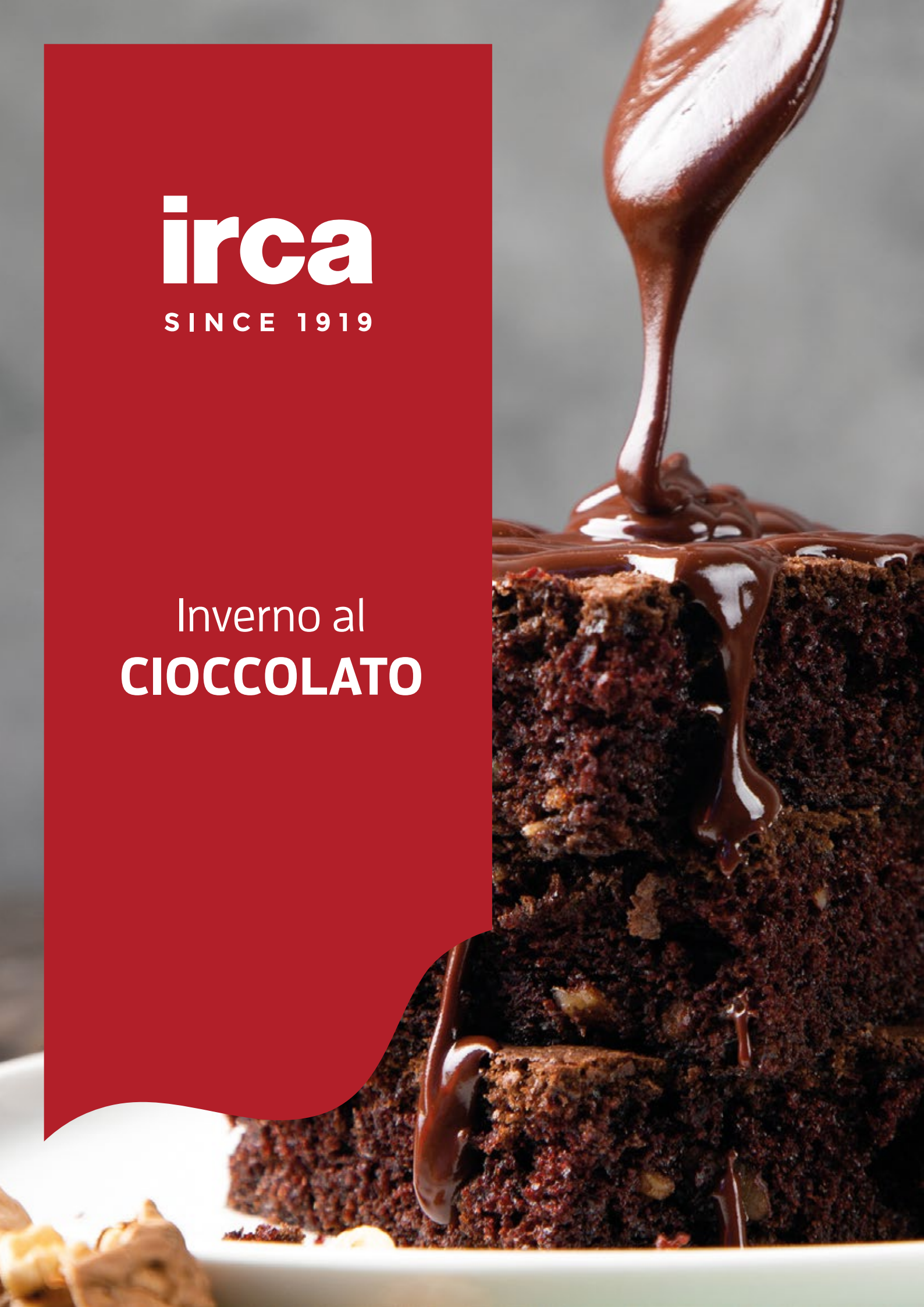


**irca**

SINCE 1919

Inverno al  
**CIOCCOLATO**





# irca

SINCE 1919

## INDICE

**SINFONIA CAMEL ORO**  
**LINEA CIOCCOLATI VEGANI**

**p 4**  
**p 5**

**Le ricette dei nostri Corporate Chef**  
**con SINFONIA CAMEL ORO**

CAMEL MOJITO  
ISPIRAZIONE AI DUE CAMELLI  
ÉCLAIR AL CAMELLO  
BABÀ AL LIMONCELLO  
PANETTONE AL CAMELLO

**p 7**  
p 8  
p 10  
p 12  
p 14  
p 16

**Le ricette dei nostri Corporate Chef**  
**con i CIOCCOLATI VEGANI**

PRALINA VEGANA NOCCIOLA E LIMONE  
VEGAN NUT TART  
BROWNIE VEGAN  
SACHER VEGAN  
VEGANONE AL CIOCCOLATO FONDENTE  
E MANDARINO

**p 19**  
p 20  
p 22  
p 24  
p 26  
p 28

# SINFONIA CAMEL ORO



## Quel gusto di caramello che non ti aspetti!

Cioccolato bianco al caramello, risultato della sapiente miscelazione di ingredienti attentamente selezionati in un **equilibrio perfetto di gusto e consistenza**, per un'esperienza al palato completa e avvolgente.

