



# Linea Creme e Paste

---

**irca**

SINCE 1919



# Perchè utilizzare le creme IRCA?

Le creme **IRCA** sono dei preparati morbidi realizzati con ingredienti nobili come cioccolato, nocciole, latte e cacao abbinati generalmente ad una base grassa, zucchero e varie tipologie di inclusioni (granelle, biscotto, frutta).

Possono avere varie densità e consistenze, determinando il grado di spalmabilità che cambia in funzione dell'utilizzo previsto in ricetta.

Le creme **IRCA** sono realizzate partendo da una attenta selezione e qualità degli ingredienti, combinati in processi produttivi innovativi, per arrivare a dare un risultato unico in termini di cremosità e gusto.

## VANTAGGI:

- Accurata selezione e purezza delle materie prime;
- Varietà di consistenze attentamente calibrate per soddisfare le molteplici esigenze di ricetta (ante e post-forno) e di utilizzo (farciture, aromatizzazione, coperture);
- La più ampia scelta di gusti: dalla frutta alle nocciole, dai cioccolati al pistacchio;
- Supporto tecnico dedicato per lo sviluppo di formulazioni ad hoc;
- Resistenti alla surgelazione;
- Senza glutine;
- Con formulazioni specifiche senza olio di palma.



## FARCITURE

Creme da utilizzare come ripieno di croissant, pain au chocolat, fagottini e prodotti sfogliati.

ante-forno

Creme da utilizzare come strato all'interno di torte e pasticceria mignon o come ripieno di bigné e cake.

post-forno

## COPERTURE

Creme per rivestire, proteggere e decorare qualsiasi tipo di dolce.

post-forno

## AROMATIZZAZIONI

Creme per conferire un gusto specifico, in base alla scelta desiderata, a crema pasticcera, panna, mousse, bavaresi, ecc.

post-forno

# Le nostre PASTE

## PER FARCITURE

### PRALIN DELICRISP



Paste finissime al cioccolato indicate per la preparazione di praline, entremets, farciture di torte e pasticceria mignon.

#### VANTAGGI

con croccanti pezzi di crêpes

adatte anche per variegare gelato

#### CONSISTENZA



#### MODALITÀ D'USO

pronto all'uso

#### GUSTI

- BLANC
- CARAMEL FLEUR DE SEL
- CITRON MERINGUE
- CLASSIC
- COCONTY
- FRUITS ROUGES
- NOIR
- PISTACCHIO

#### CARATTERISTICA PRINCIPALE

38% ciocc. bianco  
28% ciocc. bianco  
26% ciocc. bianco  
20% ciocc. al latte  
22% ciocc. al latte  
28% ciocc. bianco  
44% cioccolato  
21% ciocc. bianco

#### PACKAGING

5 kg  
5 kg

## PRALINE



Paste finissime ideali come ingrediente pregiato di ripieni per cioccolatini, crème ganache, tartufi, creme per farcitura e gelati.

#### VANTAGGI

con zucchero caramellato

senza glutine

#### CONSISTENZA



#### MODALITÀ D'USO

pronto all'uso

#### GUSTI

- NOISETTE
- AMANDE NOISETTE
- GRANITE AMANDE NOISETTE

#### CARATTERISTICA PRINCIPALE

50% nocciole tostate  
50% zucchero caramellato  
25% mandorle  
25% nocciole tostate  
50% zucchero caramellato  
25% mandorle  
25% nocciole tostate  
50% zucchero cristallizzato

#### PACKAGING

6 kg (1 kg x 6)  
5 kg-20 kg  
6 kg (1 kg x 6)  
5 kg-20 kg  
5 kg

## PER AROMATIZZAZIONI

### JOYPASTE



Paste aromatizzanti ideali per conferire gusto e colore a gelati e sorbetti, creme, panna montata, ganache, dessert ed altri prodotti di pasticceria.

