



*Quality through expertise*

**PASTA BITTER**



**irca**

**Seduction Line**

**PASTA BITTER**

## PASTA BITTER

PASTA BITTER è una pasta pronta all'impiego per aromatizzazioni, farciture e ripieni. Può essere impiegata con eccezionali risultati anche come glassatura di torte e profiteroles, sciolta a bagno maria o in forno a microonde alla temperatura di 35-40°C.

Confezione:  
secchielli da 5 kg.

Modalità d'uso:

**COPERTURA DI PROFITEROLES:**

Scaldare a bagnomaria o con forno a microonde (400-500W) a 40-45°C la quantità necessaria di PASTA BITTER e mescolare accuratamente.

Tuffare ogni singolo bigné nella crema così preparata e usando le apposite forchettine formare i tradizionali profiteroles.

PASTA BITTER ricopre perfettamente i bigné con uno strato uniforme che rimane sempre cremoso e brillante.

I dolci preparati con PASTA BITTER e posti in frigo o congelatore perdono la loro cremosità e brillantezza che tuttavia riacquistano completamente se lasciati per alcuni minuti a temperatura ambiente.

**COPERTURA E DECORAZIONE DI TORTE:**

Scaldare a bagnomaria o con forno a microonde (400-500W) a 40-45°C la quantità necessaria di PASTA BITTER e mescolare accuratamente quindi effettuare la copertura delle torte.

Con PASTA BITTER si ottengono coperture dalla palatabilità eccezionale e con un'elevata cremosità che evita la formazione di crepe sotto la pressione del coltello al momento del taglio.

PASTA BITTER a temperatura ambiente possiede una struttura liscia e cremosa che ne consente l'impiego diretto come decorazione.

**CREME GANACHE E FARCITURE:**





**irca**

**Seduction Line**

**PASTA BITTER**

Nella preparazione di creme ganache, PASTA BITTER consente di realizzare squisiti e morbidi ripieni a base di panna (350 gr di panna precedentemente portata ad ebollizione e 650 gr di PASTA BITTER).

PASTA BITTER può essere impiegata anche direttamente per la farcitura di praline in stampo, torte, rollè, crêpes ecc.

**AROMATIZZANTE DI CREME PASTICCERE, PANNA MONTATA E CREME GATEAUX:**

PASTA BITTER si presta ottimamente all'aromatizzazione di creme pasticcere, panna montata e creme.

PASTA BITTER può essere impiegata con ottimi risultati per la realizzazione di gelato al cioccolato semplicemente aggiungendo 200-300 gr di PASTA BITTER su 1 kg di base bianca.



**irca** Linea cioccolati "excellence"

*Quality through expertise*



**RENO**



**irca**

**Linea cioccolati "excellence"**

**RENO**

**RENO FONDENTE 52% (32-34) Ghana President**  
**RENO FONDENTE 58% (36-38) Venezuela Supreme**  
**RENO FONDENTE 72% (40-42) Sumatra Extreme**  
**RENO LATTE 30% (33-35) Papua Classic**  
**RENO LATTE 34% (37-39) Java Superior**  
**RENO BIANCO (34-36) Nouvelle Guinee**  
**RENO BIANCO (38-40) Sulawesi Imperial**  
**RENO BIANCO (31-33) Nouvelle Guinee**  
**RENO GIANDUIA LATTE Piemonte Royal**  
**RENO FONDENTE 64% (41-43) Guayaquil Intense**  
**RENO LACTEE CARAMEL**

I cioccolati della gamma RENO sono prodotti con estrema cura e, per la loro realizzazione sono utilizzati cacao di differenti origini al fine d'attribuire ad ognuno caratteristiche organolettiche esclusive.

Nei cioccolati fondenti sono privilegiate delle miscele di Costa d'Avorio, Ghana, Ecuador e Nigeria che donano al prodotto tutta la forza e l'aroma persistente racchiusi nel frutto del cacao.

I cioccolati al latte sono ottenuti con una miscela di Costa d'Avorio, Madagascar e Java che apportano un aroma delicato e rotondo con un perfetto equilibrio ed un armonioso gusto caramello.

I cioccolati bianchi sono estremamente curati e per la loro realizzazione abbiamo selezionato un burro di cacao di origine ecuadoriana che offre un particolare aroma speziato ed un profumo esotico.

Nella realizzazione del tipo gianduia Irca impiega le stesse origini utilizzate per la qualità al latte con l'aggiunta di selezionate nocciole tostate in pasta che gli conferiscono inconfondibili ed inimitabili caratteristiche organolettiche.