Burro, latte e derivati combinati con zucchero caramellizzato per un cioccolato raffinato e **unico nel suo genere**.

Si caratterizza per le sue **note ricche e golose di toffee** e una **sapidità** che arricchisce l'esperienza di gusto senza risultare invadente.

Il suo colore oro naturale aggiunge valore a un **cioccolato dal carattere deciso** per creazioni di pasticceria superiori.

La sua fluidità lo rende ideale per tutte le preparazioni di base **in pasticceria** e per la realizzazione di corpi cavi in stampo.

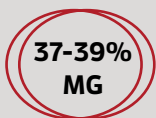
Estremamente versatile, si conferma alleato prezioso anche **in gelateria**.



## CARATTERISTICHE



30%  
min  
Cacao



37-39%  
MG



100%  
BURRO DI CACAO

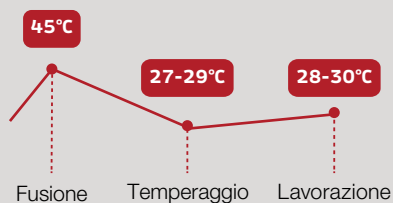


SENZA AROMI ARTIFICIALI  
NÈ COLORANTI



SENZA GLUTINE

Curva di cristallizzazione



Fluidità

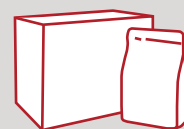


Medio-alta

## Disponibile in gocce

Cod. 01980333  
10 Kg (2 x 5 kg)

Cod. 01980379  
10 Kg (4 x 2,5 kg)



# LINEA CIOCCOLATI VEGANI



## 100% vegetale ma con gusto

La ricerca da parte dei consumatori di **prodotti e soluzioni a base vegetale** è un trend consolidato che, pian piano, prende sempre maggior rilievo nei diversi mercati.

IRCA, per soddisfare i clienti che cercano un'alternativa vegana ha deciso di creare una gamma di prodotti con soli ingredienti di origine vegetale, che combinano sciroppo di riso e fibra, con un **gusto sorprendente e morbido**.

Per maestri cioccolatieri di **nuova generazione**, che sperimentano e vogliono offrire un'alternativa al classico cioccolato senza rinunciare al gusto.

### Perché sceglierlo

- Il **cioccolato al latte è imitato nel gusto** e nel colore ma utilizzando ingredienti di origine esclusivamente vegetale.
- **È versatile**: si adatta a tutte le preparazioni base di pasticceria e alla realizzazione di corpi cavi in stampo.
- I cioccolati vegani IRCA sono prodotti in stabilimenti dove si garantisce **assenza di contaminazione da latte e derivati**.

## CARATTERISTICHE

### CIOCCOLATO VEGANO - GUSTO LATTE

 **43%<sup>min</sup>**  
Cacao  
sul totale prodotto



100%  
BURRO  
DI CACAO



SENZA  
LATTE  
E DERIVATI

**37-39%**  
MG



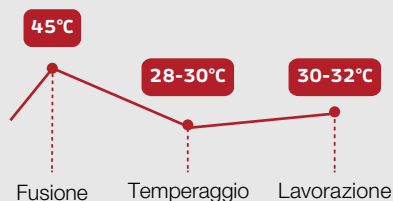
SENZA  
AROMI



SENZA  
GLUTINE



#### Curva di cristallizzazione



#### Fluidità



Medio-alta

### Disponibile in gocce

GUSTO LATTE Vegan DF  
Cod. 01980278 - 10 Kg (2 x 5 kg)

FONDATE Vegan Dark DF  
Cod. 01980324 - 10 Kg (2 x 5 kg)





Le ricette dei nostri  
Corporate Chef con

**SINFONIA  
CARMEL ORO**

# CARAMEL MOJITO

Livello  
di difficoltà



## CAMICIA DI CIOCCOLATO

### INGREDIENTI

BURRO DI CACAO - colorato verde, temperato a 28°C	q.b.
BURRO DI CACAO - colorato giallo, temperato a 28°C	q.b.
BURRO DI CACAO - colorato nero, temperato a 28°C	q.b.
SINFONIA CAMEL ORO	q.b.