#### VANTAGGI

i gusti frutta conferiscono acidità

senza glutine

#### CONSISTENZA



#### MODALITÀ D'USO

pronto all'uso

#### GUSTI

- FRUTTA
- CREME

#### CARATTERISTICA PRINCIPALE

alta solubilità e concentrazione  
capacità aromatizzante e colorante

#### PACKAGING

7,2 kg (1,2 kg x 6)  
3 kg-5 kg-6kg

### JOYPASTE PASTRY



Paste aromatizzanti ideali per conferire gusto e colore a creme, panna montata, ganache, dessert ed altri prodotti di pasticceria.

#### VANTAGGI

specifiche per pasticceria

possiedono bassa acidità

senza glutine

#### CONSISTENZA



#### MODALITÀ D'USO

pronto all'uso

#### GUSTI

- FRAGOLA
- LAMPONE
- LIMONE
- MANGO

#### CARATTERISTICA PRINCIPALE

30% fragole  
32% lamponi  
8% limone  
34% mango

#### PACKAGING

7,2 kg (1,2 kg x 6)  
7,2 kg (1,2 kg x 6)  
7,2 kg (1,2 kg x 6)  
7,2 kg (1,2 kg x 6)

# FARCITURE - ante forno

Resistenti alla cottura, restano integre e morbide, senza asciugarsi e indurirsi

## CUKICREAM



Prodotto specifico per crostate e biscotti grazie alla struttura morbida e spalmabile, che si mantiene a lungo nel tempo.

VANTAGGI	CONSISTENZA	MODALITÀ D'USO
elevata cremosità adatto anche per pasta sfoglia senza glutine	● ● ● ●	pronto all'uso

GUSTI	CARATTERISTICA PRINCIPALE	PACKAGING
• CACAO	13% cacao	5 kg-24 kg
• GIANDUIA	10% nocciole	5 kg-13 kg-24 kg
• NOCCIOLA	25% nocciole	5 kg
• MANDORLA	16% mandorle	5 kg
• PISTACCHIO	18% pistacchi	5 kg

CUKICREAM CIOCCOLATO SP (senza olio di palma)

CUKICREAM GIANDUIA SP (senza olio di palma)

• CIOCCOLATO	22% cioccolato senza olio di palma	5 kg
• GIANDUIA	30% cioccolato giandua senza olio di palma	5 kg-24 kg

## FARCINUT



Prodotto specifico per pasta frolla e pasta sfoglia, permette un taglio molto pulito (senza attaccarsi al coltello).

VANTAGGI	CONSISTENZA	MODALITÀ D'USO
resta cremoso sia in cottura che in surgelazione senza glutine	● ● ● ●	pronto all'uso

GUSTO	CARATTERISTICA PRINCIPALE	PACKAGING
• NOCCIOLA	10% nocciole	13 kg

## CHOCOBAKE



Prodotto specifico per ripieni di croissanteria (pain au chocolat), deve essere depositato sulla pasta prima della lievitazione.

VANTAGGI	CONSISTENZA	MODALITÀ D'USO
non si scioglie durante la cottura senza glutine	● ● ● ● ●	pronto all'uso

GUSTO	CARATTERISTICA PRINCIPALE	PACKAGING
• CIOCCOLATO	35% cioccolato	5 kg 13 kg-24 kg
• CIOCCOLATO BIANCO	con latte intero	13 kg

## NOUGATY GIANDUIA



Prodotto specifico per ripieni al gusto giandua di croissanteria. Deve essere depositato sulla pasta prima della lievitazione.

VANTAGGI	CONSISTENZA	MODALITÀ D'USO
non si scioglie durante la cottura senza glutine	● ● ● ● ●	pronto all'uso

GUSTO	CARATTERISTICA PRINCIPALE	PACKAGING
• GIANDUIA	10% nocciole	5 kg-24 kg

# FARCITURE - post forno

Per croissanteria, torte e pasticceria mignon, hanno la giusta consistenza per applicazioni uniformi

## CHOCOCREAM



Prodotto estremamente versatile ideale per farcire croissant, pasta frolla e sfoglia, cake e pan di Spagna.

