Quality through expertise

Creme Paste CremeIdrate

- PAG. 1
  Creme a base oleosa/acquosa per aromatizzazioni
- PAG. 2 - 3
  Creme a base oleosa per cottura
- PAG. 4 - 5 - 6
  Creme a base oleosa per farcitura post-forno
- PAG. 7
  Creme a base oleosa per pasticceria
- PAG. 8 - 9
  Creme a base oleosa per copertura e farcitura
- PAG. 10 - 11
  Creme a base acquosa per copertura e farcitura

Creme a base oleosa/acquosa per Aromatizzazioni

irca

	NOCCIOLE	BASE	DOSAGGIO / 1.000 g	CONFEZIONE	IDEALE PER AROMATIZZAZIONE DI
IRCA CAO (senza zucchero)					
% CACAO: 50%	no	oleosa	100-150 g	5 kg	gelato, crema pasticcera, panna, crema al burro
IRCA CHOC (contiene cioccolato)					
% CACAO IN POLVERE: 50%	no	oleosa	100-150 g	5 kg	gelato, crema pasticcera, panna, crema al burro
MORELLINA					
% CACAO: 26%	●●●	oleosa	100-200 g	13 kg	crema pasticcera, panna, crema al burro, gelato
MORELLINA BITTER - MORELLINA BITTER SP (senza olio di palma)					
% CACAO: 26%	●	oleosa	100-200 g	13 kg	crema pasticcera, panna, crema al burro, gelato
PASTA GIANDUIA					
% CIOCCOLATO ALLE NOCCIOLE GIANDUIA: 43%		oleosa	80-100 g	5 kg	gelato, crema pasticcera, panna, crema al burro
PASTA ZABAIONE					
CONTIENE MARSALA		acquosa	80-120 g	6 kg	gelato, crema pasticcera, panna, crema al burro

Creme a base oleosa per Cottura

irca

	NOCCIOLE	CACAO	CONSISTENZA	CONFEZIONE	
CUKICREAM CIOCCOLATO SP					
UTILIZZO ante-forno post-forno	●●●	●●●●●	●●●●	5 kg	IDEALE PER crostate, Grisby fagottini di sfoglia o di frolla
CUKICREAM CACAO					
UTILIZZO ante-forno post-forno	●●●	●●●●●	●●●●	5 kg 24 kg	IDEALE PER crostate, Grisby fagottini di sfoglia o di frolla croissant
CUKICREAM GIANDUIA (con variante SP)					
UTILIZZO ante-forno post-forno	●●●●	●●●	●●●●	5 kg 24 kg	IDEALE PER crostate, Grisby fagottini di sfoglia o di frolla croissant
CUKICREAM GIANDUIA INDUSTRY					
UTILIZZO ante-forno post-forno	●●	●●●	●●●●	13 kg 24 kg	IDEALE PER crostate, Grisby fagottini di sfoglia o di frolla croissant
CUKICREAM NOCCIOLA					
UTILIZZO ante-forno post-forno	●●●●●●	●●	●●●●	5 kg	IDEALE PER crostate, Grisby fagottini di sfoglia o di frolla croissant

Creme a base oleosa per Cottura

irca

		CACAO	CONSISTENZA	CONFEZIONE	
CUKICREAM MANDORLA					
UTILIZZO ante-forno post-forno	MANDORLE ●●●●	non contiene cacao	●●●●	5 kg	IDEALE PER crostate, Grisby fagottini di sfoglia o di frolla
CUKICREAM PISTACCHIO					
UTILIZZO ante-forno post-forno	PISTACCHI ●●●●	non contiene cacao	●●●●	5 kg	IDEALE PER crostate, Grisby fagottini di sfoglia o di frolla
CHOCOBAKE CIOCCOLATO	NOCCIOLE				
UTILIZZO ante-forno	no	cioccolato in polvere 35%	●●●●●	5 kg 24 kg	IDEALE PER croissants e pain au chocolat
CHOCOBAKE BIANCO					
UTILIZZO ante-forno	no	non contiene cacao	●●●●●	13 kg	IDEALE PER croissants e pain au chocolat
FARCINUT					
UTILIZZO ante-forno post-forno	●●●●	cioccolato in polvere 3.2%	●●●●	13 kg	IDEALE PER fagottini di sfoglia o di frolla crostate, Grisby croissant
NOUGATY GIANDUIA					
UTILIZZO ante-forno	●●●●	●●●	●●●●●	5 kg	IDEALE PER croissants e pain au chocolat

