

GOLOSI GUSTI



SELEZIONA LA QUALITÀ

IRCA, 100 ANNI DI ECCELLENZA

100
A CENTURY
OF EXCELLENCE | 1919
2019

È il 1919 quando a Gallarate, piccola cittadina in provincia di Varese, la famiglia Nobili rileva "Le Essenze Italiane", un'azienda che produce oli essenziali e liquori. Nel 1940 vengono acquistati i primi macchinari per produrre malto ed estratto di malto, e l'attività comincia a svilupparsi, anno dopo anno, attorno alla lavorazione di altre materie prime per forni e pasticcerie. Frutto di questo lavoro di ricerca è, nel 1960, la prima linea di miglioratori e semilavorati per la panificazione. Nel 1965 "Le Essenze Italiane" si trasforma in IRCA s.n.c. e dal 1970 l'azienda si apre al mondo della cioccolateria, acquistando il suo primo macchinario per la raffinazione del cioccolato liquido.

L'esperienza maturata nel trattamento degli alimenti da più di mezzo secolo convince IRCA, inoltre, a mettere il know-how del suo staff a servizio della clientela: cominciano così le prime dimostrazioni tecniche sui prodotti.

Negli anni '80 l'impresa familiare degli esordi è profondamente cambiata e notevolmente cresciuta, fino a contare circa 80 collaboratori. IRCA esporta i suoi prodotti all'estero e partecipa alle più importanti fiere internazionali di settore.

Nel 1985 nello stabilimento di Vergiate viene installato il primo impianto del cioccolato, alimento nella cui lavorazione IRCA è riconosciuta in tutto il mondo come una realtà di assoluta eccellenza.

Gli anni 2000 portano con sé altri importanti investimenti: ai due impianti produttivi esistenti, nel 2008 se ne aggiunge un terzo, a Gallarate, per accogliere la linea di lavorazione di mandorle e nocciole. Nel 2013, inoltre, IRCA lancia un nuovo marchio, JOYGELATO, per distribuire materie prime e basi destinate alle gelaterie artigianali.

Oggi l'azienda esporta in più di 70 Paesi e nel 2018 è stata inaugurata la nuova IRCA Academy, un centro dedicato ai professionisti del mondo del cioccolato, della pasticceria, della panificazione e del gelato che vogliono migliorare le proprie tecniche e approfondire le conoscenze sugli ultimi trend del mercato.



JOY-YOG

Tra i prodotti JOYGELATO la novità si chiama JOY-YOG, una base aromatizzante e stabilizzante in pasta per la realizzazione di gelato artigianale al gusto yogurt. È estremamente pratica nell'impiego e consente di ottenere con pochi ingredienti un gustoso gelato allo yogurt dalla cremosità e spatolabilità ottimale.

Ricetta base
BASE 2.000 g / Latte 1.300 g / Panna 700 g

Ricetta con yogurt intero
BASE 2.000 g / Latte 1.000 g / Yogurt intero 1.000 g

Modalità d'impiego
Miscelare accuratamente tutti gli ingredienti, lasciar riposare per 15 minuti e mantecare.

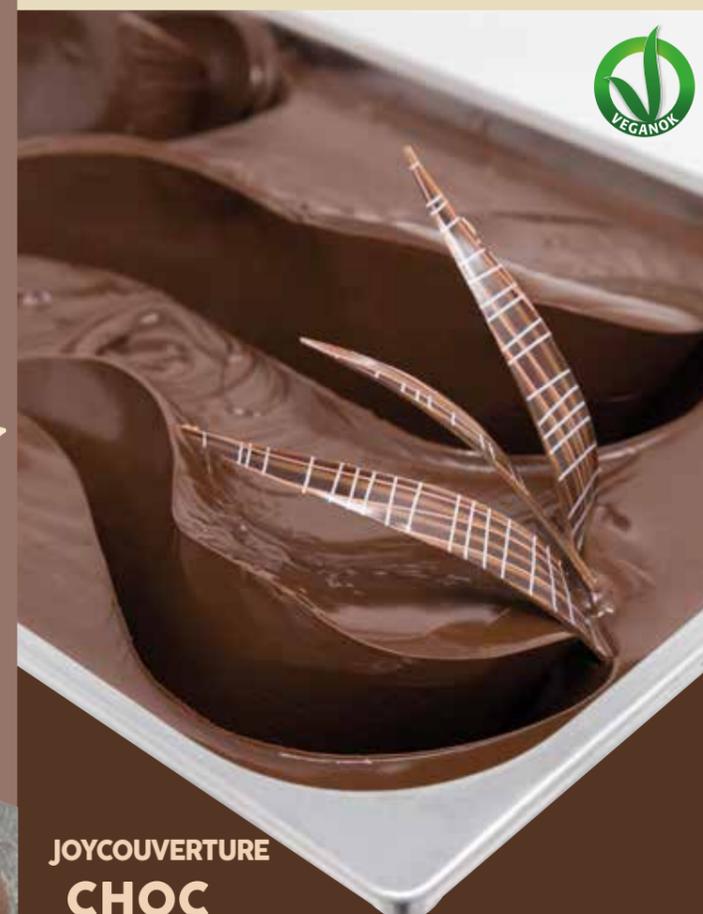
JOYCREAM BITTER VEGAN



Gluten Free

È il nuovo gusto della gamma JOYCREAM, la linea di creme JOYGELATO che rimangono cremose e spalmabili a -15°C. Questa crema bitter, da usare anche come variegatura, presenta il 19% di cacao magro con mandorle e nocciole. Può essere inserita nel gelato durante la preparazione di coni e coppette. Raggiunge la consistenza ottimale dopo 2-3 ore a -15°C.