### VANTAGGI

struttura morbida  
ideale anche per aromatizzare  
senza glutine

### CONSISTENZA



### MODALITÀ D'USO

pronto all'uso

### GUSTI

- BIANCO
- DARK
- PISTACCHIO

### CARATTERISTICA PRINCIPALE

10% cioccolato bianco  
12% cacao  
15% di pistacchi

### PACKAGING

5 kg-13 kg-24 kg  
5 kg-13 kg  
5 kg

## CHOCOCREAM BIANCO SP (senza olio di palma)

- CIOCCOLATO BIANCO

15% cioccolato bianco senza olio di palma

24 kg

## NOCCIOLATA



Prodotto particolarmente adatto per farcire torte, cake, crêpes e come ripieno di croissant, krapfen e praline.

### VANTAGGI

elevata spalmabilità  
ideale anche per aromatizzare  
senza glutine

### CONSISTENZA



### MODALITÀ D'USO

pronto all'uso

### GUSTI

- GIANDUIA
- BIANCA
- EXTREME
- PREMIUM

### CARATTERISTICA PRINCIPALE

6% cacao  
12% nocciole  
con latte e nocciole  
11% cacao  
11% nocciole  
16% nocciole

### PACKAGING

5 kg-10 kg  
13 kg-24 kg  
5 kg-24 kg  
5 kg  
5 kg

## NOCCIOLATA SP (senza olio di palma) NOCCIOLATA E SP (senza olio di palma)

- GIANDUIA

8% nocciole senza olio di palma

13 kg-24 kg

## MARIXCREM



Prodotto ideale per farcire baci di dama, wafer, croissant, krapfen, praline ed altre creazioni di pasticceria.

### VANTAGGI

colore e gusto intensi  
senza glutine

### CONSISTENZA



### MODALITÀ D'USO

pronto all'uso

### GUSTI

- GIANDUIA

### CARATTERISTICA PRINCIPALE

8% nocciole

### PACKAGING

3 kg-13 kg  
24 kg

## PASTA BITTER



Prodotto con consistenza densa e gusto intenso, si caratterizza per il suo aspetto brillante.

### VANTAGGI

ideale anche per coperture e aromatizzazioni  
anche per applicazioni ante-forno  
senza glutine

### CONSISTENZA



### MODALITÀ D'USO

pronto all'uso

### GUSTI

- CIOCCOLATO

### CARATTERISTICA PRINCIPALE

33% cioccolato  
con nocciole e mandorle

### PACKAGING

5 kg

## WONDERCHOC



Prodotto ideale per farciture e decorazioni, può essere aromatizzato con paste grasse, acquose ed alcolati.

### VANTAGGI

resta morbido anche quando montato  
senza glutine

### CONSISTENZA



### MODALITÀ D'USO

da montare o fondere

### GUSTI

- CIOCCOLATO BIANCO

### CARATTERISTICA PRINCIPALE

25% cioccolato bianco

### PACKAGING

5 kg

# COPERTURE

La consistenza densa e plastica permette di coprire, proteggere e decorare qualsiasi tipo di dolce

## CHOCOSMART



Prodotto con consistenza densa e plastica al taglio, garantisce l'assenza di rotture superficiali.

### VANTAGGI

si può montare in planetaria  
ottimo come farcitura di praline  
senza glutine

### CONSISTENZA



### MODALITÀ D'USO

scaldare a 30-35°C

### GUSTI

- CIOCCOLATO
- CIOCCOLATO AL LATTE
- CIOCCOLATO BIANCO

### CARATTERISTICA PRINCIPALE

25% cioccolato  
18% cioccolato al latte  
10% cioccolato bianco

### PACKAGING

5 kg  
5 kg  
5 kg

### CHOCOSMART CIOCCOLATO SP (senza olio di palma)

- CIOCCOLATO 22% cioccolato bianco senza olio di palma 5 kg

## COVERCREAM



Prodotto specifico per la copertura di profiteroles. Ideale anche per la glassatura di torte e semifreddi.