Creme a base oleosa per farcitura Post Forno

irca

	MARIXCREM	NOCCIOLE	CACAO	CONSISTENZA	CONFEZIONE	IDEALE PER FARCITURE POST-FORNO DI:	ALTRE APPLICAZIONI:
GLUTEN FREE	UTILIZZO post-forno	●●●●	●●●●	●●●●●	3 kg, 13 kg e 24 kg	torte, croissant e crêpes	praline, variegatura gelato
GLUTEN FREE	UTILIZZO post-forno	●●●● ●●●	●●●●●	●●●●	5 kg	torte, croissant e crêpes	praline, variegatura gelato
GLUTEN FREE	UTILIZZO post-forno	●●●●●	●●●●●	●●●●	5 kg	torte, croissant e crêpes	praline, variegatura gelato
GLUTEN FREE	UTILIZZO post-forno	●●● ●●●	●●●	●●●● D ●●●	5 kg e 13 kg	torte, croissant e crêpes	praline, variegatura gelato
GLUTEN FREE	UTILIZZO post-forno	●●●	●●●	D ●●● ●●●●	13 kg	torte, croissant e crêpes	praline, variegatura gelato

NOCCIOLATA PREMIUM

NOCCIOLATA EXTREME

NOCCIOLATA e NOCCIOLATA “D” - versione estiva

NOCCIOLATA “P” - NOCCIOLATA SP

Creme a base oleosa per farcitura Post Forno

irca

NOCCIOLATA “E” e NOCCIOLATA “E” DURA - versione estiva

UTILIZZO post-forno					IDEALE PER FARCITURE POST-FORNO DI:	ALTRE APPLICAZIONI:
●●	●●●	●●●●	13 kg e 24 kg	torte, croissant e crêpes	praline, variegatura gelato

NOCCIOLATA INDUSTRY “3222” e “SOFT TYPE”

UTILIZZO post-forno					IDEALE PER FARCITURE POST-FORNO DI:	ALTRE APPLICAZIONI:
●	●●●◖	●●●●●● ST ●●●●	13 kg e 24 kg	torte, croissant e crêpes	praline, variegatura gelato

CREMA INYECTAR IRCA

UTILIZZO post-forno	NOCCIOLE	CACAO	CONSISTENZA	CONFEZIONE	IDEALE PER FARCITURE POST-FORNO DI:	ALTRE APPLICAZIONI:
	●	●●●	●●●	13 kg e 24 kg	torte, croissant e crêpes	praline, variegatura gelato

NOCCIOLATA BIANCA

UTILIZZO post-forno	CONSISTENZA	CONFEZIONE	IDEALE PER FARCITURE POST-FORNO DI:	ALTRE APPLICAZIONI:
	●●●●	5 kg	torte, croissant e crêpes	praline, variegatura gelato

CHOCOCREAM BIANCO

UTILIZZO post-forno	CONSISTENZA	CONFEZIONE	IDEALE PER FARCITURE POST-FORNO DI:	ALTRE APPLICAZIONI:
	●●●●	5 kg	torte, croissant e crêpes	praline, variegatura gelato

Creme a base oleosa per farcitura Post Forno

irca

CHOCOCREAM BIANCO INDUSTRY

UTILIZZO	CONSISTENZA	CONFEZIONE	IDEALE PER FARCITURE POST-FORNO DI:	ALTRE APPLICAZIONI:
post-forno	●●●●	13 kg	torte, croissant e crêpes	praline, variegatura gelato

CHOCOCREAM PISTACCHIO

UTILIZZO	CONSISTENZA	CONFEZIONE	IDEALE PER FARCITURE POST-FORNO DI:	ALTRE APPLICAZIONI:
post-forno	●●●●	5 kg	torte, croissant e crêpes	praline, variegatura gelato

CHOCOCREAM DARK

UTILIZZO	CONSISTENZA	CONFEZIONE	IDEALE PER FARCITURE POST-FORNO DI:	ALTRE APPLICAZIONI:
post-forno	●●●●	13 kg	torte, croissant e crêpes	praline, variegatura gelato

Creme - a base oleosa per Pasticceria

irca

	PRALIN DELICRISP CLASSIC	CONSISTENZA	CONFEZIONE	IDEALE PER:	ALTRE APPLICAZIONI:
	UTILIZZO post-forno	●●●●●	5 kg	farcitura praline; farcitura di torte, mousse semifreddi	variegatura gelato

