



Ricettari 

PASTICCERIA & BAKERY

SENZA GLUTINE

irca

SINCE 1919

Ricettari 

PASTICCERIA & BAKERY

SENZA GLUTINE

Oggi sempre più persone, non solo per necessità, scelgono di eliminare o ridurre il glutine dalla propria dieta, alla ricerca di un maggior benessere.

Gli Ambassador IRCA mettono al servizio dei professionisti di settore la loro competenza, creatività ed esperienza nel campo della pasticceria e della panificazione con una selezione di ricette senza glutine per chi cerca il benessere ma non vuole rinunciare a gusto e varietà.



Lasciati ispirare
dalle ricette senza glutine di IRCA:
dolci e salate, classiche e moderne,
per principianti ed esperti.
Ma sempre ... con gusto!

2

Le ricette utilizzano ingredienti naturalmente senza glutine o prodotti in stabilimenti che garantiscono assenza di contaminazione.



4

I MIX PER DOLCI E PANIFICATI GLUTEN FREE DI IRCA

6

RICETTE BASE

9

CIOCCOLATERIA

11

DESSERT AL PIATTO

12

PASTICCERIA MODERNA

17

DOLCI DA FORNO

21

DOLCI AMERICANI

22

PANIFICAZIONE

24

SALATERIA

29

PRODOTTI SENZA GLUTINE IRCA

I mix per dolci e panificati Gluten Free di **IRCA**

Top Frolla Gluten Free

Preparato a base di farine di riso e mais, per la produzione di pasta frolla senza glutine, impasto base per le preparazioni di pasticceria da forno. Ottima la consistenza e la lavorabilità dell'impasto, per crostate e frollini dalla friabilità e dal gusto eccellenti.

Codice: 01070948

Pack: 10 kg (2x5kg)



Ottime performance sia con utilizzo di uovo fresco che pastorizzato.

Top Cake Gluten Free

Preparato a base di farina di mais, per la produzione di cake, torte morbide e muffin senza glutine. Estremamente pratico e versatile è un'ottima base per prodotti di pasticceria da forno.

Codice: 01070944

Pack: 10 kg (2x5kg)



Utilizza olio e burro per risultati ottimali.

Con burro: emulsionare a bassa velocità per uno sviluppo regolare.

Con olio: emulsionare a media velocità per consistenza e volume.

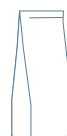


IRCA Genoise Gluten Free

Preparato formulato specificamente per la realizzazione di Pan di Spagna senza glutine, base per le preparazioni di pasticceria moderna e da forno. Garantisce notevole sofficità e volume, tiene bene le bagne e non si sbriciola. Ideale anche per la realizzazione di basi per biscuit e swiss roll.

Codice: 01070943

Pack: 10 kg (2x5kg)



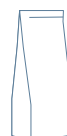
Sostituisci l'acqua con uova intere per gusto e morbidezza maggiori.
Se utilizzi uova fresche allunga i tempi di miscelazione.

Pane Pizza & Focaccia Gluten Free

Preparato completo a base di amido di frumento deglutinato e mais, per la preparazione di pane, pizza e focaccia senza glutine. Versatile e pratico da utilizzare, si presta alla realizzazione di numerose ricette con la garanzia di risultati costanti e molto simili a quelli di prodotti realizzati con farine con glutine.

Codice: 01990010

Pack: 10 kg



Per lavorabilità, sviluppo e alveolatura maggiori portare l'acqua a 37°C.

Puoi personalizzare gli impasti realizzati con questo mix aggiungendo fino al 15% di ingredienti gluten free, quali semi e farine naturalmente prive di glutine (mais, grano saraceno, canapa, amaranto, riso, sorgo).



Approfondisci di più su i 4 prodotti



irca
SINCE 1919

PASTA FROLLA PER STAMPI MICROFORATI

Difficoltà



TOP FROLLA GLUTEN FREE	g 1400
BURRO 82% M.G.	g 375
UOVA INTERE	g 225
FARINA DI MANDORLE	g 150
ZUCCHERO A VELO	g 150

Preparazione della frolla alle mandorle

Miscelare **TOP FROLLA GLUTEN FREE**, zucchero a velo, farina di mandorle e burro in planetaria con foglia (sabbatura).

Aggiungere le uova e miscelare senza montare.

Stendere la frolla tra 2 fogli di carta da forno e laminarla allo spessore di 2-3 millimetri. Mettere in frigorifero a riposare per almeno 2 ore.

Foderare gli stampi microforati prescelti.

Cuocere in forno a 170-180°C per 5 minuti, poi abbassare a 160°C per altri 10-13 minuti con valvola aperta.

BIGNÈ



Difficoltà



PANE PIZZA & FOCACCIA GLUTEN FREE	g 300
ACQUA	g 600
UOVA INTERE	g 550
BURRO 82% M.G. - O MARGARINA VEGETALE	g 150
SALE	g 10

Preparazione della pasta bignè

Portare a prima ebollizione l'acqua, il sale e il burro con forno a microonde.

Aggiungere il mix e miscelare con frusta. Trasferire in planetaria e miscelare con foglia per 5 minuti fino ad abbassare la temperatura della massa.

Aggiungere le uova poco per volta continuando a miscelare fino ad ottenere una struttura liscia.

Cuocere a 200°C in forno a piastra per 25 minuti o in forno ventilato a 180°C per 18-20 minuti.



PAN DI SPAGNA

MASSE MONTATE

Difficoltà



IRCA GENOISE GLUTEN FREE g 1000

UOVA - ALLA TEMPERATURA DI 22°C g 800

ACQUA - ALLA TEMPERATURA DI 22°C g 200

Preparazione del Pan di Spagna

Miscelare in planetaria con frusta acqua, uova e **IRCA GENOISE GLUTEN FREE**, a medio-alta velocità per 10-12 minuti.

