



**NUOVA  
FORMULAZIONE!**

Le nuove linee di  
margarine

**MARBUR - KASTLE - MARVIK**

---

**irca**

SINCE 1919



# La professionalità Irca al tuo servizio

## MARBUR NEW!

Preparato di qualità superiore a base di grassi vegetali e burro. Con aromi naturali.

	MARBUR CROISSANT 20%	MARBUR CAKE 20%	MARBUR CREMA 20%
IDEALE PER	croissants, sfoglia e danish pastries	frolla, cake e biscotti	crema, frolla, cake, biscotti e lievitati
LAVORABILITÀ	● ● ● ● ○	● ● ● ● ○	● ● ● ● ○
VERSATILITÀ	● ● ● ● ●	● ● ● ● ○	● ● ● ● ●
AROMA	naturale, connotazione burro	naturale, connotazione burro-vaniglia	naturale, connotazione burro - vaniglia
TEMPERATURA DI UTILIZZO	10-18°C	18-25°C	15-25°C
PER RICETTE VEGANE	no	no	no

## KASTLE NEW!

Margarina vegetale di alta qualità. Con aromi naturali.

	KASTLE CROISSANT	KASTLE CAKE	KASTLE CREMA
IDEALE PER	croissants, sfoglia e danish pastries	frolla, cake e biscotti	crema, frolla, cake, biscotti e lievitati
LAVORABILITÀ	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●
VERSATILITÀ	● ● ● ● ●	● ● ● ● ○	● ● ● ● ●
AROMA	naturale, connotazione burro	naturale, connotazione burro-vaniglia	naturale, connotazione burro-vaniglia
TEMPERATURA DI UTILIZZO	18-25°C	18-25°C	15-25°C
PER RICETTE VEGANE	si	si	si

## MARVIK NEW!

Margarina vegetale di qualità.

	MARVIK CROISSANT	MARVIK CREMA
IDEALE PER	croissants, sfoglia e danish pastries	crema, frolla, cake, biscotti e lievitati
LAVORABILITÀ	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●
VERSATILITÀ	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●
AROMA	connotazione burro	connotazione burro-vaniglia
TEMPERATURA DI UTILIZZO	18-25°C	15-25°C
PER RICETTE VEGANE	si	si

# Per completare la gamma margarine

## TENDER PREMIUM

TENDER PREMIUM 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.

**Packaging**  
Secchielli da 10 kg  
Cod. 01200531



## GRANCREMA

GRANCREMA consente di ottenere crèmes gateaux con elevato volume, gusto raffinato ed ottima palatabilità. GRANCREMA SP presenta le stesse caratteristiche tecniche di GRANCREMA, ma senza olio di palma.

**Packaging**  
Secchielli da 5 kg  
Cod. 01200508



## I consigli degli Ambassador IRCA per dolci perfetti:

### ✓ PER TUTTE LE MARGARINE CROISSANT

Temperatura indicativa di utilizzo: 10-18°C per MARBUR; 18-25°C per KASTLE e MARVIK. Al fine di aumentarne ulteriormente la plasticità, è possibile laminare la margarina con la sfogliatrice prima dell'inserimento nell'impasto. Per realizzare una sfoglia a "grande sviluppo" si consigliano 2 pieghe a 3 e 2 pieghe a 4; per ottenere maggiore regolarità, si consigliano 4 pieghe a 4 con tempi di riposo come d'abitudine, variabili a seconda della forza della farina e del risultato che si vuole ottenere.

### ✓ PER TUTTE LE MARGARINE CAKE

Temperatura indicativa di utilizzo: 18-25°C. Per la preparazione di frolle montate e cake, si consiglia di ammorbidire la margarina prima dell'uso portandola a circa 25°C.

### ✓ PER TUTTE LE MARGARINE CREMA

Temperatura indicativa di utilizzo: 15-25°C. Per ottenere i migliori risultati in applicazioni quali creme, frolle o cake montati, si consiglia di ammorbidire la margarina prima dell'uso portandola a circa 25°C.