Le qualità fondamentali del cioccolato sono:

**CIOCCOLATO FONDENTE**

**CIOCCOLATO AL LATTE**





**irca**

**Linea cioccolati "excellence"**

**RENO**

CIOCCOLATO BIANCO

CIOCCOLATO GIANDUIA

Ognuna di queste qualità può essere prodotta con differenti quantità di grassi totali (burro di cacao - grasso vaccino - olio di nocciola); commercialmente la quantità dei grassi totali si esprime percentualmente con un intervallo minimo-massimo del tipo 26-28, 28-30, 30-32, 32-34 ecc. ed è importante perchè identifica sia la sua viscosità sia il livello di prezzo nel quale il cioccolato si viene a trovare.

Cioccolati 26-28, 28-30, 30-32 hanno viscosità elevate e vengono utilizzati quasi esclusivamente per oggetti stampati, uova, tavolette, mentre cioccolati da 34-36 in sù sono destinati ad impieghi di ricopertura e pralineria.

Il cioccolato 32-34 si colloca a metà fra i due tipi di utilizzazione.

Un concetto importante oltre a quello di viscosità, è quello di limite di scorrimento che si può descrivere come la tendenza, da parte del cioccolato fluido, a non scorrere sotto l'effetto del suo stesso peso.

Per esempio un limite di scorrimento elevato indica che il cioccolato è poco scorrevole e quindi è adatto a produrre uova pasquali.

Dopo aver stabilito il tipo di cioccolato l'utilizzatore può scegliere altre caratteristiche che identificano il cioccolato dal punto di vista organolettico.

Esse sono:

Contenuto in cacao Colore, gusto, profumo Finezza di macinazione Nell'ottenimento della qualità la ricetta e gli ingredienti selezionati non sono tutto; la finezza di macinazione ed il concaggio giocano un ruolo importantissimo.

Confezione:

cartoni da 5 kg - 10 kg (2x5 kg) - 12 kg (con 6 vaschette da 2 kg).

**irca****Linea cioccolati "excellence"****RENO****Modalità d'uso:**

Il TEMPERAGGIO del cioccolato è una operazione particolarmente delicata e deve essere eseguita con scrupolosità per ottenere prodotti finiti con aspetto lucente, spacco caratteristico ed ottimale fusibilità al palato. La piccola dimensione delle gocce di cioccolato facilita il dosaggio, lo scioglimento ed il temperaggio.

Di seguito vengono descritti i principali metodi per il temperaggio.

**METODO PRATICO:**

Fondere il cioccolato a 45°C (50°C per il fondente) in bagno maria o forno a microonde ed aggiungere una quantità di gocce pari ad 1/3 della dose sciolta (500 g per 1500 g di cioccolato fuso). Mescolare fino ad ottenere il completo scioglimento delle gocce. Attendere il raggiungimento delle temperature di utilizzo sotto riportate. A questo punto il cioccolato è correttamente temperato e può essere usato per qualsiasi lavoro di ricopertura o di stampaggio:

CIOCCOLATO FONDENTE 29-31°C

CIOCCOLATO LATTE 28-30°C

CIOCCOLATO BIANCO 28-30°C

CIOCCOLATO GIANDUIA 26-27°C

Il cioccolato ben temperato deve essere mantenuto alle temperature prescritte per il tempo necessario alle lavorazioni e se divenisse gradualmente troppo viscoso si può riportare alla iniziale fluidità aggiungendo piccole quantità di cioccolato fuso.

**METODO TRADIZIONALE:**

Fondere il cioccolato a 45°C (50°C per il fondente) in bagno maria o forno a microonde, versarne 2/3 su di un piano di raffreddamento e spatolarlo continuamente fino ad ottenere una consistenza più densa (27-28°C). Unire rapidamente il cioccolato raffreddato a quello mantenuto caldo miscelando vigorosamente. Controllare la temperatura: se rientra negli intervalli sotto riportati il cioccolato è correttamente temperato e può essere usato per qualsiasi lavoro di ricopertura o di stampaggio:

CIOCCOLATO FONDENTE 30-32°C

CIOCCOLATO LATTE 28-30°C

CIOCCOLATO BIANCO 28-30°C



**irca**

**Linea cioccolati "excellence"**

**RENO**

#### CIOCCOLATO GIANDUIA 26-27°C

Qualora le temperature riscontrate fossero più basse di quelle indicate si potrà riscaldare brevemente su bagno maria; nel caso fossero invece più alte occorrerà ripetere il trattamento sul marmo.