Composizione finale

Depositare la pasta montata negli stampi precedentemente ben imburata e infarinati. Cuocere in forno statico a 170-190°C per 25-30 minuti.



PAN DI SPAGNA AL CACAO

MASSE MONTATE

Difficoltà



IRCA GENOISE GLUTEN FREE g 1000

UOVA - ALLA TEMPERATURA DI 22°C g 800

ACQUA - ALLA TEMPERATURA DI 22°C g 200

CACAO IN POLVERE g 90

BURRO 82% M.G. - FUSO A BASSA TEMPERATURA g 200

Preparazione della montata al cacao

Miscelare in planetaria con frusta acqua, uova e **IRCA GENOISE GLUTEN FREE**, a bassa velocità per un minuto.

Quindi montare a velocità media per 15 minuti.

A parte miscelare il burro con il **CACAO IN POLVERE** che andranno incorporati a mano a fine montata.

Composizione finale

Depositare la pasta montata negli stampi previamente imburati e infarinati, riempiendoli per 2/3, quindi cuocere a 180-190°C per 25-30 minuti.

"Per ottenere un effetto montante ottimale si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della planetaria."

BISCUIT

Difficoltà



IRCA GENOISE GLUTEN FREE	g 1000
UOVA INTERE - NON FREDDE	g 1300
ZUCCHERO INVERTITO - O MIELE	g 120

Preparazione

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta ad alta velocità per 8-10 minuti.

Composizione finale

Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore desiderato.

Dosi di pasta montata per teglie 60x40cm:

- sottile: 400 g di pasta
- medio: 500 g di pasta
- alto: 600 g di pasta

Cuocere per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa.

All'uscita dal forno raffreddare velocemente, poi coprire con pellicola per evitare l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

"Per ottenere un effetto montante ottimale si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della planetaria."

PLUMCAKE CON CIOCCOLATO



Difficoltà



TOP CAKE GLUTEN FREE	g 1000
OLIO DI SEMI	g 500
UOVA	g 500
DARK CHOCOLATE CHUNKS	g 400

Preparazione del cake

Miscelare tutti gli ingredienti, eccetto i **DARK CHOCOLATE CHUNKS**, in planetaria con foglia per 5 minuti a velocità medio-bassa.

Aggiungere i **DARK CHOCOLATE CHUNKS**.

Composizione finale

Pesare 350 grammi circa di pasta per uno stampo da plumcake di cm 5.5x15.5 H6.

Cuocere a 180-190°C per 30-40 minuti circa in funzione della dimensione dello stampo utilizzato.

"È possibile sostituire i CHUNKS con una delle nostre pepite."

TORRONE MORBIDO AL PISTACCHIO

Difficoltà



NOBEL BIANCO - FUSO A 45°C	g 1000
CHOCOCREAM PISTACCHIO	g 700
PISTACCHI INTERI	g 700

Composizione finale

Miscelarle insieme tutti gli ingredienti e riempire gli appositi stampi di silicone o di acciaio.

Porre in frigorifero fino a completo indurimento.

Per regolare la consistenza

"Aumentare il **CHOCREAM PISTACCHIO** per ottenere un torrone più morbido.
Aumentare il **NOBEL BIANCO** per ottenere un torrone più consistente."

PRALINA CARMELLO E PAPAVERO

Difficoltà



1.

Preparazione dello sciroppo al papavero

Miscelare a freddo 150 grammi di **GLUCOSIO**, 50 grammi di **ZUCCHERO INVERTITO** e 75 grammi di **SEMI DI PAPAVERO TOSTATI**.

2.

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68% - TEMPERATO	qb
BURRO DI CACAO - GIALLO	qb

Preparazione della camicia esterna

In uno stampo per praline versare una goccia di burro di cacao giallo e una di cioccolato fondente, entrambi temperati, soffiare con aria compressa e attendere la cristallizzazione. Realizzare la camicia di cioccolato con il **SINFONIA**: riempire lo stampo, vibrare e rimuovere l'eccesso. Porre la camicia di cioccolato colorata a cristallizzare.

Preparazione del ripieno al caramello

Fondere il **CHOCOSMART CARMEL CRUMBLE** a 29-30°C.

Composizione finale

Riempire la camicia fino a metà con lo sciroppo al papavero e mettere in frigorifero per 15 minuti. Colare poi il ripieno al caramello fino a riempire quasi completamente la camicia. A cristallizzazione completata, chiudere la pralina con **SINFONIA FONDENTE 68%** (temperato).

TAVOLETTA AL CARMELLO E ALBICOCCHE



Difficoltà



1.

**SINFONIA CIOCCOLATO LATTE
38% - TEMPERATO** qb

**SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO -
TEMPERATO** qb

Preparazione della camicia esterna

Decorare a piacere uno stampo per tavoletta con **SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO** temperato e attendere la cristallizzazione.

Formare una camicia sottile con **SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%** temperato.

2.

**ALBICOCCHIE DISIDRATATE - A
CUBETTI** qb

**CHOCOSMART CARMEL
CRUMBLE** qb

Preparazione del ripieno

Appoggiare dentro alla tavoletta dei piccoli cubetti di albicocche disidratate.

Sciogliere **CHOCOSMART CARMEL CRUMBLE** a 29-30°C e riempire quasi completamente la camicia.

Porre in frigorifero per almeno 15 minuti.