### VANTAGGI

ideale per torroni morbidi  
senza glutine

### CONSISTENZA



### MODALITÀ D'USO

scaldare a 30-35°C

### GUSTI

- CIOCCOLATO
- BIANCO
- LIMONE

### CARATTERISTICA PRINCIPALE

23% cioccolato  
con latte  
con latte

### PACKAGING

5 kg  
5 kg  
5 kg

### COVERCREAM CIOCCOLATO SP (senza olio di palma)

- CIOCCOLATO 30% cioccolato senza olio di palma 5 kg

### COVERCREAM BIANCO SP (senza olio di palma)

- BIANCO con latte senza olio di palma 5 kg

## COVERDECOR



Prodotto studiato per la copertura di donuts, éclair, bignè, cake e prodotti da forno. Si solidifica a temperatura ambiente, evitando la formazione di crepe.

### VANTAGGI

resta brillante anche dopo congelamento  
senza glutine

### CONSISTENZA



### MODALITÀ D'USO

scaldare a 45-50°C

### GUSTI

- CIOCCOLATO FONDENTE
- CIOCCOLATO BIANCO
- CAFFÈ
- PISTACCHIO
- FRAGOLA

### CARATTERISTICA PRINCIPALE

38% cioccolato  
20% cioccolato bianco  
20% cioccolato bianco 2,6% caffè  
20% cioccolato bianco 5% pistacchio  
20% cioccolato bianco

### PACKAGING

3 kg  
3 kg  
3 kg  
3 kg  
3 kg

## MIRABELLA



Prodotto ideale per la copertura di torte da forno, Sacher e glassatura di bignè, donuts, ecc.

### VANTAGGI

ideale anche per ripieno e aromatizzazioni  
senza glutine

### CONSISTENZA



### MODALITÀ D'USO

scaldare a 45-50°C

### GUSTI

- DARK
- BIANCO

### CARATTERISTICA PRINCIPALE

16% cacao  
con latte intero

### PACKAGING

5 kg-13 kg  
5 kg-13 kg

# AROMATIZZAZIONI

Grazie alla struttura morbida e cremosa, sono il sostituto ideale di polvere di cacao e di pasta di cacao poiché evitano la formazione di grumi

## MORELLINA



Prodotto studiato per conferire gusto e colore alla crema pasticcera, panna montata, crema al burro, creme per ripieni, mousse e bavaresi.

### VANTAGGI

colore scuro,  
gusto intenso  
  
senza glutine

### CONSISTENZA



### MODALITÀ D'USO

pronto all'uso

### GUSTI

• CACAO CON NOCCIOLE (Morellina)

### CARATTERISTICA PRINCIPALE

con cacao e nocciole

### PACKAGING

13 kg-24 kg

• CACAO (Morellina Bitter)

26% cacao

13 kg-24 kg

## MORELLINA BITTER SP (senza olio di palma)

• CACAO

26% cacao  
senza olio di palma

13 kg

## IRCA CAO



Prodotto ad elevato contenuto di cacao, di colore scuro e con gusto intenso per aromatizzare creme, panna montate, gelati ecc.

### VANTAGGI

sostituto ideale del cacao  
  
senza glutine

### CONSISTENZA



### MODALITÀ D'USO

pronto all'uso

### GUSTI

• CACAO

### CARATTERISTICA PRINCIPALE

50% cacao

### PACKAGING

5 kg

## IRCA CHOC



Prodotto ad elevato contenuto di cioccolato, di colore scuro e con gusto intenso per aromatizzare creme, panna montate, gelati ecc.

### VANTAGGI

sostituto ideale del cacao  
  
senza glutine

### CONSISTENZA



### MODALITÀ D'USO

pronto all'uso

### GUSTI

• CIOCCOLATO

### CARATTERISTICA PRINCIPALE

45% cioccolato

### PACKAGING

5 kg

## PASTA GIANDUIA



Prodotto caratterizzato dall'elevata concentrazione, ideale per l'aromatizzazione di creme, panna, gelati artigianali, ecc.

### VANTAGGI

senza glutine

### CONSISTENZA



### MODALITÀ D'USO

pronto all'uso

### GUSTI

• GIANDUIA

### CARATTERISTICA PRINCIPALE

43% cioccolato  
alle nocciole gianduaia

### PACKAGING

5 kg