Il cioccolato ben temperato deve essere mantenuto alle temperature prescritte per il tempo necessario alle lavorazioni e se divenisse gradualmente troppo viscoso si può riportare alla iniziale fluidità aggiungendo piccole quantità di cioccolato fuso.

A MACCHINA: riempire la temperatrice con il cioccolato desiderato e scioglierlo ad una temperatura di 45°C (50°C per il fondente).

Regolare il termostato alla temperatura di lavoro necessaria (vedere gli intervalli sopra menzionati). Si otterrà un cioccolato perfettamente temperato.

#### RENO PANI:

Reno gianduia pani e Reno bianco 31/33 pani, grazie alla loro plasticità, sono particolarmente adatti per la produzione di trucioli di cioccolato che si possono realizzare semplicemente facendo scorrere con una leggera pressione un taglia-pasta rotondo sulla superficie dei pani.

#### SFOGLIE DI CIOCCOLATO (Reno gianduia pani):

Per realizzare sfoglie di cioccolato spezzettare il blocco, far passare i pezzi di cioccolato in raffinatrice mantenendo l'apertura sufficientemente ampia; chiudere poi progressivamente i cilindri in modo da ottenere la sfoglia dello spessore desiderato. Tagliare e modellare il foglio di cioccolato ottenuto così da ricoprire o decorare le torte o i prodotti di pasticceria realizzati.

**AVVERTENZE:** evitare qualsiasi contaminazione con acqua e surrogati di cioccolato.

Un cioccolato mal temperato può dare numerosi inconvenienti:

difficoltà di solidificazione difficoltà di smodellaggio negli stampi aspetto non gradevole (striature) mancanza di lucentezza affioramento accelerato (formazione di una patina bianca sulla superficie del cioccolato). Questo fenomeno può verificarsi anche sul cioccolato correttamente temperato ed è causato da temperature di conservazione troppo elevate e fluttuanti (riscaldamento seguito da





**irca**

Linea cioccolati "excellence"

RENO

raffreddamento).

CONSERVAZIONE: la temperatura di conservazione ideale è di 17-23°C ma è importante che sia costante. Proteggere il cioccolato dalla luce, dall'aria e dall'umidità.



**irca** Linea paste di zucchero



*Quality through expertise*

**PASTA DAMA TOP**

**irca****Linea paste di zucchero****PASTA DAMA TOP****PASTA DAMA TOP  
PASTA DAMA TOP SPECIAL**

PASTA DAMA TOP e PASTA DAMA TOP SPECIAL sono paste di zucchero modellabili dal colore bianco che grazie alla loro speciale formulazione sono estremamente versatili e quindi ottimali sia alla copertura di torte monumentali e da ricorrenza che alla realizzazione di decorazioni. PASTA DAMA TOP ha una consistenza intermedia tra Princess Paste e Pasta Dama Pwr. PASTA DAMA TOP SPECIAL si differenzia da PASTA DAMA TOP per una maggiore consistenza che la rende particolarmente adatta per paesi dove si raggiungono alte temperature o per laboratori dove la temperatura di lavoro è superiore a 28°C. PASTA DAMA TOP e PASTA DAMA TOP SPECIAL sopportano variazioni di temperatura con una buona resistenza all'umidità senza creparsi; l'elevata elasticità dei prodotti consente di stendere la massa con il mattarello o la sfogliatrice fino a spessori molto sottili. PASTA DAMA TOP e PASTA DAMA TOP SPECIAL hanno un ottimo gusto di cioccolato bianco e possono essere colorate in massa od in superficie con aerografo, utilizzando coloranti alimentari idrosolubili.

**Confezione:**

secchielli da 5 kg e cartoni da 10 kg contenenti 4 pani da 2,5 kg.

**Modalità d'uso:**

Prelevare la quantità desiderata di PASTA DAMA TOP dalla confezione ed impastare leggermente con le mani o mettere in planetaria con gancio o foglia a bassa velocità quanto basta per ammorbidirne la struttura.

PASTA DAMA TOP SPECIAL, se conservata a temperatura più bassa di quella consigliata, si potrebbe presentare con una consistenza molto dura, in questo caso, prelevare la quantità desiderata e scaldare con molta cautela in microonde a bassa potenza per pochi secondi fino ad ottenere la consistenza





**irca**

**Linea paste di zucchero**

**PASTA DAMA TOP**

desiderata.

- Copertura di torte:

tirare con sfogliatrice o mattarello fino al raggiungimento dello spessore desiderato aiutandosi eventualmente spolverando leggermente con amido o zucchero a velo, ricoprire le torte avendo cura di far aderire bene la pasta anche sui bordi.