### PREPARAZIONE

Colorare lo stampo di polycarbonato con il burro di cacao colorato. Una volta asciutto versare il cioccolato SINFONIA CAMEL ORO temperato a 28°C e formare una camicia sottile.

## LIME CAMEL GANACHE

GLUCOSIO	g 40
ZUCCHERO INVERTITO	g 50
Destrosio	g 30
Succo di lime	g 120
SINFONIA CAMEL ORO	g 340
BURRO DI CACAO	g 9

Scaldare gli zuccheri e il succo di lime a 70°C. Versare il composto su SINFONIA CAMEL ORO e BURRO DI CACAO e emulsionare. Lasciare refrigerare la ganache 24 ore ed utilizzarla scaldata a 28°C.

## CONCENTRATO ALLA MENTA E LIME

GLUCOSIO	g 120
Succo di lime	g 20
Foglie di menta - tritata finemente	g 5

Portare tutti gli ingredienti a 70°C e mettere a raffreddare a temperatura ambiente.

## COMPOSIZIONE FINALE

Versare sul fondo della camicia una goccia di concentrato alla menta e lime. Riempire lo stampo con la ganache quasi completamente e lasciare cristallizzare. Chiudere le praline con del cioccolato temperato e porre in frigo per almeno 15 minuti. Infine smodellare.





# ISPIRAZIONE AI DUE CAMELLI

Livello di difficoltà



## FINANCIER MANDORLA E MANDARINO

### INGREDIENTI

AVOLETTA	g 550
VIGOR BAKING	g 4
Farina di grano tenero	g 50
Amido di mais	g 50
Albumi	g 370
Burro 82% m.G. - Fuso	g 120
PROFUMI D'ITALIA MANDARINO TARDIVO DI CIACULLI	g 115
SINFONIA CAMEL ORO	g 250

### PREPARAZIONE

Mescolare a mano con una frusta tutti gli ingredienti in polvere. Aggiungere gli albumi e successivamente il burro fuso mescolato con PROFUMI D'ITALIA MANDARINO TARDIVO DI CIACULLI, continuare a mescolare, fino ad ottenere un impasto omogeneo. Versare in una teglia 60cm x 40cm e cuocere a 180°C per 10 minuti.

## CREMOSO AL LACTEE CAMEL

RENO CONCERTO LACTEE CAMEL	g 200
Tuorlo d'uovo	g 50
GELATINA 200 BLOOM IN POLVERE o FOGLI	g 5
Acqua (per gelatina)	g 25
Latte	g 125
Panna	g 125
PROFUMI D'ITALIA MANDARINO TARDIVO DI CIACULLI	g 50

Reidratare la gelatina con l'acqua, scioglierla a microwe e raffreddarla. Miscelare il tuorlo con il latte e la panna caldi e portare il tutto a 80-85°C. Aggiungere la gelatina e il cioccolato emulsionando con un mixer ad immersione. Aggiungere PROFUMI D'ITALIA MANDARINO TARDIVO DI CIACULLI. Colare il composto in ogni stampo da inserto a mini cilindro. Adagiare su ogni cremoso un dischetto di financier al mandarino.

## GELIFICATO AL MANDARINO

Purea di mandarino	g 125
LILLY NEUTRO	g 25

Riscaldare la purea e mixare con LILLY NEUTRO. Versare in ogni stampo da inserto a mini cilindro ed abbattere di temperatura.

## BASE CROCCANTE AL CAMELLO

PRALIN DELICRISP CAMEL FLEUR DE SEL	q.b.
-------------------------------------	------

Stendere un strato sottile di PRALIN DELICRISP CAMEL FLEUR DE SEL, raffreddare e coppare.

## GLASSA AL CAMELLO

Acqua (per gelatina)	g 132
GELATINA 200 BLOOM IN POLVERE o FOGLI	g 22
Acqua	g 150
Zucchero	g 300
GLUCOSIO	g 300
Latte Scremato Condensato	g 200
SINFONIA CAMEL ORO	g 250

Unire acqua, zucchero e glucosio e portare a 103°C. Reidratare la gelatina con l'acqua e aggiungere latte condensato e SINFONIA CAMEL ORO. Lasciare raffreddare per una notte.

## MOUSSE AL CARMELLOLO

### SINFONIA CAMEL ORO

Panna - 1

Acqua - 1

Panna - 2

LILLY NEUTRO

Acqua

g 200

g 40

g 60

g 240

g 50

g 50

Fondere SINFONIA CAMEL ORO a 45°C.

