



irca



CIOCCOLATI MONORIGINE

SINGLE ORIGIN CHOCOLATES

PICCOLE e PREGIATE FAVE DI CACAO,

provenienti da coltivazioni uniche, sono state scelte e lavorate con speciale cura e dedizione, per proporvi tre nuovi **Cioccolati Monorigine**, ognuno dei quali offre una diversa e intensa esperienza sensoriale mai provata prima d'ora.

Lasciatevi trasportare dalle vostre emozioni in **Perù, Ecuador e Madagascar**, assaporando il gusto unico e avvolgente dei nostri Cru. Gusto eccellente, fluidità, lucentezza ed ottima cristallizzazione consentono ai Cioccolati Monorigine di raggiungere la massima espressione in cioccolateria e pasticceria.

La confezione, curata nel design e di concezione high-tech, preserva inalterate tutte le caratteristiche dei cioccolati: ogni sacchetto, una volta aperto, è richiudibile grazie ad una pratica zip a chiusura ermetica.

SMALL and EXQUISITE COCOA BEANS,

*which come from single plantations, have been selected and processed with special care and dedication, to introduce you to three new **Single Origin chocolates**, each of which will offer you a different, intense sensory experience you have never tried before.*

*Let yourself be carried away to **Peru, Ecuador and Madagascar**, tasting the unique, captivating flavor of our Crus. An excellent flavour, smoothness and shine, and an optimal crystallization, allow these Single Origin chocolates to reach the highest expression in chocolate and pastry making.*

The package, which has been carefully designed with high-tech features, preserves all the characteristics of the chocolates: once opened, each bag can be resealed thanks to a practical air-tight zip-lock.



**Noir Perou
70% (40/42 BC)**
1 kg - 2,5 kg



**Noir Équateur
60% (37/39 BC)**
1 kg - 2,5 kg



**Lait Madagascar
38% (36/38 BC)**
1 kg - 2,5 kg

Colpisce il palato con un deciso gusto di puro cioccolato, accompagnato da un sentore di frutti rossi, che ci permette di assaporare l'equilibrata alleanza tra la piacevole acidità fruttata e una leggera amarezza.

It strikes the palate with a decisive taste of pure chocolate, together with a scent of red fruits, allowing us to taste a balanced combination of fruited sourness and a light bitterness.

Con il suo essenziale e armonioso gusto di cacao dai toni dolci-amari, offre un ricco e complesso profilo aromatico, arricchito da sfumature di uva passa e miele.

With its essential and harmonious cocoa flavour with bitter-sweet tones, it offers a rich and complex aromatic complex, enriched by raisin and honey undertones.

Il perfetto connubio tra il gusto intenso del cacao del Madagascar e la dolcezza del latte arrotonda e completa il sapore di questo cioccolato dalle note floreali.

The perfect combination of the intense flavour of the cocoa from Madagascar, and the sweetness of milk, that smooths out and completes the taste of this chocolate with floral notes.

Noir Perou 70%



RICETTA: TORTINO CHOCO-TOFFEE / RECIPE: CHOCO TOFFEE CAKE

Ingredienti / Ingredients

Namelaka al cioccolato fondente / dark chocolate namelaka:

Latte / Milk	g 1500
Sciropello di Glucosio / Glucose Syrup	g 75
Cioccolato Monorigine NOIR PEROU 70%	
Single Origin Chocolate NOIR PEROU 70%	g 2500
Panna / Cream	g 3000
LILLY NEUTRO / LILLY NEUTRAL	g 150

PROCEDIMENTO: Portare ad ebollizione latte e glucosio, aggiungere LILLY NEUTRO, miscelare con frusta ed aggiungere al cioccolato. Aggiungere la panna fredda, mixare e far riposare in frigorifero per una notte. Dres-sare una piccola quantità di TOFFEE D'OR CARAMEL nel centro di un rettangolo di frolla cotta al caramel-lo e zenzero [8,5X4,5 cm]. Far aderire un rettangolo di brownie [8X4X1 cm]. Stendere uno strato sottile di TOF-FEE D'OR CARAMEL. Con bocchette di differenti dimen-sioni e forme dressare i 2 tipi di namelaka (preceden-teamente montate) sulla superficie del dolce. Decorare con pezzetti di crumble e con una cialda al mandarino.