# MARBUR **NEW!**



Con il 20% di burro



Con aromi naturali



Alta versatilità



Senza grassi idrogenati



Croissant 20% - Cod 01200537 - Pack 10 kg (5 X 2 kg)

Cake 20% - Cod 01200541 - Pack 10 kg (4 X 2.5 kg)

Crema 20% - Cod 01200540 - Pack 10 kg (4 X 2.5 kg)

## RICETTA PASTA SFOGLIA



GRANSFOGLIA	g 1.000
Acqua	g 450
<b>MARBUR CROISSANT 20%</b>	g 700

- **Impastare in planetaria** GRANSFOGLIA ed acqua per 5-10 min fino ad ottenere una pastella liscia e vellutata con consistenza sostenuta
- Lasciare **riposare 10 min** circa
- **Spianare** ad uno spessore di circa 1-2 cm dando una forma rettangolare
- Porre **MARBUR CROISSANT 20%** su una metà della pastella
- **Coprire** MARBUR CROISSANT 20% con l'altra metà della pastella e **sigillare** bene i bordi
- **Spianare** uniformemente riportando la sfoglia ad una forma rettangolare e ad uno spessore di 1-2 cm, **piegare "a 3"**.  
Senza dare alcun riposo, **stendere** di nuovo la sfoglia e **piegare "a 4"**
- **Coprire** con un foglio di plastica per evitare essiccazioni e **lasciare riposare** per almeno 1 ora in frigorifero, quindi ripetere **una piegatura "a 3" ed una "a 4"**
- Lasciare **riposare 15-30 min** o conservare in frigorifero (ben coperto con un foglio di plastica)

## RICETTA AMERICAN BROWNIE



AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE	g 2000
<b>MARBUR CAKE 20%</b>	g 800
Uova	g 450
Acqua	g 240

- **Miscelare in planetaria** con foglia per 3 min circa a media velocità AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE, acqua, uova e MARBUR CAKE 20% previamente ammorbidita
- **Incorporare** 400-500 g di noci a pezzi (o altra frutta secca)
- **Depositare la pasta** in uno stampo rettangolare (60x40 cm) foderato con carta da forno.
- **Cuocere** a 180-190°C in forno a piastra (circa 25 min) oppure a 170-180°C (circa 23 min) in forno ventilato.

# KASTLE

NEW!

 Vegan

 Con aromi naturali

 Senza allergeni

 Senza grassi idrogenati



Croissant - Cod 01200538 - Pack 10 kg (5 X 2 kg)

Cake - Cod 01200542 - Pack 10 kg (4 X 2.5 kg)

Crema - Cod 01200543 - Pack 10 kg (4 X 2.5 kg)

## RICETTA PASTA FROLLA



TOP FROLLA g 1000  
KASTLE CAKE g 400  
Uova intere g 100

- **Impastare in planetaria** tutti gli ingredienti con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato e **porre in frigorifero** per almeno un'ora

PER REALIZZARE BISCOTTI:

- **Spianare** con sfogliatrice allo spessore di circa 4 mm
- **Stampare le forme** desiderate e **decorare** la superficie a piacere
- **Cuocere** a 180-190°C per tempi variabili secondo la dimensione dei biscotti

PER REALIZZARE CROSTATE:

- **Spianare** con sfogliatrice allo spessore di circa 3 mm
- **Foderare** gli appositi stampi
- **Farcire** con uno strato di CUKICREAM, FARCINUT, FRUTTIDOR, CONFETTURE, PASSATE o FARCITURE alla frutta
- **Decorare** la superficie a piacere e cuocere a 180-190°C per tempi variabili secondo la dimensione della crostata

## RICETTA BIGNÈ



Acqua g 1000  
KASTLE CREMA g 850-900  
Sale g 10  
Farina g 1000  
Uova intere g 1250-1400

- **Portare ad ebollizione** acqua, KASTLE CREMA e sale, aggiungere la farina e continuare a far cuocere per 2-3 min mescolando continuamente
- **Mettere il composto in planetaria** con foglia ed aggiungere le uova poco alla volta miscelando continuamente a bassa velocità fino all'ottenimento di un impasto liscio
- **Dressare** con bocchetta liscia su teglie con carta da forno o su tappetino microforato
- **Cuocere** a 190-200°C per tempi variabili secondo la dimensione del bignè

# MARVIK

NEW!