Intiepidire i liquidi (1) a 20°C circa, aggiungere il cioccolato fuso e miscelare bene con mixer ad immersione creando una ganache fluida.

A parte, semi montare la panna (2) con LILLY NEUTRO e acqua (2).

Aggiungerla in due volte alla ganache (che dovrà avere una temperatura di 25-30°C) e miscelare delicatamente con spatola in gomma in funzione della consistenza che si vorrà ottenere.

N.B. - è possibile aggiungere del sale in ricetta (0,2% circa) per esaltare il gusto del caramello.

## COMPOSIZIONE FINALE

Versare all'interno dello stampo in silicone (Ø6,6 cm e h 3,4 cm) una piccola parte di mousse, adagiare il primo inserto di gelificato al mandarino. Versare un'altra parte di mousse, il secondo inserto di cremoso e financier e concludere con un dischetto di PRALIN DELICRISP CAMEL FLEUR DE SEL.

Procedere nello stesso modo anche per il silicone da mignon (Ø3,8 cm e h2 cm), ma con un solo inserto costituito dal financier al mandarino avvolto dalla mousse. Abbattere di temperatura. Sciogliere la glassa al caramello a 35/38 °C e glassare la monoporzione a -20°C, spruzzare con burro di cacao arancione la mignon.

Adagiare la mignon sopra alla mousse glassata e decorare con Rosette Dark White Small DOBLA.



# ÉCLAIR AL CARMELLO

Livello  
di difficoltà



## ÉCLAIR

### INGREDIENTI

DELI CHOUX g 1000  
Acqua - a 55/60°C g 1500

### PREPARAZIONE

Mescolare in planetaria con foglia a velocità medio-alta DELI CHOUX ed acqua per circa 15 minuti.  
Lasciare riposare l'impasto per almeno un'ora in frigorifero.  
Con una sac à poche munita di bocchetta rigata dressare la pasta della dimensione voluta su teglie.  
Cuocere in forno a 180-190°C per 25 min circa.

## CREMA PASTICCERA AL CARMELLO

SOVRANA g 50  
Latte intero g 1000  
Zucchero semolato g 100  
Tuorlo d'uovo g 100  
SINFONIA CARMEL ORO g 400  
Sale g 3

Miscelare a secco zucchero e SOVRANA, aggiungere il tuorlo d'uovo e miscelare con frusta.  
Far bollire il latte ed aggiungerlo alla miscela precedentemente preparata, miscelare bene e riportare a piccola ebollizione.  
Aggiungere il cioccolato, miscelare fino a completo scioglimento, mettere la pellicola a contatto e raffreddare in abbattitore positivo o frigorifero.

## GANACHE MONTATA AL CARMELLO

Panna 35% m.g. - (1) bollente g 80  
SINFONIA CARMEL ORO g 130  
Panna 35% m.g. - (2) fredda g 200

Preparare la ganache portando ad ebollizione la panna (1) ed aggiungendola al cioccolato, mixare con mixer ad immersione.  
Aggiungere la panna 2 fredda a filo continuando a mixare. Mettere in frigorifero per almeno 3 ore (ideale una notte). Montare con frusta a velocità medio/bassa fino ad ottenere una consistenza morbida e cremosa.

## DECORAZIONE

SINFONIA CARMEL ORO

Realizzare dei rettangoli con SINFONIA CARMEL ORO temperato, prendendo la misura delle éclair.  
Lasciare cristallizzare e nel frattempo montare la ganache. Decorare a piacere.

## COMPOSIZIONE FINALE

Realizzare tre fori sul retro degli éclair e farcirli con la crema pasticcera al caramello.



# BABÀ AL LIMONCELLO

Livello  
di difficoltà



## BABÀ AL LIMONCELLO

### INGREDIENTI

#### DOLCE FORNO MAESTRO

Farina manitoba	g 500
Lievito di birra	g 500
Sale	g 20
Uova intere	g 15
Burro 82% m.G.	g 1050
	g 270

### PREPARAZIONE

In una planetaria con gancio lavorare DOLCE FORNO MAESTRO, farina, sale, lievito e solo 600 gr di uova fredde. Impastare a velocità 2 per circa 10 minuti fino a formare una buona maglia glutinica (non superare i 23°C). Proseguire aggiungendo le restanti uova poco alla volta fino a completo assorbimento, si otterrà un impasto elastico. Infine aggiungere il burro con consistenza morbida in due o tre volte. Lasciare lievitare l'impasto in cella di lievitazione 28-30°C per circa 1 ora e comunque fino al raggiungimento di un volume raddoppiato. Impastare di nuovo in planetaria con gancio per altri 4-5 minuti. Dressare l'impasto in anelli con diametro 16 cm e altezza 4cm, con staccante e farina, in teglie non forate con carta forno. Lasciare lievitare l'impasto in una cella di lievitazione a 28°C per circa 1 ora. Cuocere in forno ventilato a 170°C per circa 18 min. Una volta sfornati, togliere i babà dagli stampi, raffreddare, tagliare e inzuppare con la bagna al limoncello.