Composizione finale

Estrarre la tavoletta dal frigorifero e chiudere la camicia con **SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%** temperato. Porre nuovamente in frigorifero per far cristallizzare.



MELA DELLA DISCORDIA



Difficoltà



1.

TOP FROLLA GLUTEN FREE	g 250
BURRO 82% M.G.	g 187.5
FARINA DI MANDORLE	g 180
ZUCCHERO A VELO	g 180

Preparazione della frolla alla mandorla

Miscelare in planetaria con foglia per 5 minuti a bassa velocità tutti gli ingredienti.
Lasciare riposare per almeno 2 ore in frigorifero.
Laminare allo spessore di 3 mm e ricavare dei rettangoli di 5x9 cm.
Depositarli sui tappetini di silicone forati e cuocerli a 180°C per 8 minuti.

2.

LILLY NEUTRO	g 200
ACQUA	g 200
PANNA 35% M.G.	g 1000
JOYPASTE MELA VERDE	g 100

Preparazione della mousse alla mela

Montare tutti gli ingredienti in planetaria a media velocità fino a ottenere una struttura ben areata.

Composizione finale

Riempire lo stampo per monoporzioni a 3/4 con la mousse alla mela.
Inserire il gelificato e velare con ulteriore mousse. Abbattere fino a completo congelamento.

Sformare le monoporzioni e ricoprire con la glassa colorata. Posizionarle sui fondi di frolla e decorare a piacere.

3.

FRUTTIDOR CILIEGIA - FRULLATO - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 200
ACQUA	g 40
LILLY NEUTRO	g 40

Preparazione del gelificato alla ciliegia

Miscelare acqua con **LILLY NEUTRO**.
Aggiungere **FRUTTIDOR CILIEGIA**, miscelare e versare nello stampo di silicone per inserto.
Porre in congelatore fino a completo indurimento.

4.

MIRROR NEUTRAL	qb
COLORANTE - IDROSOLUBILE VERDE	qb

Preparazione della glassa

Scaldare il **MIRROR NEUTRAL** a 45°C e miscelare con **COLORANTE IDROSOLUBILE VERDE** senza inglobare aria.

CROSTATA PROFUMI D'ESTATE

CROSTATA MODERNA

Difficoltà



1.

TOP FROLLA GLUTEN FREE	g 1000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 300
UOVA	g 150

Preparazione della pasta frolla

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, fino ad ottenere una struttura omogenea. Mettere in frigorifero per almeno un'ora. Tirare alla sfogliatrice allo spessore di 2 mm e foderare le tortiere. Precuocere la frolla in forno ventilato a 160°C per 10 minuti circa.

2.

TOP CAKE GLUTEN FREE	g 600
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 20-25
SCORZA DI LIMONE GRATTUGIATA	g 5-10
UOVA	g 150
TUORLI	g 150
BURRO ANIDRO	g 300

Preparazione dell'impasto paradiso

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti circa.

3.

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%	g 250
JOYPASTE PISTACCHIO PURA	g 100
PRALINE AMANDE NOISETTE	g 100
CORNFLAKES SBRICOLATI FINISSIMI	g 35

Preparazione del cremino croccante

Mettere insieme i primi tre ingredienti (a 40°C) e miscelare molto bene. Portare alla temperatura di 23°C e aggiungere i cornflakes sbriciolati. Stendere un paio di millimetri di cremino all'interno di anelli con lo stesso diametro delle tortiere. Mettere in frigo a cristallizzare.



CROSTATA PROFUMI D'ESTATE

4.

LATTE INTERO	g 230
YOGURT MAGRO	g 120
PANNA 35% M.G. - FRESCA	g 100
GLUCOSIO	g 8
LILLY NEUTRO	g 40
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 335
SCORZE DI LIMONE GRATTUGIATE	g 5
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 20

Preparazione della namelaka cioccolato bianco e yogurt

Portare a ebollizione latte e **GLUCOSIO**, aggiungere **LILLY** e **JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON**, quindi miscelare con frusta.

Versare il composto ottenuto sul **SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO** ed emulsionare bene con un mixer a immersione.

Aggiungere a filo la panna fredda continuando a mixare, e infine incorporare lo yogurt.

Si deve ottenere una miscela liquida da far maturare per 16 ore in frigo.

Composizione finale

Usando un sac à poche colare l'impasto paradiso all'interno dei fondi di crostata precotti, riempiendoli per metà.

Cuocere in forno a 160°C per 10-12 minuti circa e successivamente far raffreddare.

Appoggiare il cremino croccante sulla crostata e nel frattempo montare la namelaka.

Decorare il dolce con ciuffi di namelaka, lamponi freschi e foglioline di menta.

Rifinire la torta con un girotorta di cioccolato colorato di rosa.

"È possibile preparare la frolla sostituendo il burro con pari peso di margarina."



CHERRY ALIVE

TORTA MODERNA

Difficoltà



1.

IRCA GENOISE GLUTEN FREE	g 500
UOVA INTERE - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 600
MIELE	g 50

Preparazione del biscuit

Montare tutti gli ingredienti per 10-12 minuti ad alta velocità in planetaria con frusta.

Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di 8 mm, quindi cuocere per 8 minuti a 210-220°C con valvola chiusa.

2.

FRUTTIDOR CILIEGIA	g 500
ACQUA - SCALDATA A 40°C	g 100
LILLY NEUTRO	g 100

Preparazione del gelificato alla ciliegia

Miscelare acqua con **LILLY NEUTRO**. Aggiungere **FRUTTIDOR CILIEGIA**, miscelare e versare nello stampo di silicone per inserto. Porre in congelatore fino a completo indurimento.

3.