**Veg** Vegan

**+** Senza allergeni

**🚫** Senza grassi idrogenati



Croissant - Cod 01200539 - Pack 10 kg (5 X 2 kg)  
Crema - Cod 01200544 - Pack 10 kg (4 X 2.5 kg)

## RICETTA CROISSANT VEGANO



DOLCE FORNO TRADITION	g 1000
<b>MARVIK CREMA</b>	g 50
Acqua	g 400
Lievito di birra	g 40
Sale	g 15
<b>MARVIK CROISSANT</b>	g 400

- **Impastare** tutti gli ingredienti tranne MARVIK CROISSANT aggiungendo l'acqua in più riprese, fino ad ottenere una pasta liscia
- **Stendere l'impasto** su una teglia e **lasciarlo riposare** per almeno 1 ora in frigorifero (5°C) coperto con un foglio di plastica
- **Stendere la pasta**, porre al centro MARVIK CROISSANT e ripiegare la pasta su di essa in modo da avvolgerla completamente
- **Spianare e ripiegare** su se stessa in 4 strati la sfoglia ottenuta. Ripetere un'altra volta l'operazione di spianatura e ripiegatura, così da ottenere un totale di **2 pieghe "a 4"**, quindi **lasciar riposare** per 10-15 min in frigorifero
- **Spianare** infine allo spessore di 4 mm circa, **tagliare** a forma di triangoli e formare i croissant
- **Mettere in cella di lievitazione** a 28°C per 2 ore circa con U.R. del 70-80%. Cuocere a 180-190°C per tempi variabili in funzioni della pezzatura

## RICETTA PLUM CAKE



TOP CAKE	g 1.000
<b>MARVIK CAKE</b>	g 500
Uova intere	g 500

- **Montare in planetaria** con foglia per 3-4 min a media velocità, quindi depositare negli appositi stampi imburrati ed infarinati
- **Cuocere** a 180-190°C per tempi variabili secondo il peso

PER REALIZZARE UN PLUM CAKE CON UVETTA E CANDITI:

- Incorporare alla pasta già montata:
  - g 200 di **uva sultanina**
  - g 200 di **frutta candita**

PER REALIZZARE UN PLUM CAKE AL CIOCCOLATO:

- Sostituire all'uvetta e ai canditi:
  - g 200 di **PEPITA** (gocce di cioccolato fondente)



# Crea le tue ricette abbinando le nuove margarine ai mix Irca

---

## Per lievitati perfetti



### **DOLCE FORNO / DOLCE FORNO TRADITION**

Mix per panettoni, pandori, colombe, veneziane e croissants a lunga conservazione.

### **CEREAL'EAT LIEVITATI**

Mix a base di cereali per prodotti lievitati

### **PANDORA GRANDE SVILUPPO**

Mix per croissants e brioche dolci, integrali, ai cereali e salati

### **IRCA CROISSANT**

Mix per croissants, pain au chocolat e pane alle uvette di tipo francese

## Per cake imbattibili



### **TOP CAKE**

Mix per cake, muffin e plum cake

### **TOP CAKE GLUTEN FREE**

Mix per cake, muffin e plum cake senza glutine

### **CEREAL'EAT CAKE**

Mix a base di cereali per cake

### **AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE**

Mix per brownies Americani al doppio cioccolato

## Per frolle deliziose



### **TOP FROLLA**

Mix per pasta frolla di elevatissima plasticità

### **TOP FROLLA GLUTEN FREE**

Mix per pasta frolla senza glutine

### **CEREAL'EAT FROLLA**

Mix a base di cereali per frolla

# irca

SINCE 1919

## Trovare subito una soluzione

Questo è il motto che ha sempre guidato IRCA nel suo percorso straordinario, da piccola produzione di oli ed essenze a leader di mercato nel settore del cioccolato e dei preparati per pasticceria, panificazione e gelateria.

Nata nel 1919, l'azienda si dedica fin da subito ad ascoltare i propri clienti, capire le loro esigenze e offrire soluzioni di qualità.

La continua sperimentazione e la voglia di mettersi in gioco collocano IRCA sui binari di una crescita costante.

La nostra forza è offrire una gamma completa, a 360°, dove trovare tutto ciò che serve in modo "one-stop" proponendovi una gamma prodotti completa e di alta qualità.

## Prodotti di alta qualità, senza compromessi



**IRCA Academy è il nuovo centro di formazione dedicato ai professionisti del mondo del cioccolato, della pasticceria, della panificazione, del gelato e della ristorazione. Dotato di due sale attrezzate con macchinari di ultima generazione, il centro offre un ampio calendario di corsi: dall'aggiornamento della forza vendita ai workshop pratici e teorici, tenuti dal nostro team di Ambassador e da Pastry Chef di fama internazionale.**

Il percorso didattico di ciascun corso fornisce una panoramica completa del prodotto, dalla selezione delle materie prime alle modalità di utilizzo, conservazione e stoccaggio.

- Sala One-to-One
- Sala One-to-Many
- Sala Ristorante
- Libreria
- Spazio interattivo

Visita il nostro sito  
**academy.irca.eu**  
per tenerti aggiornato  
sul nuovo calendario corsi!