## BAGNA ANALCOLICA AL LIMONCELLO

Acqua	g 250
Zucchero	g 250
PROFUMI D'ITALIA LIMONCELLO DI SORRENTO	g 100

Scaldare acqua e zucchero, aggiungere PROFUMI D'ITALIA LIMONCELLO DI SORRENTO, raffreddare e inzuppare il disco di babà. Abbattere di temperatura.

## STRATO CROCCANTE AL CARMELLO

PRALIN DELICRISP CAMEL FLEUR DE SEL	q.b.
-------------------------------------	------

Stendere uno strato sottile di PRALIN DELICRISP CAMEL FLEUR DE SEL a 2 mm, raffreddare e coppare un disco di 16 cm di diametro. Adagiare sul babà.

## PASTA FROLLA

TOP FROLLA	g 1000
Burro 82% m.g.	g 400
Uova intere	g 100

Unire tutti gli ingredienti fino ad ottenere un panetto di massa. Stendere all'altezza di 3 mm e far riposare in frigorifero. Coppare con anelli di diametro 18 cm e cuocere a 170°C per 12 minuti.

## CREMOSO AL PISTACCHIO

Panna	g 400
Scorza grattugiata di limone - limone	1

Far bollire la panna e, in un recipiente a parte miscelare tuorlo e zucchero con una frusta. Unire la panna bollente

Zucchero	g 30
Tuorlo d'uovo	g 67
LILLY NEUTRO	g 37
JOYPASTE PISTACCHIO PURA	g 75
Sale	g 1,5

e portare a 82-84°C, ricordandosi di mescolare spesso la massa per evitare la coagulazione della crema. Inserire LILLY NEUTRO e mischiare con una frusta, successivamente inserire JOYPASTE PISTACCHIO PURA, il sale e le zest di limone, emulsionare con un mixer ad immersione. Porre in stampi di silicone per il top.

## MOUSSE AL CARMELLO

SINFONIA CAMEL ORO	g 200
Panna - 1	g 40
Acqua - 1	g 60
Panna - 2	g 240
LILLY NEUTRO	g 50
Acqua - 2	g 50

Fondere SINFONIA CAMEL ORO a 45°C, intiepidire i liquidi (1) a 20°C circa. Aggiungere il cioccolato e miscelare bene con frusta o mixer ad immersione creando una ganache fluida. A parte semi montare la panna (2) con LILLY NEUTRO ed acqua (2). Aggiungere alla ganache (che dovrà avere una temperatura di 25-30°C) la panna in due volte e miscelare delicatamente con frusta o spatola in gomma in base alla consistenza che si vorrà ottenere.  
N.B. - è possibile aggiungere del sale in ricetta (0,2% circa) per esaltare il gusto del caramello.

## GLASSA AL PISTACCHIO

Acqua - per gelatina	g 132
GELATINA 200 BLOOM IN POLVERE o FOGLI	g 22
Acqua	g 150
Zucchero	g 300
GLUCOSIO	g 300
Latte scremato condensato	g 200
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 250
JOYPASTE PISTACCHIO VERDE	g 68

Unire acqua, zucchero e glucosio e portare a 103°C. Aggiungere la gelatina reidratata con la corrispondente acqua, JOYPASTE PISTACCHIO VERDE, il latte condensato e SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO. Raffreddare per una notte e quindi glassare a 37-38°C.

## COMPOSIZIONE FINALE

Bagnare il disco di babà con la bagna al limoncello e congelarlo insieme al disco di PRALIN DELICRISP CAMEL FLEUR DE SEL.  
Adagiare l'inserto all'interno dello stampo in silicone precedentemente riempito a 3/4 con la mousse al caramello.  
Abbattere di temperatura glassare la torta a -20°C con la glassa a 37°C. Appoggiare il primo inserto sul disco di frolla, e mettere sulla parte superiore il top di cremoso al pistacchio spruzzato con burro di cacao verde.