PANNA	g 600
LILLY YOGURT	g 200
ACQUA	g 500

Preparazione della mousse allo yogurt

Stemperare con frusta il **LILLY YOGURT** nell'acqua. Incorporare delicatamente alla panna fino a ottenere una mousse cremosa.

Composizione finale

Riempire per metà lo stampo di silicone con la mousse.

Inserire il gelificato, velare con altra mousse e chiudere il dolce con il rollè.

Congelare completamente.

Sformare la torta, glassarla con **MIRROR AMARENA**, scaldato a 45°C e spatolare la superficie con **MIRROR NEUTRAL** scaldato a 45°C.

Decorare a piacere.



MEZZELUNE

Difficoltà



1.

TOP FROLLA GLUTEN FREE

g 1000

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

g 300

UOVA INTERE

g 150

Preparazione della pasta frolla

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino a ottenere un impasto omogeneo.

Mettere in frigorifero per almeno un'ora.

Tirare la pasta frolla allo spessore di 2 millimetri.

Stampare dei dischi del diametro di 8 cm e tagliarli

nel mezzo formando due mezzelune. Depositarli su

teglie munite di siliconi microforati. Cuocere a 190°C

per circa 8-10 minuti. A completo raffreddamento

pennellare la superficie delle mezzelune con burro

di cacao precedentemente fuso e attendere la

cristallizzazione.

2.

SINFONIA GIANDUIA FONDENTE

g 1200

PANNA 35% M.G.

g 800

BURRO 82% M.G.

g 50

Preparazione della ganache gianduia

Portare a ebollizione la panna, aggiungere il cioccolato e miscelare. Aggiungere il burro e miscelare.

Versare 2/3 della ganache in stampi in silicone del

diametro di 7 centimetri circa 70 grammi di miscela

e mettere in abbattitore (negativo) per 15-20 minuti.

Staccarli dagli stampi e conservare in congelatore.

Conservare la restante ganache in frigorifero con pellicola a contatto.

3.

CHOCOSMART CIOCCOLATO

g 300

GRANELLA DI NOCCIOLA

g 60

Preparazione glassa

Fondere il **CHOCOSMART CIOCCOLATO** a 32-35°C.

Aggiungere la **GRANELLA DI NOCCIOLA**.

Composizione finale

Tagliare in due i dischi di ganache ancora congelati formando due mezzelune.

Con l'aiuto di cioccolato fuso, farle aderire tra due mezzelune di frolla (dalla parte pennellata con burro di cacao).

Intingere la base del dolce nella glassatura. Montare

la restante ganache in planetaria con frusta per

circa 2 minuti e terminare il dolce spremendola con

l'apposita bocchetta come da foto.

"È possibile preparare la pasta frolla sostituendo il burro con pari peso di margarina."

TORTINA CIANDUIA E PERA



Difficoltà



TOP FROLLA GLUTEN FREE	g 1400
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 375
UOVA	g 225
ZUCCHERO A VELO	g 150
FARINA DI MANDORLE	g 150

Preparazione dei fondi di frolla

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato e porre in frigorifero coperto per almeno un'ora. Spianare la pasta frolla allo spessore di 3 mm. Foderare degli stampi per crostatine e bucherellare il fondo. Cuocere in forno statico a 180-190°C o in forno ventilato a 165-170°C fino a completa doratura della pasta frolla.

Composizione finale

Farcire le crostatine monoporzione con **FRUTTIDOR PERA**.

Depositare su ogni tortina farcita la decorazione Dobra Rosette dark/white.

Dressare nel centro la **NOCCIOLATA PREMIUM**.

Decorare la superficie con un pezzo di Pan di Spagna (vedi preparazione di base realizzata con **IRCA GENOISE GLUTEN FREE**), con delle mezze nocciole tostate e con delle piccole foglie d'oro.



FROLLINI ALLE MANDORLE E CARDAMOMO

Difficoltà



TOP FROLLA GLUTEN FREE	g 1000
FARINA DI MANDORLE	g 200
BURRO 82% M.G.	g 320
UOVA	g 200
ZUCCHERO DI CANNA	g 50
SALE	g 5
CARDAMOMO - IN POLVERE	g 2

Composizione finale

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia.
Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla, laminarla allo spessore desiderato e mettere in frigorifero a riposare per almeno 2 ore.
Cuocere come di consueto (per frollini spessi 6mm cuocere in forno ventilato 10 minuti a 160°C e altri 10 minuti a 150°C)

FROLLINI AL LIMONE E PAPAVERO

Difficoltà



TOP FROLLA GLUTEN FREE	g 1000
BURRO 82% M.G.	g 300
UOVA	g 150
SEMI DI PAPAVERO	g 100
PASTA AROMATIZZANTE LIMONE	g 30

Composizione finale

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia.
Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla, laminarla allo spessore desiderato e mettere in frigorifero a riposare per almeno 2 ore.
Cuocere come di consueto (per frollini spessi 6mm cuocere in forno ventilato 10 minuti a 160°C e altri 10 minuti a 150°C)



CAKE RICOTTA E LIMONE



Difficoltà



1.

TOP CAKE GLUTEN FREE	g 1000
FARINA DI MANDORLE GREZZE	g 300
RICOTTA VACCINA FRESCA	g 250
UOVA	g 350
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 200
OLIO DI SEMI	g 250
GRANELLA DI MANDORLE GREZZE	g 100
FIOR DI SALE	g 5
SCORZA DI LIMONE GRATTUGIATA	g 5
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 50

Preparazione dell'impasto per il cake

Miscelare in planetaria con foglia per 5 min circa tutti gli ingredienti, tranne la granella di mandorle, da aggiungere poi a mano.