Se si devono ricoprire delle torte con bordi particolarmente alti si consiglia di procedere separatamente coprendo la superficie con disco della giusta misura ed il bordo con un nastro di pasta.

**AVVERTENZE:** per avere una maggiore barriera contro l'umidità ed evitare problemi di eccessivo ammorbidimento di PASTA DAMA TOP è consigliabile applicare uno strato sottile di crema al burro tra la torta e la pasta di zucchero.

- Realizzazione di soggetti decorativi:

modellare manualmente o posizionare la pasta negli stampi in silicone ed immediatamente smodellare.

- Colorazione:

PASTA DAMA TOP e PASTA DAMA TOP SPECIAL possono essere colorate in massa od in superficie anche con aerografo, utilizzando coloranti alimentari idrosolubili in polvere, liquidi od in gel.

Per una colorazione ottimale si consiglia di disperdere il colorante in polvere in una piccola parte di pasta per poi miscelarla alla restante.



*Quality through expertise*

**RAINBOW PASTES**



**irca**

**Linea paste di zucchero**

**RAINBOW PASTES**

**RAINBOW PASTE BLACK**  
**RAINBOW PASTE BLUE**  
**RAINBOW PASTE GREEN**  
**RAINBOW PASTE RED**  
**RAINBOW PASTE WHITE**  
**RAINBOW PASTE YELLOW**  
**RAINBOW PASTE PINK**  
**RAINBOW LILAC**

RAINBOW PASTES sono paste di zucchero modellabili colorate che grazie alla loro speciale formulazione sono estremamente versatili e quindi ottimali sia alla copertura di torte monumentali e da ricorrenza che alla realizzazione di decorazioni. I colori disponibili sono blu, verde, rosso, giallo, rosa, lilla, nero e bianco. RAINBOW PASTES hanno una consistenza intermedia tra Princess Paste e Pasta Dama Top.

RAINBOW PASTES sopportano variazioni di temperatura con una ottima resistenza all'umidità senza creparsi; l'elevata elasticità consente di stendere la massa con il mattarello o la sfogliatrice fino a spessori molto sottili. Hanno un ottimo gusto di vaniglia naturale e quella bianca può essere colorata in massa con coloranti idrosolubili per ottenere bellissime tonalità pastello; tutte le altre possono essere miscelate per ottenere differenti colori e tonalità di colore ed inoltre possono essere colorate in superficie con aerografo, utilizzando coloranti alimentari idrosolubili.

Confezione:

cartoni da 8 kg contenenti 8 pani da 1 kg.

Modalità d'uso:





**irca**

**Linea paste di zucchero**

**RAINBOW PASTES**

Prelevare la quantità desiderata di RAINBOW PASTE dalla confezione ed impastare leggermente con le mani o mettere in planetaria con gancio o foglia a bassa velocità quanto basta per ammorbidirne la struttura.

RAINBOW PASTES, se conservate a temperatura più bassa di quella consigliata, si potrebbero presentare con una consistenza molto dura. In questo caso, prelevare la quantità desiderata e scaldare con molta cautela in microonde a bassa potenza per pochi secondi fino ad ottenere la consistenza desiderata.

- Coperture di torte:

tirare con sfogliatrice o mattarello fino al raggiungimento dello spessore desiderato aiutandosi eventualmente spolverando leggermente con amido o zucchero a velo, ricoprire le torte avendo cura di far aderire bene la pasta anche sui bordi.

Se si devono ricoprire delle torte con bordi particolarmente alti si consiglia di procedere separatamente coprendo la superficie con disco della giusta misura ed il bordo con un nastro di pasta.

**AVVERTENZE:** per avere una maggiore barriera contro l'umidità ed evitare problemi di eccessivo ammorbidimento di RAINBOW PASTE è consigliabile applicare uno strato sottile di crema al burro tra la torta e la pasta di zucchero.

- Realizzazione di soggetti decorativi:

modellare manualmente o posizionare la pasta negli stampi in silicone ed immediatamente smodellare.

- Colorazione:

RAINBOW PASTES WHITE può essere colorata in massa con coloranti idrosolubili in polvere, liquidi, od in gel. Per una colorazione ottimale si consiglia di disperdere il colorante in polvere in una piccola parte di pasta per poi miscelarla alla restante.

RAINBOW PASTES colorate possono essere miscelate per ottenere differenti colori e tonalità di colore ed inoltre possono essere colorate in superficie con aerografo utilizzando coloranti alimentari idrosolubili.