# PANETTONE ALL'ALBICOCCA E CARMELLO

Livello  
di difficoltà



## PRIMO IMPASTO

### INGREDIENTI

<b>DOLCE FORNO</b>	g 6500
Acqua	g 3000
Burro	g 1000
Tuorlo d'uovo	g 500
Zucchero	g 300
Lievito	g 35

### PREPARAZIONE

Unire DOLCE FORNO e 2/3 dell'acqua nell'impastatrice. Quando l'impasto è quasi elastico, aggiungere lentamente l'acqua rimanente, poi il tuorlo d'uovo e lo zucchero, il lievito e infine il burro. La temperatura finale dell'impasto deve essere compresa tra 26-28°C. Mettere l'impasto in un contenitore imburato e inserirlo nella camera di lievitazione a 20°C per 12-14h. L'impasto deve quadruplicare il suo volume. Mettere da parte.

## GANACHE

<b>SINFONIA CAMEL ORO</b>	g 1500
Purea di albicocca	g 1500
<b>CACAO 22-24</b>	g 150

Scaldare la purea di albicocca a 50°C, emulsionare con un frullatore SINFONIA CAMEL ORO e incorporare CACAO 22-24. Lasciare riposare a temperatura ambiente per una notte.

## SECONDO IMPASTO

<b>DOLCE FORNO</b>	g 4500
Burro	g 2000
Tuorlo d'uovo	g 2000
Purea di albicocca	g 300
Zucchero	g 950
Miele	g 300
Sale	g 100
<b>TUTTAFRUTTA ALBICOCCA CESARIN</b>	g 2000
<b>GOCCIOLONI CIOCCOLATO AL LATTE</b>	g 2000

Mettere nel mixer il primo impasto, DOLCE FORNO e 1,3 kg di tuorlo d'uovo. Impastare finché non si forma la maglia glutinica, quindi aggiungere i restanti 700g di tuorlo. Aggiungere quindi lo zucchero, il miele e il sale. Alla fine, aggiungere il burro e la ganache in tre fasi. La temperatura finale dell'impasto deve essere di 26-28°C. Mettere l'impasto ottenuto nel secchio usato per il primo impasto e far riposare 1 ora 30 min a 28°C.

## PREPARAZIONE E COTTURA

Porzionare in pezzi da 475 g. Lasciare per 20 min nella cella di lievitazione a 28°C. Fare l'ultima pirlatura e lasciar lievitare a 28°C fino a quando ci sarà 1 cm di distanza tra la cupola del panettone e la carta. Cuocere a 160°C per 20 minuti e terminare la cottura a 150°C per 15 min. La temperatura interna del panettone in cottura deve essere di 94-95°C. Girare e lasciare raffreddare.

## COMPOSIZIONE FINALE

Mescolare 280 g di SINFONIA CAMEL ORO e COVERDECOR WHITE a 40°C e glassare i panettoni. Decorare con Dobra.









Le ricette dei nostri  
Corporate Chef con i

**CIOCCOLATI  
VEGANI**

# PRALINA VEGANA NOCCIOLA E LIMONE

Livello  
di difficoltà



## CAMICIA ESTERNA

### INGREDIENTI

CIOCCOLATO VEGAN DF q.b.  
BURRO DI CACAO - oro q.b.

### PREPARAZIONE

Spennellare con BURRO DI CACAO dorato temperato a 28°C metà cavità di uno stampo a semisfera in policarbonato alla temperatura di circa 16-18°C. Attendere la cristallizzazione e creare una camicia con CIOCCOLATO VEGAN DF temperato.

## FARCITURA AL LIMONE

FARCICIOCK LIMONE - CESARIN q.b.

Depositare sul fondo della semisfera cristallizzata una piccola quantità di FARCICIOCK LIMONE.

## CREMINO ALLA NOCCIOLA

CIOCCOLATO VEGAN DF g 750  
JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE g 300  
Olio di cocco - burro di cocco g 75  
Olio di girasole g 75  
GRANELLA DI NOCCIOLA - tostata g 100

Unire il burro di cocco, l'olio e JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE, aggiungere CIOCCOLATO VEGAN DF temperato ed infine la GRANELLA DI NOCCIOLA. Miscelare bene e dressare all'interno delle semisfere.

## COMPOSIZIONE FINALE

Lasciare cristallizzare, scaldare leggermente la superficie con un phon, chiudere con un ulteriore strato di cioccolato. Porre in frigo per almeno 15 minuti e poi smodellare.



# VEGAN NUT TART

Livello  
di difficoltà



## FROLLA VEGANA

### INGREDIENTI

Farina - debole	g 220
Amido di mais	g 50
Zucchero	g 90
VIGOR BAKING	g 6
Olio di semi	g 70
Bevanda vegetale - soia	g 70

### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere una consistenza omogenea.  
Raffreddare in frigorifero per un'ora, quindi stendere a 3 mm di altezza e foderare gli stampi.