Estrarre una parte di gelato dal mantecatore e formare uno strato sul fondo della vaschetta. Depositare uno strato di JOYCREAM BITTER VEGAN e mescolarlo con il gelato. Estrarre il gelato rimanente, porre in abbattitore per 2-3 minuti e successivamente decorare la superficie con un ulteriore strato di JOYCREAM BITTER VEGAN.



JOYCOUVERTURE CHOC DARK 52%

È una copertura di alta qualità con il 52% di cioccolato fondente, senza glutine. Ideale per creare un croccante gelato su stecco oppure una strepitosa "Stracciatella".

Modalità d'impiego
Portare a fusione riscaldando alla temperatura di 30-35°C circa e rimescolare con cura.

Pane del Centenario cacao e nocciole

PER FESTEggiARE IL SUO SECOLO DI STORIA, AL SIGEP 2019 IRCA HA PRESENTATO IL SUO NUOVO PANE DEL CENTENARIO CACAO E NOCCIOLE, UN PREPARATO A BASE DI FARINA TIPO 1, CACAO E GRANELLA DI NOCCIOLE.



PERFETTO CON RICETTE
DOLCI E SALATE!

Ingredienti
PANE DEL CENTENARIO CACAO E NOCCIOLE 10.000g
Lievito 300 g
Acqua 5500 g

Procedimento
In un'impastatrice a spirale, impastare gli ingredienti aggiungendo, all'inizio, 5 litri di acqua; dopo che l'impasto avrà girato per 2 minuti in seconda velocità, inserire la rimanente acqua in 2-3 riprese, facendo attenzione che venga completamente assorbita. Lasciare puntare l'impasto per circa 15 minuti a 25°C. Spezzare, preformare a pagnottelle di 350gr per una seconda puntatura di 10 minuti a 25°C. Arrotolare nuovamente e porre a lievitare su telaio o teglia per 50-60 minuti circa in cella a 28°C. Prima dell'infornamento, inumidire leggermente la superficie dei pani e decorarli spolverando con farina utilizzando lo stencil dedicato. Infornare a 190-200°C, con vapore iniziale, per 25 minuti circa, e aprire il tiraggio del forno 5 minuti prima dello sfornamento.



SALUTE E BENESSERE CON I GRANI ANTICHI

I grani antichi stanno vivendo una stagione di riscoperta e grande apprezzamento. Si tratta per lo più di varietà coltivate, anche in Italia, prima dell'avvento dei grani selezionati per l'industria alimentare a partire dagli anni '60. Rispetto a questi ultimi, necessitano di una lavorazione più lenta e a temperature più basse, che ne garantisce una maggior tenuta delle caratteristiche organolettiche. I consumatori gli scelgono sempre più volentieri perché risultano essere più salutari e più digeribili anche a chi presenta delle intolleranze al grano. Per rispondere alle esigenze specifiche di questo tipo di clientela il Laboratorio Ricerca IRCA ha sviluppato due nuovi preparati per pane.



PANE ANTICHI CEREALI

un preparato completo per la produzione di pane con cereali e semi di lino e miglio.

Ingredienti
PANE ANTICHI CEREALI 10.000 g
Lievito 300 g
Acqua 6.000-6.500 g
Modalità di impasto: impastatrice a spirale.

Impastare gli ingredienti inserendo, all'inizio, 5 litri di acqua; dopo che l'impasto ha girato per 2 minuti in seconda velocità, inserire la rimanente acqua in 2/3 riprese facendo attenzione che venga completamente assorbita. Lasciar puntare l'impasto per circa 15 minuti a 25°C. Spezzare, preformare per una seconda puntatura di 10 minuti. Dare la tipica forma di pagnotta, inumidire la superficie e decorare facendo aderire DECORGRAIN; porre a lievitare in cella su telai o teglie per 50/60 minuti circa. Infornare con vapore ed aprire il tiraggio del forno 5 minuti prima dello sfornamento.

TEMPI, TEMPERATURE E FORMATI POSSONO VARIARE A SECONDA DELLE ESIGENZE E DELLE CAPACITÀ PRODUTTIVE DI CIASCUNO.

PANE VENERE

Ingredienti
PANE VENERE 10.000 g
Lievito 300 g
Acqua 5.500-6.000 g
Modalità di impasto: impastatrice a spirale

PANE VENERE È UN PREPARATO COMPLETO PER LA PRODUZIONE DI PANE CON RISO VENERE, FARRO E GRANO SARACENO.

