



Novità  
Autunno 2020

---

**irca**  
SINCE 1919

# NOBEL PISTACCHIO

NEW!

## Il surrogato che non ti aspetti!

**Surrogato al pistacchio**, ideale per coperture, decorazioni e realizzazione di oggetti stampati. Si caratterizza per un basso punto di fusione e un ottimo spacco. Mantiene un'elevata **lucentezza nel tempo** senza richiedere alcun temperaggio.

### NOBEL PISTACCHIO PERCHÉ

- È **pratico e veloce da usare**: non deve essere temperato
- È perfetto per realizzare **coperture molto sottili**
- Mantiene un'**elevata lucentezza nel tempo**
- Ha un basso punto di fusione e un **ottimo spacco**
- È ideale per la realizzazione di **trucioli**
- **Non contiene grassi idrogenati**



## I consigli degli Ambassador IRCA

- **Regolare la fluidità** aumentando o diminuendo la temperatura di fusione.
- **Riscaldamenti violenti e a temperature troppo elevate** possono modificare il gusto e la densità dei surrogati, rendendoli irreversibilmente troppo densi.
- Per la produzione di **soggetti stampati** fondere a 35°-38°C la quantità desiderata di surrogato, colarla negli stampi e mettere in frigorifero a una temperatura di 5-10°C per 10/15 min per consentire un **facile smodellaggio**.  
Gli stampi devono avere una temperatura tra i 15°C e i 20°C.



### APPLICAZIONI



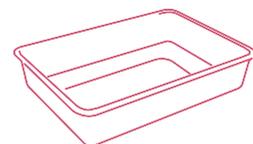
Coperture



Trucioli



Soggetti stampati



Disponibile in cartoni da 6 pani x 2 kg

# PRALIN DELICRISP TROPICAL

NEW!

Pasta al cioccolato bianco al **gusto di frutta tropicale** con croccanti **pezzetti di crêpes** al burro. Ideale per la realizzazione di praline e inserti di torte moderne, monoporzioni, mignon e torroni morbidi.



## Pralin Delicrisp Tropical perché

- Contiene **24% di cioccolato bianco**
- Contiene **succo di mango e passion fruit**
- È **veloce e semplice** da usare
- **Rimane croccante** dopo refrigerazione o surgelazione

La gamma PRALIN DELICRISP comprende le varianti: **Classic - Noir - Blanc - Pistache - Caramel Fleur de Sel - Fruit Rouges - Coconty - Citron Meringue**

## APPLICAZIONI



Praline



Entremets



Farcitura



Mignon



Variegatura

Disponibile  
in secchielli  
da 5 kg



# CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL

NEW!

Crema per la **farcitura post-cottura di prodotti da forno**.

Contiene **zucchero caramellizzato** e **fleur de sel** per un gusto leggermente salato ma morbido e piacevole. Estremamente versatile, è ideale anche come **base per mousse** o come **pasta aromatizzante** per crema e panna.



## Chococream Caramel Fleur de Sel perché

- **Non inumidisce i prodotti in cui viene inserita**
- È **pronta all'uso, pratica e veloce** da utilizzare
- Ha una struttura ideale per essere utilizzata con **sac à poche**
- **Resiste alla surgelazione**
- **Non contiene grassi idrogenati**
- Contiene **solo aromi naturali**

La gamma CHOCOCREAM comprende le varianti: **Bianco - Bianco SP - Pistacchio - Dark - Pasticcera**

## APPLICAZIONI



Croissant



Brioche



Torroni morbidi

Disponibile  
in secchielli  
da 5 kg