Versare l'impasto negli stampi di silicone o alluminio per savarin (da imbrattare e infarinare) e cuocere a 190°C per 5 min circa, poi a 175°C per ulteriori 25-30 min.

2.

ZUCCHERO FONDENTE IN POLVERE	g 1000
POLPA DI MANGO	g 300
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - FUSO A 40-45°C	g 350
BURRO DI CACAO - FUSO A 45- 50°C	g 50

Preparazione della glassa cioccolato e mango

Miscelare la polpa di mango e lo zucchero fondente e scaldare fino a una temperatura di circa 50°C.

Inserire il **SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO** e il **BURRO DI CACAO**.

3.

UOVA INTERE	g 200
ZUCCHERO	g 180
SUCCO DI LIMONE	g 100
SUCCO DI LIME	g 100
SCORZE DI LIME GRATTUGIATE	g 5
SOVRANA	g 18

Preparazione della crema agli agrumi

Miscelare lo zucchero con **SOVRANA**, unire le uova, le scorze e il succo degli agrumi.
Cuocere fino a 82-85°C e abbattere in positivo.



CAKE RICOTTA E LIMONE

4.

LATTE 3.5% M.G.	g 230
YOGURT MAGRO	g 120
PANNA 35% M.G.	g 100
GLUCOSIO	g 8
LILLY NEUTRO	g 40
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 335
SCORZA DI LIMONE GRATTUGIATA	g 5
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 20

Preparazione della namelaka al cioccolato bianco e yogurt

Portare a ebollizione il latte e il GLUCOSIO. Aggiungere **LILLY**, **JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON** e miscelare con frusta.

Aggiungere **SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO** emulsionando con mixer a immersione. Aggiungere a filo la panna fredda continuando a mixare, infine lo yogurt.

Far maturare in frigorifero la miscela liquida ottenuta per un giorno. A maturazione raggiunta montare in planetaria con foglia o frusta.

5.

TOP FROLLA GLUTEN FREE	g 1000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 300
UOVA INTERE	g 150

Preparazione dell'anello di pasta frolla

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino a ottenere un impasto omogeneo.

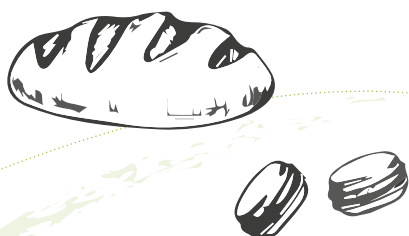
Mettere in frigorifero per almeno un'ora. Tirare allo spessore di 2 mm e cappare secondo la forma prescelta.

Posizionare su tappetini di silicone microforato e cuocere a 180°C per 10-12 minuti circa.

Composizione finale

Una volta che il cake è raffreddato, ricoprire con la glassa al cioccolato e mango. Appoggiare sopra l'anello di pasta frolla.

Decorare con piccoli ciuffi alternati di crema agli agrumi e namelaka al cioccolato. Rifinire con foglioline di timo e maggiorana.



TORTA MORBIDA ALLA FRUTTA

Difficoltà



TOP CAKE GLUTEN FREE	g 1000
UOVA	g 500
OLIO DI SEMI	g 500
ZUCCHERO A VELO	qb

Preparazione del cake

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti.

Composizione finale

Riempire per metà gli appositi stampi.
Stampo diametro 15 cm: pesare 200 g di pasta.

Depositare sulla superficie il **FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO** e decorare i bordi con mandorle affettate. Cuocere a 180-190°C per 25-30 minuti in funzione della dimensione dello stampo utilizzato. Una volta raffreddata, spolverare il bordo con zucchero a velo.

"Puoi sostituire FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO con qualsiasi altra variante della gamma."

CROSTATINA GIANDUIA



Difficoltà



TOP FROLLA GLUTEN FREE	g 1.400
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 375
UOVA	g 225
ZUCCHERO A VELO	g 150
FARINA DI MANDORLE	g 150

Preparazione della pasta frolla

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

Composizione finale

Spianare la pasta frolla allo spessore di 4 mm. Foderare degli stampi per crostatine, bucherellare il fondo e riempirle con 1 cm di **CUKICREAM GIANDUIA**.

Cuocere in forno statico a 180-190°C o in forno ventilato a 165-170°C fino a completa doratura della pasta frolla.

Decorare la superficie con delle mezze nocciole tostate.

MUFFIN CON CIOCCOLATO

Difficoltà



TOP CAKE GLUTEN FREE	g 1000
OLIO DI SEMI	g 500
UOVA	g 500
PEPITA FONDENTE 1100	g 300

Preparazione del cake

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a velocità medio-bassa.

Composizione finale

Riempire per 2/3 gli appositi stampi. Cuocere a 180-190°C per 25-30 minuti in funzione alla dimensione del pirottino utilizzato. Per un "fazzoletto" Tulip grande pesare 150 grammi di pasta.



BROWNIES



Difficoltà



OLIO VEGETALE - PER LA GANACHE	g 270
RENO CONCERTO FONDENTE 58% - FUSO A 45°C PER LA GANACHE	g 360
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 450
TOP CAKE GLUTEN FREE	g 630
RENO CONCERTO FONDENTE 58% - IN GOCCE	g 200
NOCI SPEZZETTATE	g 200

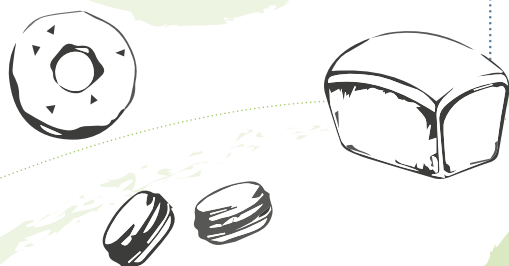
Preparazione

Miscelare olio e cioccolato fuso formando la ganache.