	PRALIN DELICRISP NOIR	CONSISTENZA	CONFEZIONE	IDEALE PER:	ALTRE APPLICAZIONI:
	UTILIZZO post-forno	●●●●	5 kg	farcitura praline; farcitura di torte, mousse semifreddi	variegatura gelato

	PRALIN DELICRISP BLANC	CONSISTENZA	CONFEZIONE	IDEALE PER:	ALTRE APPLICAZIONI:
	UTILIZZO post-forno	●●●●	5 kg	farcitura praline; farcitura di torte, mousse semifreddi	variegatura gelato

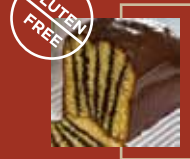
	PRALIN DELICRISP COCONTY	CONSISTENZA	CONFEZIONE	IDEALE PER:	ALTRE APPLICAZIONI:
	UTILIZZO post-forno	●●●●	13 kg	farcitura praline; farcitura di torte, mousse semifreddi	variegatura gelato

	PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL	CONSISTENZA	CONFEZIONE	IDEALE PER:	ALTRE APPLICAZIONI:
	UTILIZZO post-forno	●●●●	5 kg	farcitura praline; farcitura di torte, mousse semifreddi	variegatura gelato

	PRALIN DELICRISP FRUITS ROUGES	CONSISTENZA	CONFEZIONE	IDEALE PER:	ALTRE APPLICAZIONI:
	UTILIZZO post-forno	●●●●	13 kg	farcitura praline; farcitura di torte, mousse semifreddi	variegatura gelato

Creme a base oleosa per Copertura e Farcitura

irca

	PASTA BITTER		TEMPERATURA IDEALE DI COPERTURA			CONFEZIONE		
	UTILIZZO ante-forno post-forno	CONSISTENZA ●●● ●●●	35-40°C	33% di cioccolato	contiene nocciole e mandorle	5 kg	IDEALE PER: copertura di torte, cakes, profiteroles farcitura di torte e croissant aromatizzazioni di creme pasticc., al burro o di panna	ALTRE APPLICAZIONI: ante-forno in crostate, fagottini di frolla/sfoglia farcitura praline
	COVERCREAM CIOCCOLATO - COVERCREAM CIOCCOLATO SP (senza olio di palma)							
	UTILIZZO post-forno	CONSISTENZA ●●●	30-35°C	23% di cioccolato	contiene nocciole	5 kg	IDEALE PER: copertura di torte, cakes, profiteroles farcitura praline farcitura di torte e croissant	
	COVERCREAM BIANCO - COVERCREAM BIANCO SP (senza olio di palma)							
	UTILIZZO post-forno	CONSISTENZA ●●● ●●●	35-40°C	0% cioccolato	non contiene nocciole	5 kg	IDEALE PER: copertura di torte, cakes, profiteroles farcitura praline farcitura di torte e croissant	
	COVERCREAM GUSTO LIMONE							
	UTILIZZO post-forno	CONSISTENZA ●●● ●●●	35-40°C	0% cioccolato	non contiene nocciole	5 kg	IDEALE PER: copertura di torte, cakes, profiteroles farcitura praline farcitura di torte e croissant	
	MIRABELLA DARK							
	UTILIZZO post-forno	CONSISTENZA ●●●●	45°C	16% di cacao magro	contiene nocciole	5 kg e 13 kg	IDEALE PER: copertura di torte, cakes, profiteroles farcitura praline	ALTRE APPLICAZIONI: torta Sacher
	MIRABELLA WHITE							
	UTILIZZO post-forno	CONSISTENZA ●●● ●●●	35-40°C	0% cioccolato	non contiene nocciole	5 kg e 13 kg	IDEALE PER: copertura di torte, cakes, profiteroles farcitura praline	

Creme a base oleosa per Copertura e Farcitura

irca

CHOCOSMART CIOCCOLATO

GLUTEN FREE

UTILIZZO	CONSISTENZA	TEMPERATURA IDEALE DI COPERTURA			CONFEZIONE	IDEALE PER:
post-forno	●●● ●●	32-35°C	25% di cioccolato	non contiene nocciole	5 kg	copertura torte tipo "Sacher; copertura di torte, cakes, profiteroles; farcitura praline

CHOCOSMART CIOCCOLATO AL LATTE

GLUTEN FREE

UTILIZZO	CONSISTENZA	TEMPERATURA IDEALE DI COPERTURA			CONFEZIONE	IDEALE PER:
post-forno	●●● ●●	32-35°C	18% di cioccolato al latte	non contiene nocciole	5 kg	copertura torte tipo "Sacher; copertura di torte, cakes, profiteroles; farcitura praline

