



**irca**

# HORECA

Linea Prodotti HORECA  
*HORECA Line Products*

*Quality through expertise*



## ARABIAN NIGHT

### Mousse al pistacchio:

Panna 35% m.g.	g 500
LILLY NEUTRO	g 100
Acqua tiepida	g 100
JOYPASTE PISTACCHIO PRIME	g 30

### Pistachio mousse:

Cream 35% fat	g 500
LILLY NEUTRAL	g 100
Lukewarm water	g 100
JOYPASTE PISTACCHIO PRIME	g 30

### RICETTA

Miscelare acqua tiepida con LILLY NEUTRO e JOYPASTE; unire la panna semi-montata e miscelare delicatamente. Riempire gli stampi in silicone chiudendo con una base di rollè e congelare. Spruzzare con effetto velluto verde. Comporre il piatto con polvere di biscotto, pistacchi, fiori eduli e gelatina al miele (LILLY NEUTRO g 100 + acqua g 100 + HONEYFILL tiepido g 500)

### RECIPE

Mix lukewarm water with LILLY NEUTRAL and JOYPASTE; add the semi-whipped cream and stir gently. Fill the silicon molds closing with a roll base then freeze. Spray with green velvet effect. Assemble the dish with powder of biscuits, pistachios, edible flowers and honey jelly (LILLY NEUTRAL g 100 + water g 100 + lukewarm HONEYFILL g 500).



## 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 essiccata.

### 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

Mescolare 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.

# CHOCO-COCCO

## Mousse al cioccolato:

Panna 35% m.g.	g 1000
CIOCCOLATO MONORIGINE	
LAIT MADAGASCAR 38%	g 600
LILLY NEUTRO	g 70
Acqua	g 70

## RICETTA

Preparare una ganache con cioccolato fuso e 300 g di panna liquida.

Semi-montare la restante panna insieme ad acqua e LILLY NEUTRO.

Unire il tutto delicatamente e versare negli stampi in silicone, con un cuore di PRALIN DELICRISP COCONTY. Congelare.

Spruzzare con effetto velluto cioccolato e servire con salsa tropicale (JOYFRUIT TROPICAL 500 g + acqua 100 g).

## Chocolate mousse:

Panna 35% fat	g 1000
SINGLE-ORIGIN CHOCOLATE	
LAIT MADAGASCAR 38%	g 600
LILLY NEUTRAL	g 70
Water	g 70

## RECIPE

Prepare a ganache with melted chocolate and 300 g of liquid cream.

Semi-whip the remaining cream together with the water and LILLY NEUTRAL.

Combine everything gently and pour into silicon molds, with a heart of PRALIN DELICRISP COCONTY. Freeze.

Spray with chocolate velvet effect and serve with tropical sauce (JOYFRUIT TROPICAL 500 g + water 100 g).



# DOLCE CASTAGNA

## Mousse alla crema pasticcera:

LILLY NEUTRO	g 200
Acqua o latte	g 200
Panna montata (non zuccherata)	g 1000
JOYPASTE CREMA PASTICCERA	g 70

## RICETTA

Ricetta per stampi in silicone da 8x3x3 cm. Miscelare con frusta acqua o latte, JOYPASTE e LILLY NEUTRO. Unire la panna semi-montata (non zuccherata) miscelando delicatamente. Riempire per 3/4 gli stampi in silicone, inserire uno strato di ripieno croccante alla vaniglia (PRALIN DELICRISP BLANC 500 g + JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON 10 g). Chiudere uno strato di Financier alla nocciola (0,5 cm H) e mettere in abbattitore. Togliere dagli stampi e ricoprire con MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE. Decorare la superficie con "spaghetti" di crema ai marroni, gocce di meringa e pezzi di marroni ed i bordi con biscotti di pasta frolla molto sottile.

## Custard mousse:

LILLY NEUTRAL	g 200
Water or milk	g 200
Semi-whipped cream (sugar free)	g 1000
JOYPASTE CUSTARD	g 70

## RECIPE

Recipe for silicon molds 8x3x3 cm. Mix water or milk, JOYPASTE and LILLY NEUTRAL with a whisk. Add the semi-whipped cream (sugar free) by stirring gently. Fill the silicon molds by 3/4, place a layer of vanilla crunchy filling (PRALIN DELICRISP BLANC 500 g + JOYPASTE VANILLA MADAGASCAR/BOURBON 10 g). Close with a layer of hazelnut Financier (0.5 cm H) and put in a blast chiller. Remove from molds and cover with MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE.

Decorate the surface with "spaghetti" chestnut cream, drops of meringue and pieces of chestnut and the edges with very thin short-pastry biscuits.



# PAVLOVA

## Mousse alla panna:

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

## RICETTA

Miscelare acqua e JOYPASTE AMORENERO; unire LILLY NEUTRO miscelando. 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.

## Cream mousse:

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

## 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.





## 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 1.000;  
**Dosaggio con acqua:** mix gr 400/450, acqua gr 1.000/  
**Dosage with milk:** mix gr 350/400, milk gr 1.000;  
**Dosage with water:** mix gr 400/450, water gr 1.000.  
**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 1.000, uova gr 700, cioccolato fondente gr 450/**Dosage:** mix gr 1.000, 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 1.000, acqua tiepida gr 1.500, uova intere gr 200/**Dosage:** mix gr 1.000, lukewarm water gr 1.500, 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 1.000, acqua tiepida (45°C circa) gr 1.250 **Dosage:** mix gr 1.000, lukewarm water (about 45°C) gr 1.250. **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 1.000, latte gr 1.250/  
**Dosage:** mix gr 1.000, 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 1.000, latte gr 1.250/  
**Dosage:** mix gr 1.000, milk gr 1.250. **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 1.000  
**Dosage:** mix gr 200, milk gr 1.000  
**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 Bavaroise, 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).



## 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 1.000  
**Dosage:** mix gr 200, milk gr 1.000.  
**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 1.000;  
 alla vaniglia: mix gr 160-170, latte gr 1.000  
**Dosage:** chocolate pudding: mix gr 230-250, milk gr 1.000;  
 vanilla pudding: mix gr 160-170, milk gr 1.000.  
**Confezione:** cartoni da 6 kg (6 x 1 kg)  
**Packaging:** 6 kg cartons (6 x 1 kg).



## CRÊPE-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 1.000  
**Dosage:** mix gr 800, water gr 1.000.  
**Confezione:** cartoni da 8 kg (10 x 800 g)  
**Packaging:** 6 kg cartons (6 x 1 kg).