Ingredients / Ingredients

Namelaka al cioccolato bianco / white chocolate namelaka:

Latte / Milk	g 1500
Sciropello di Glucosio / Glucose Syrup	g 75
Panna / Cream	g 3000
LILLY NEUTRO / LILLY NEUTRAL	g 150
RENO BIANCO 38-40 / RENO WHITE 38/40	g 3350

METHOD: Boil milk and sugar, add LILLY NEUTRAL and mix with a whisk, combine it with the chocolate, in order to make a ganache; add the cold cream, mix with a immersion blender and let it rest in the refrigerator overnight. Pipe a small quantity of TOFFEE D'OR CA-RAMEL in the middle of a baked, caramel and ginger short-pastry rectangle [8,5X4,5 cm]. Place a layer of brownie on top of it [8X4X1 cm]. Spread a thin layer of TOFFEE D'OR CARAMEL. Using piping tubes of different size and shapes pipe the 2 types of namelaka (previou-sly whipped) on the surface of the sweet. Decorate with pieces of crumble and a crispy mandarin waffle.

Noir Équateur 60%



RICETTA: TAVOLETTA ALLA NOCE CROCCANTE / RECIPE: WALNUT CRUNCHY BAR

Ingredienti

Ripieno alla noce croccante:

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO	g 1000
JOYPASTE NOCE	g 150
Fondere CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO a 30-32°C ed aggiungere JOYPASTE NOCE.	

PROCEDIMENTO: Foderare degli stampi per tavolette in policarbonato con cioccolato monorigine NOIR ÉQUATEUR 60% temperato formando una "camicia" sottile e far cristallizzare. Farcire con il ripieno alla noce croccante e far cristallizzare. Richiudere con cioccolato monorigine NOIR ÉQUATEUR 60% temperato. Lasciare raffreddare a 10-15°C e smodellare.

Ingredients

Walnut Crunchy Filling:

CHOCOSMART WHITE CHOCOLATE	g 1000
JOYPASTE WALNUT	g 150
Melt CHOCOSMART WHITE CHOCOLATE at 30-32°C then add JOYPASTE WALNUT.	

METHOD: Line some polycarbonate moulds for bars with Single Origin chocolate NOIR ÉQUATEUR 60% tempered forming a thin layer and let crystallize. Stuff with the walnut crunchy filling and let crystallize. Close with Single Origin chocolate NOIR ÉQUATEUR 60% tempered. Let cool at 10-15°C then remove from moulds.

Lait Madagascar 38%



RICETTA: PRALINA CREME BRULEE / RECIPE: CREME BRULEE PRALINE

Ingredienti

RENO BIANCO 38-40	g 500
Panna 35% m.g.	g 250
JOYPASTE CREME BRULEE	g 160
Sciogliere il cioccolato a circa 50°C, aggiungere panna, JOYPASTE CREME BRULEE e miscelare con frusta.	

PROCEDIMENTO: foderare degli stampi in policarbonato con cioccolato al latte monorigine LAIT MADAGASCAR 38% temperato. Formare una "camicia" sottile e far cristallizzare. Foderare nuovamente con CHOCOSMART CIOCCOLATO precedentemente fuso a 30-32°C formando una seconda camicia sottile e lasciare cristallizzare con lo stampo capovolto. Raschiare il prodotto in eccesso e farcire per $\frac{1}{4}$ con la ganache alla Crème Brûlée. Stampare dei dischetti di Ripieno Croccante al Cioccolato e posizionarli sopra la Gana-che. Richiudere con cioccolato RENO BIANCO 38-40 temperato. Lasciare raffreddare a 10-15°C e smodellare.

Ingredients

RENO WHITE 38-40	g 500
Cream 35% fat	g 250
JOYPASTE CREME BRULEE	g 160
Melt the chocolate at about 50°C, add cream and JOYPASTE CREME BRULEE then mix with a whisk.	

METHOD: Line some polycarbonate moulds with the Single Origin chocolate LAIT MADAGASCAR 38% tempered then let crystallize. Line again with CHO-COSMART CHOCOLATE previously melted at 30-32°C forming a thin layer and let crystallize with the mould turned upside down. Scrape off the product in excess and fill the mould by $\frac{1}{4}$ with the Creme Brûlée ganache. Print some disks of crunchy chocolate filling and place them above the ganache. Close with chocolate RENO WHITE 38-40 tempered. Allow to cool off at 10-15°C and remove from mould.

Taste the unique experience of our

SINGLE-ORIGIN CHOCOLATE COLLECTION