A parte miscelare **TOP CAKE GLUTEN FREE** e uova in planetaria con foglia a media velocità per 7-8 minuti.

Aggiungere la ganache e miscelare alla massa montata, quindi aggiungere le gocce di cioccolato e le noci in granella.

Riempire una teglia 30x40 cm precedentemente unta con spray staccante o munita di carta da forno. Cuocere a 170°C per 35 minuti.



PANE IN CASSETTA

Difficoltà



PANE PIZZA & FOCACCIA GLUTEN FREE g 1000

ACQUA - A 37°C	g 900
LIEVITO	g 50
SALE	g 25
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	g 100

Preparazione

Temperatura dell'impasto 30°C circa.
Impastare in planetaria con foglia per 5 minuti a media velocità.

Spezzare del peso desiderato in funzione dello stampo e rotolare nella farina di mais o di grano saraceno.

Depositare la pasta nello stampo a cassetta precedentemente oliato e infarinato (farina di grano saraceno o mais).

Mettere in cella di lievitazione a 30°C per un'ora circa.

Cuocere a 220°C per tempi variabili a seconda della pezzatura (per un pane da 500 grammi cuocere per 35 minuti circa).

Indicazioni per gli stampi: per uno stampo 24x10x8 cm si consiglia di pesare 500-550 grammi di pasta.

"Per lavorabilità, sviluppo e alveolatura ottimali la temperatura dell'acqua deve essere di 37°C. È possibile aggiungere alla ricetta base 100 grammi di farina di mais o di grano saraceno."

CIABATTA



Difficoltà



PANE PIZZA & FOCACCIA GLUTEN FREE g 850

FARINA DI GRANO SARACENO	g 150
ACQUA - (1) A 37°C	g 850
ACQUA - (2) A 37°C	g 250
LIEVITO	g 50
SALE	g 28-30

Preparazione

Temperatura dell'impasto 30°C circa.
Impastare in planetaria con foglia a media velocità tutti gli ingredienti tranne l'acqua per 2-3 minuti.

Aggiungere la restante acqua a filo e impastare per altri 2-3 minuti.

Far riposare 20 minuti in bacinella unta con olio d'oliva o spray staccante.

Ribaltare su un tavolo ben infarinato (utilizzare farina di grano saraceno).

Infarinare anche la superficie e schiacciare la pasta formando un rettangolo di 2 cm di altezza.

Spezzare formando delle strisce regolari della lunghezza di 15-20x7-8 cm.

Mettere a lievitare per 30-45 minuti a 32°C con umidità al 75-80%.

"Per lavorabilità, sviluppo e alveolatura ottimali la temperatura dell'acqua deve essere di 37°C."

PANE AL MAIS CON SEMI DI GIRASOLE E QUINDA

Difficoltà



PANE PIZZA & FOCACCIA GLUTEN FREE

g 1000

FARINA DI MAIS - FIORETTO	g 250
SEMI DI QUINDA - O CHIA	g 100
SEMI DI GIRASOLE	g 200
ACQUA - A 37°C	g 1200
LIEVITO	g 50
SALE	g 32

Preparazione

Temperatura dell'impasto 30°C circa.
Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a media velocità per 5 minuti.
Spolverare con il mix o con farina di mais ricoprendo tutta la superficie e stendere formando un rettangolo di 30x40 cm.
Lasciare riposare per 5 minuti a temperatura ambiente.
Spezzare a rombo del peso di 100 grammi e depositarli su un panno cosparso di farina di mais o direttamente su teglia con carta da forno.
Mettere a lievitare per circa un'ora in cella di lievitazione a 30°C con umidità al 60-70%.
Girare i pani e porli su di una teglia o su telai.
Infornare con abbondante vapore a 230°C per 25 minuti circa.



QUADROTTI CON FARINA DI GRANO SARACENO, SESAMO E PAPAVERO

Difficoltà



PANE PIZZA & FOCACCIA GLUTEN FREE

g 1000

FARINA DI GRANO SARACENO	g 200
SEMI DI PAPAVERO	g 50
SEMI DI SESAMO	g 100
ACQUA - A 37°C	g 1100
LIEVITO	g 50
SALE	g 30

Preparazione

Temperatura dell'impasto 30°C circa.
Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a media velocità per 5 minuti.
Spolverare con il mix o a scelta tra farina di riso, grano saraceno o mais, ricoprendo tutta la superficie, e stendere formando un rettangolo di 30x40 cm.
Lasciare riposare per 5-10 minuti a temperatura ambiente.
Spezzare dei quadrotti del peso di 100 grammi e depositarli su un panno cosparso di farina di grano saraceno o direttamente su teglia con carta da forno.
Mettere a lievitare per circa un'ora in cella di lievitazione a 30°C con umidità al 70%.
Girare i pani e porli su di una teglia o su telai.
Infornare con abbondante vapore a 230°C per 25 minuti circa.

"Per lavorabilità, sviluppo e alveolatura ottimali la temperatura dell'acqua deve essere di 37°C."