## RIPIENO DI FRUTTA SECCA

Zucchero	g 250
ZUCCHERO INVERTITO	g 40
Acqua	g 55
Mandorle	g 100
PISTACCHIO PELATO INTERO	g 100
NOCCIOLE INTERE TOSTATE	g 175
Panna interamente vegetale - bollente	g 125

Realizzare un caramello cuocendo insieme gli zuccheri con l'acqua.  
Decuocere con la panna e aggiungere la frutta secca.  
Far raffreddare il composto su fogli di silicone.

## CREMINO ALL'ARACHIDE

CIOCCOLATO VEGAN DF - temperato a 28°C	g 165
JOYPASTE NOCCIOLINA	g 135

Miscelare gli ingredienti, cristallizzare a 24°C e conservare in sac à poche.

## COMPOSIZIONE FINALE

Farcire la tartelletta con il ripieno di frutta secca e cuocere a 180°C per 15 min circa.  
Far raffreddare e sformare.  
Decorare con ciuffi di cremino alle arachidi.





## BROWNIE AL CIOCCOLATO VEGANO

### INGREDIENTI

Farina di mandorle	g 300
CIOCCOLATO VEGAN DARK DF - fuso a 45°C	g 300
Zucchero	g 150
VIGOR BAKING	g 20
Olio di semi	g 120
Farina di riso	g 200
Acqua	g 50
Sale	g 3
Bevanda vegetale (soia o altro)	g 450
FRUTTA DISIDRATATA - LAMPONE HG CESARIN	g 200

### PREPARAZIONE

Emulsionare CIOCCOLATO VEGAN DARK DF insieme all'olio.  
Versare tutti gli ingredienti e l'emulsione in una planetaria, miscelare con foglia per 6 min a velocità media, fino ad ottenere un composto omogeneo.  
Aggiungere a mano la frutta disidratata.

## GANACHE MONATATA

Panna interamente vegetale - bollente	g 80
CIOCCOLATO VEGAN DF	g 120
Panna interamente vegetale - fredda	g 200

Emulsionare la panna calda al cioccolato.  
Aggiungere sempre emulsionando la panna fredda.  
Conservare in frigorifero per 4 ore.

## GLASSA CROCCANTE

CIOCCOLATO VEGAN DF	g 200
Olio di semi	g 10
FRUTTA DISIDRATATA - LAMPONE GRANULI HG CESARIN	g 60

Miscelare insieme tutti gli ingredienti.  
Utilizzare a 30°C.

## COMPOSIZIONE FINALE

Riempire gli stampi monoporzione per 2/3 con l'impasto brownie, cuocere a 165°C per 15-20 min.  
Una volta freddi rimuoverli dagli stampi e glassarli nella glassa croccante.  
Montare per un paio di minuti con frusta la ganache e decorare la superficie del dolce.







## BISCOTTO VEGAN AL CIOCCOLATO

### INGREDIENTI

Farina di mandorle	g 300
Farina di riso	g 200
CIOCCOLATO VEGAN DARK DF - fuso a 45°C	g 300
Zucchero	g 150
VIGOR BAKING	g 20
Olio di semi	g 120
Acqua	g 50
Sale	g 3
Bevanda vegetale (soia o altro)	g 450

### PREPARAZIONE

Emulsionare CIOCCOLATO VEGAN DF insieme all'olio. Versare tutti gli ingredienti e l'emulsione in una planetaria, miscelare con foglia per 6 min a velocità media, fino ad ottenere un composto omogeneo. Stendere in teglia 60x40 cm rivestita con carta da forno e cuocere 10 min a 180°C.

## FARCITURA ALBICOCCA

CONFETTURA EXTRA ALBICOCCA	q.b.
----------------------------	------

## MOUSSE AL CIOCCOLATO

Panna interamente vegetale - per la ganache	g 150
CIOCCOLATO VEGAN DARK DF - fuso a 45°C	g 200
Panna interamente vegetale - semi montata	g 200

Emulsionare panna e cioccolato per ottenere una ganache. Unire delicatamente alla ganache la panna semi montata ottenendo una mousse morbida.

## GLASSA AL CIOCCOLATO

Acqua	g 150
BLITZ	g 300
CIOCCOLATO VEGAN DARK DF	g 300

Portare a bollore acqua e BLITZ miscelati insieme. Aggiungere il cioccolato ed emulsionare. Conservare la glassa in frigorifero per almeno 4 ore.

## COMPOSIZIONE FINALE

Realizzare l'inserito del dolce alternando due dischi di biscotto sacher con la confettura e abbattere fino a completo indurimento. Riempire uno stampo di silicone per metà con la mousse, aggiungere l'inserito, livellare il dolce e abatterlo fino a completo indurimento. Sformare il dolce completamente congelato e glassare con la glassa scaldata a 35-40°C.