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO

GLUTEN FREE

UTILIZZO	CONSISTENZA	TEMPERATURA IDEALE DI COPERTURA			CONFEZIONE	IDEALE PER:
post-forno	●●● ●●	32-35°C	10% di cioccolato bianco	non contiene nocciole	5 kg	copertura torte tipo "Sacher; copertura di torte, cakes, profiteroles; farcitura praline

WONDERCHOC WHITE

GLUTEN FREE

UTILIZZO	CONSISTENZA	TEMPERATURA IDEALE DI COPERTURA			CONFEZIONE	IDEALE PER:
post-forno	●●●●	22-24°C	25% di cioccolato bianco	contiene burro anidro	5 kg	farcitura e decorazione di cakes e cupcakes; farcitura praline

Creme a base acquosa per Copertura e Farcitura

irca

MIRROR - coperture a specchio

GLUTEN FREE

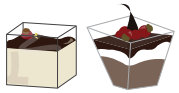
	PER UTILIZZO SCALDARE A	CONFEZIONE
MIRROR CIOCCOLATO LATTE	45-50°C	6 kg
MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE (43% cioccolato)	45-50°C	6 kg
MIRROR CIOCCOLATO FONDENTE (40% cioccolato)	45-50°C	6 kg
MIRROR CIOCCOLATO BIANCO (25% ciocc. bianco)	45-50°C	6 kg
MIRROR EXTRA WHITE	50-55°C	3 kg
MIRROR CIOCCOLATO GIANDUIA (35,8% ciocc. gianduia)	45-50°C	6 kg
MIRROR CARAMEL (97% caramello)	50-55°C	6 kg
MIRROR TOFFEE	50-55°C	3 kg
MIRROR PISTACCHIO	45-50°C	3 kg
MIRROR FRAGOLA	45-50°C	3 kg
MIRROR KIWI	45-50°C	3 kg
MIRROR MANDARINO	45-50°C	3 kg
MIRROR TROPICAL	50-55°C	3 kg
MIRROR LIMONE	45-50°C	3 kg
MIRROR FRUTTI DI BOSCO	45-50°C	3 kg
MIRROR LAMPONE	45-50°C	3 kg
MIRROR AMARENA	45-50°C	3 kg
MIRROR NEUTRO	50-55°C	3 kg

IDEALI PER COPERTURE A SPECCHIO DI PRODOTTI A -18°C E FARCITURE DI:

bavaresi

semifreddi

mousse


bicchierini

ALTRE APPLICAZIONI:

profiteroles (-18°C)

torta Sacher (-18°C)

variegatura gelato (-14°C)

miscelato con BLITZ ICE GLITTER SILVER oppure GOLD per coperture di prodotti a -18°C

TOFFEE D'OR CARAMEL

GLUTEN FREE

UTILIZZO	CONSISTENZA	PRONTO ALL'USO	CONFEZIONE
ante-forno post-forno	●●●●	per farciture ed aromatizzazioni	5 kg

IDEALE PER:

farcitura di praline torte, muffins e cupcakes

ante-forno per crostate, fagottini di frolla/sfoglia

aromatizz. creme

copertura torte

HONEYFILL

GLUTEN FREE

UTILIZZO	CONSISTENZA	PRONTO ALL'USO	CONFEZIONE
ante-forno post-forno	●●●	per farciture	6 kg

IDEALE PER:

croissant

farcitura

paste lievitate

GLUTEN FREE

CREMIRCA - creme da farcitura

	IDEALE PER UTILIZZO PRE-FORNO	UTILIZZO IN COTTURA	CONFEZIONE	IDEALE PER:	ALTRE APPLICAZIONI:
VANIGLIA	NO	SI	14 kg	farcitura	aromatizzazioni di crema pasticcera e panna
VANIGLIA THERMO	SI	SI	6 kg - 14 kg		
CREMIRCA CIOCCOLATO THERMO	SI	SI	6 kg	crostate, tartellette	paste lievitate
CREMIRCA GIANDUIA THERMO	SI	SI	6 kg		
CREMIRCA LIMONE SP	NO	SI	6 kg		farcitura di muffin e cupcake
CREMIRCA ARANCIA SP	NO	SI	6 kg		
CREMIRCA FRUTTI DI BOSCO/YOGURT	NO	SI	6 kg		

irca

Quality through expertise

Irca S.p.A.
Via degli Orsini,5 - Gallarate (VA) - Italia
Tel. +39-0331284111 Fax +39-0331284199
www.irca.eu