GRISSINI CON SEMI DI GIRASOLE

Difficoltà



PANE PIZZA & FOCACCIA GLUTEN FREE	g 1000
FARINA DI GRANO SARACENO	g 100
SEMI DI GIRASOLE	g 200
ACQUA - A 37°C	g 1000
LIEVITO	g 50
SALE	g 30

Preparazione

Temperatura dell'impasto 30°C circa.
 Miscelare tutto insieme a media velocità in planetaria con foglia per 5 minuti.
 Spolverare con il mix o con farina di riso o farina di grano saraceno o mais ricoprendo tutta la superficie e stendere formando un rettangolo di 60x40 cm.
 Lasciare riposare per 5-10 minuti a temperatura ambiente.
 Spezzare dei filoncini della lunghezza di circa 20 cm e larghezza 1 cm e depositarli direttamente su teglia con carta da forno.
 Mettere a lievitare per circa 1 ora in cella di lievitazione a 30°C con umidità al 70%.
 Infornare con abbondante vapore a 200°C per 25 minuti circa aprendo la valvola negli ultimi 5 minuti di cottura.

SNACK UVETTA E NOCI



Difficoltà



PANE PIZZA & FOCACCIA GLUTEN FREE	g 1000
UVETTA - AMMOLLATA IN ACQUA IL GIORNO PRECEDENTE	g 200
NOCI SPEZZETTATE	g 200
ACQUA - A 37°C	g 1000
LIEVITO	g 50
SALE	g 28

Preparazione

Temperatura dell'impasto 30°C circa.
 Scolare bene l'uvetta.
 Miscelare tutti gli ingredienti a media velocità in planetaria con foglia per 5 minuti.
 Spolverare con il mix o con farina di riso o farina di grano saraceno o mais ricoprendo tutta la superficie e stendere formando un rettangolo di 40x40 cm.
 Lasciare riposare per 5-10 minuti a temperatura ambiente.
 Spezzare dei filoncini della lunghezza di circa 20 cm e larghezza 2 cm e depositarli direttamente su teglia con carta da forno.
 Mettere a lievitare per circa un'ora in cella di lievitazione a 30°C con umidità al 70%.
 Infornare con abbondante vapore a 220-230°C per 20 minuti circa aprendo la valvola negli ultimi 5 minuti di cottura.

"Per lavorabilità, sviluppo e alveolatura ottimali la temperatura dell'acqua deve essere di 37°C."

CIABATTINA AL CIOCCOLATO



Difficoltà



PANE PIZZA & FOCACCIA GLUTEN FREE

ACQUA - A 30°C	g 400
LATTE 3.5% M.G. - A 30°C	g 500
SALE	30
LIEVITO	g 60
CANNELLA IN POLVERE	g 2
ZUCCHERO SEMOLATO	g 50
PEPITA FONDENTE 600	g 350

Preparazione

Miscelare acqua e latte e riscaldarli leggermente fino a 30°C.

Impastare in planetaria con foglia per 5 minuti a media velocità tutti gli ingredienti, a eccezione delle pepite di cioccolato, che dovranno essere poste in congelatore almeno 3-4 ore prima e aggiunte alla fine dell'impasto.

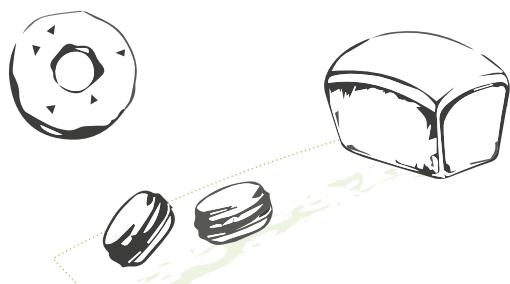
Spolverare con il mix o a scelta fra farina di riso, grano saraceno o mais, ricoprendo tutta la superficie. Stendere formando un rettangolo di 30x30 cm.

Spezzare formando dei quadretti da 5x5 cm circa. Mettere sulle teglie e far lievitare a 30°C con umidità del 70% per un'ora circa.

Cuocere a 220-230°C con abbondante vapore per 18-20 minuti.

"Per evitare che si sciolgano, che colorino l'impasto e che ne riducano la consistenza, le pepite devono essere molto fredde."

"Puoi sostituire il latte con la stessa dose di acqua e personalizzare l'impasto con farina di mais o grano saraceno (g 100)."



FOCACCIA GENOVESE



Difficoltà



PANE PIZZA & FOCACCIA GLUTEN FREE

	g 1000
FARINA DI MAIS	g 40
ACQUA - A 37°C	g 1050
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	g 100
LIEVITO	g 50
SALE	g 35

Preparazione

Temperatura dell'impasto 30°C circa.
Miscelare tutti gli ingredienti a media velocità in planetaria con foglia per 5 minuti.
Mettere direttamente in una teglia 60x40 precedentemente oliata una quantità di pasta variabile a seconda dello spessore che si vuole realizzare.

Dosaggi:

- g 1900 grammi per focaccia da tagliare e farcire.
- g 1600 per focaccia classica.

Distribuire bene l'impasto con le mani su tutta la superficie della teglia, aiutandosi con dell'olio di oliva.

Mettere a lievitare per circa un'ora in cella di lievitazione a 30°C con umidità al 70%.

A lievitazione ultimata schiacciare la pasta con le dita, versare una salamoia (acqua g 200, sale g 10, olio di oliva g 50) uniformemente sulla superficie.
Cuocere a 220-230°C per 20 minuti circa.

"Per lavorabilità, sviluppo e alveolatura ottimali la temperatura dell'acqua deve essere di 37°C."



PIZZA ALLA PALA A DOPPIO IMPASTO



Difficoltà



1.

PANE PIZZA & FOCACCIA GLUTEN FREE g 400

FARINA DI MAIS g 100

ACQUA - FREDDA (5°C) g 1000

LIEVITO g 20

Preparazione del primo impasto

Miscelare in planetaria x 2 minuti a bassa velocità aggiungendo l'acqua poco per volta.