# VEGANONE AL CIOCCOLATO FONDENTE E MANDARINO

Livello  
di difficoltà



## EMULSIONE VEGETALE

### INGREDIENTI

Bevanda vegetale (soia o altro)	g 2.150
Lecitina (di soia)	g 385
Olio di semi	g 600

### PREPARAZIONE

Emulsionare la bevanda vegetale con la lecitina di soia e l'olio di semi (almeno 1 ora prima dell'utilizzo)

## PRIMO IMPASTO

### DOLCE FORNO MAESTRO

Acqua	g 3.000
Emulsione vegetale	g 700
Zucchero semolato	g 300
KASTLE CREMA	g 800
Lievito di birra	g 30

Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta.

Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.

Aggiungere successivamente l'emulsione vegetale in 2-3 volte.

Terminare con KASTLE CREMA che verrà aggiunto in 2-3 volte.

Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Porre a lievitare a 20°C con umidità del 70-80% o se sprovvisti, coperti da un telo di nylon, per 12 ore o comunque fino a volume quadruplicato.

Si consiglia di creare una spia pesando 250 gr di impasto in una brocca da 1 litro, quando l'indomani mattina, la pasta raggiungerà il culmine della brocca, la pasta sarà pronta per realizzare il secondo impasto.

## GANACHE AL CIOCCOLATO AROMATIZZATA AL MANDARINO

Acqua - scaldata a 70°C	g 1.500
CACAO 22-24	g 200
CIOCCOLATO VEGAN DARK DF	g 2000
Mandarino a cubetti candito - 4x4	g 450

Formare una ganache miscelando con mixer ad immersione prima il cacao con l'acqua calda (70°C) e successivamente unendo il cioccolato fondente e i canditi mandarino sempre frullando bene.

Lasciare riposare con pellicola a contatto per tutta la notte a temperatura ambiente (20-22°C).

## SECONDO IMPASTO

### DOLCE FORNO MAESTRO

Emulsione vegetale	g 4.500
Sale	g 2.435
LEVOSUCROL	g 100
KASTLE CREMA	g 150
Zucchero semolato	g 1.600
Mandarino a cubetti candito - 4x4	g 1.000
	g 3.000

Una volta quadruplicato l'impasto, porre la massa lievitata nella tuffante, aggiungere il DOLCE FORNO MAESTRO e lasciar girare per 10 minuti, fin quando la maglia glutinica è ben formata. Aggiungere lo zucchero semolato, il sale e una parte di bevanda di soia, lasciar impastare fino a ottenere una pasta liscia.

Aggiungere la restante bevanda di soia in più riprese.

CIOCCOLATO VEGAN DARK DF

g 3.600

Incorporare in più riprese la margarina e la ganache al cioccolato. Inserire in due volte i canditi mandarino e le gocce di cioccolato vegano dark. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 45-60 minuti. Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate e arrotolare (per "lievitati" da 1 kg suddividere in pezzi da 1,1 kg).

Realizzare una preforma e depositare la pasta su teglie e lasciare puntare per altri 15-20 minuti.

Arrotolare nuovamente ben stretto e porre negli appositi stampi di carta. Porre in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70% circa, per circa 5 ore, finché il culmine della pasta arrivi a livello dello stampo; se la cella fosse sprovvista di umidificatore tenere i panettoni coperti con fogli di plastica.

Terminata la lievitazione, lasciare per 10-15 minuti i panettoni esposti all'aria ambiente affinché si formi una pelle in superficie. Cuocere a 165°C per tempi variabili secondo il peso (50-55 minuti per quelli da 1.000 gr), fino a raggiungere 92-94°C al cuore. All'uscita dal forno girare i lievitati a testa in giù, utilizzando i gira-panettoni. I lievitati appena sfornati devono essere lasciati raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di effettuare il confezionamento.

## DECORAZIONE

CIOCCOLATO VEGAN DARK DF - TEMPERATO

q.b.

Precristallizzare il cioccolato a 30,5°C e successivamente immergere la parte superiore del panettone.

Far colare bene l'eccesso e rigirare.

Decorare la superficie con delle scagliette di CIOCCOLATO VEGAN DARK DF. Far cristallizzare e successivamente insacchettare in sacchetti moplefan.



**irca**  
SINCE 1919

**IRCA S.p.A.**

part of the IRCA Group

Via degli Orsini, 5 - 21013 Gallarate (VA) - Italia  
T. 0331 284111 - info@irca.eu

---

irca.eu

