaging:** 6 kg cartons (6 x 1 kg).

\*può contenere tracce di glutine / *It may contain traces of gluten*



## CRÈME BRULÉE

Mix in polvere per crème brûlée / *Preparation for crème brûlée*.

**Dosaggio:** mix gr 70, latte gr 250, panna gr 200 / **Dosage:** mix gr 70, milk gr 250, cream gr 200.

**Confezione:** cartoni da 6 kg (6 x 1 kg) / **Packaging:** 6 kg cartons (6 x 1 kg).



## CRÈME CARAMEL

Mix in polvere per crème caramel / *Preparation for crème caramel*.

**Dosaggio:** mix gr 200, latte gr 1000 / **Dosage:** mix gr 200, milk gr 1000. **Confezione:** cartoni da 6 kg (6 x 1 kg)

**Packaging:** 6 kg cartons (6 x 1 kg).

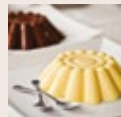


## PANNACOTTA MIX

Mix in polvere per panna cotta / *Preparation for Panna Cotta*.

**Dosaggio:** mix gr 130-150, panna gr 500, latte gr 500 / **Dosage:** mix gr 130-150, cream gr 500, milk gr 500.

**Confezione:** cartoni da 6 kg (6 x 1 kg) / **Packaging:** 6 kg cartons (6 x 1 kg).



## BUDINO VANIGLIA/CIOCCOLATO VANILLA/CHOCOLATE PUDDING

Mix in polvere per budini / *Preparation for puddings*.

**Dosaggio:** al cioccolato: mix gr 230-250, latte gr 1000; alla vaniglia: mix gr 160-170, latte gr 1000

**Dosage:** chocolate pudding: mix gr 230-250, milk gr 1000; vanilla pudding: mix gr 160-170, milk gr 1000

**Confezione:** cartoni da 6 kg (6 x 1 kg) / **Packaging:** 6 kg cartons (6 x 1 kg).



## CRÈPE-WAFFLE-PANCAKE MIX

Mix in polvere per crêpe, waffle e pancake / *Preparation for crêpes, waffles and pancakes*. Prodotto polivalente, consultare il nostro sito [www.irca.eu](http://www.irca.eu) / *Polyvalent product, please consult our website [www.irca.eu](http://www.irca.eu)*. **Confezione:** cartoni da 6 kg (6 x 1 kg) / **Packaging:** 6 kg cartons (6 x 1 kg).



## TRIM

Addensante per puree, polpe e succhi di pomodoro e frutta / *Thickener for tomato and fruit purees, pulps and juices*. **Dosaggio:** 3-5% su puree, polpa o succo di pomodoro e frutta / **Dosage:** 3-5% of the tomato and fruit purees, pulp and juices. **Confezione:** cartoni da 6 kg (6 x 1 kg) / **Packaging:** 6 kg cartons (6 x 1 kg).



## GNOCCHI MIX

Mix in polvere per gnocchi / *Preparation for italian "Gnocchi"*.

**Dosaggio:** mix gr 800, acqua gr 1000 / **Dosage:** mix gr 800, water gr 1000. **Confezione:** cartoni da 8 kg (10 x 800 g) / **Packaging:** 6 kg cartons (6 x 1 kg).