Mettere in un recipiente molto capiente e porre frigorifero ben coperto per 12-14 ore.

2.

FARINA DI MAIS - FIORETTO g 100

SALE g 30

Preparazione del secondo impasto

Miscelare il primo impasto lievitato insieme a tutti gli altri ingredienti previsti dal secondo impasto in planetaria con foglia a media velocità per 5 minuti. Spolverare con il mix o a scelta con farina di riso, grano saraceno o mais, ricoprendo tutta la superficie.

Spezzare da 250 grammi e formare delle palline. Mettere a lievitare per circa due ore in cella di lievitazione a 30°C con umidità al 70% circa.

Stendere come di consueto, farcire con pomodoro e mozzarella.

Infornare a 290-300°C per 7-8 minuti.

"È possibile sostituire la farina di mais con la farina di grano saraceno, di amaranto o altre farine gluten free."



PIZZA MUFFIN



Difficoltà



PANE PIZZA & FOCACCIA GLUTEN FREE

ACQUA - A 37°C

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

LIEVITO

SALE

g 1000

g 1000

g 50

g 50

g 25

Preparazione

Temperatura dell'impasto 30°C circa.

Miscelare tutti gli ingredienti a media velocità in planetaria con foglia.

Mettere nel sac à poche e dressare direttamente nello stampino per muffin 50-60 grammi di impasto (il peso deve essere proporzionato allo stampo utilizzato).

Mettere a lievitare per 20-30 minuti a 28-30°C con 70% di umidità.

Schiacciare leggermente la superficie del muffin per fare spazio alla farcitura bagnandosi leggermente le dita.

Farcire con polpa di pomodoro precedentemente condita (sale e origano) e pezzetti di mozzarella.

Cuocere a 230-240°C per 15-20 minuti

"Per lavorabilità, sviluppo e alveolatura ottimali la temperatura dell'acqua deve essere di 37°C."

"Personalizza l'impasto aggiungendo 100 grammi di farina di mais o di grano saraceno."



I prodotti gluten free di IRCA

Cioccolati

Puro confezionato:

PRELUDIO, RENO CONCERTO, SINFONIA, MINUETTO

Derivati del cacao:

PASTA DI CACAO, BURRO DI CACAO, CACAO 22-24

Resistenti alla cottura:

PEPITE, CHOCOLATE CHUNKS, GRANELLA DI CIOCCOLATO, BARRETTE

Prodotti per decorazione:

SFERETTE, GRANELLA DI CIOCCOLATO LUCIDA, CODETTE, SCAGLIETTE



Surrogati

In gocce:

NOBEL, CRIC CRAC, NIVES, MARABÙ, KIRONCAO, KIRON WHITE, POKER

In pani:

COPERTURE COLORATE, PURET

Resistenti alla cottura:

PEPITE NIVES E MARABÙ

Prodotti per decorazione:

CODETTE, SCAGLIETTE



Le formulazioni utilizzano ingredienti naturalmente senza glutine o prodotti in stabilimenti che garantiscono assenza di contaminazioni.



Pasticceria *creme anidre e idrate*

Aromatizzanti:

PASTA GIANDUIA, PASTA NOCCIOLA, MORELLINA, PASTA BITTER, PASTA ZABAIONE, PASTE AROMATIZZANTI (FRAGOLA, LAMPONE, LIMONE, MANGO), IRCA CAO, IRCA CHOC

Da cottura (ante forno):

CUKICREAM, CHOCODAKE, FARCINUT, NOUGATY

Da farcitura (post forno):

NOCCIOLATA, CHOCOCREAM E CHOCOCREAM CRUNCHY, MARIKREEM, CREMIRCA, WONDERCHOC WHITE

Da copertura:

COVERCREAM, COVERDECOR, CHOCOSMART, MIRABELLA, MIRROR



Pasticceria *creme pasticcere*

A freddo:

TOP CREAM, IMPERIALE, PERFECTA, KARINA, KLARA, EMILY CREAM

A caldo:

BABET, SOVRANA, CREMIX



Pasticceria *farciture idrate*

Composte:

FRUTTIDOR

Passate

Confetture

Farciture



Pasticceria *altri prodotti*

Zuccheri e coadiuvanti:

ISOMALT, TRIM, ZUCCHERO FONDENTE DI CANNA, GLUCOSIO, FONDANT SOFT, LEVOSUCROL, ZUCCHERO INVERTITO, NECTAR

Mix in polvere per mousse, bavaresi e semifreddi:

LILLY, TENDER MIX, TENDER DESSERT, MOUSSE CHOCOLATE DARK/WHITE

Altri mix in polvere:

PANNA COTTA MIX, PANNA FIT, HOT CHOCOLATE, CREME CARAMEL, CREME BRULEE

Gelatine:

MIRAGEL, COVER GEL, BLITZ, RIFLEX, GEL BLOND, ROYAL JELLY

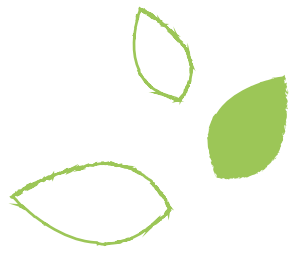
Paste di zucchero e cioccolati plastici:

PRINCESS PASTE, PASTA DAMA, RAINBOW PASTE, ARTCHOC

Prodotti alla nocciola:

NOCCIOLE INTERE, GRANELLA DI NOCCIOLA





irca
SINCE 1919



IRCA S.p.A.

Via degli Orsini, 5 - 21013 Gallarate (VA) - Italia
Tel. 0331 28 41 11 - Email: info@irca.eu

irca.eu dobla.com