Impastare gli ingredienti inserendo, all'inizio, 5 litri di acqua; dopo che l'impasto ha girato per 2 minuti in seconda velocità, inserire la rimanente acqua in 2/3 riprese facendo attenzione che venga completamente assorbita. Lasciar puntare l'impasto per circa 15 minuti a 25°C. Spezzare, preformare per una seconda puntatura di 10 minuti. Dare la tipica forma di baguettes con estremità sottili e porre a lievitare capovolte su teli infarinati per 50-60 minuti circa in cella. Infornare con vapore ed aprire il tiraggio del forno cinque minuti prima dello sfornamento.

TEMPI, TEMPERATURE E FORMATI POSSONO VARIARE A SECONDA DELLE ESIGENZE E DELLE CAPACITÀ PRODUTTIVE DI CIASCUNO.



SFIZIO CROCK

Ingredienti
SFIZIO CROCK 1.000 g
Farina di grano tenero (media forza - 200/220W) 1.000 g
Sale 30 g
Lievito 10 g
Olio extra vergine d'oliva 30 g
Acqua 1.400-1.500 g*

* la quantità d'acqua varia in base all'assorbimento della farina utilizzata

Procedimento
Mettere in planetaria tutti gli ingredienti e aggiungere gradualmente l'acqua. Puntare per 60 minuti a 25°C. Spezzare e preformare panetti di 800/900 gr, quindi porre a maturare gli impasti a 5°C per 16 ore. Rinvenire per 60 minuti a 24°C e lasciare lievitare per 120 minuti a 28°C. Lavorare l'impasto fino a ottenere la focaccia/pizza dell'altezza desiderata, quindi infornare per 9 minuti a 260-270°C con vapore iniziale.



UN PREPARATO CONCENTRATO AL 50% PER LA PRODUZIONE DI PIZZE TIPO "ROMANA" E FOCACCE.





LE NOVITÀ IN CASA EURODOLCE

Chi siamo

Eurodolce nasce nel 1985 a Ponzano Veneto (TV). Al tempo l'azienda si chiamava FORAR, acronimo che unisce i nomi dei due soci fondatori, Michele Forte e Armando Raris, che si affacciano sul mercato della distribuzione di materie prime per pasticceria e panificazione come esclusivisti IRCA per le province di Treviso, Pordenone, Belluno e il litorale veneziano. In cinque anni l'azienda cresce rapidamente, tanto da aver bisogno di una nuova sede. Nel 1990 Eurodolce si sposta nella quartier generale di Maserada sul Piave, dove oggi conta su una superficie di circa 1500 mq e lavorano venticinque persone.

Nel 2004 Eurodolce si apre anche al mercato delle gelaterie e dal 2013 è esclusivista del marchio JOYGELATO.

Pasticceria, Gelato, Panificazione, Bar e Ristorazione sono settori in costante evoluzione. Armando Raris, uno dei soci proprietari di Eurodolce S.r.l., ci offre il suo punto di vista sul mercato e ci racconta le novità 2019 in serbo per la clientela.



Dolce Treviso è il lievitato artigianale dedicato a esaltare i sapori della più autentica tradizione trevigiana. La sua ricetta è stata sviluppata con ingredienti di primissima qualità e Radicchio Rosso di Treviso IGP.

Come è cambiato il mercato negli ultimi anni?

I laboratori artigianali del nostro territorio – che si tratti di pasticcerie o di forni poco importa – si sono altamente specializzati e propongono prodotti che hanno un'alta qualità ed esprimono una creatività che non ha nulla a che fare con il prodotto base offerto dalla GDO. Al supermercato posso comprare il chilo di pane comune, la crostatina semplice alla frutta, ma se voglio un pane speciale o cerco un pasticcino curato e moderno o una torta di compleanno, beh, entro ed entrerò sempre nel negozio di un professionista.

Per quello che ci è dato sapere, inoltre, funzionano bene anche i panifici che si sono aperti alla pasticceria, magari con un piccolo angolo bar attrezzato per le colazioni.

Quanto è importante la formazione per gli artigiani del gusto?

La formazione è importantissima. E i nostri clienti lo sanno bene, soprattutto da quando nei laboratori ci sono le seconde o terze generazioni. Negli ultimi cinque anni, in tante attività del nostro territorio c'è stato un buon avvicendamento generazionale, con i figli che sono andati a sostituire o ad affiancare i padri. Questi giovani sono molto aperti alle novità e all'aggiornamento, spesso la richiesta di prodotti nuovi o di essere informati sulle ultime tendenze viene proprio da loro. Dal canto nostro, noi abbiamo cercato di attivarci per rendere il nostro calendario corsi sempre più interessante.

Quali sono gli appuntamenti in programma nel 2019?

Abbiamo un primo semestre davvero intenso, cominciamo il 18 febbraio con la presentazione dei prodotti per la vasocottura Weck. Il 7 marzo aspettiamo i nostri clienti per la demo dedicata ai lievitati pasquali guidata dal Maestro Gennaro Barbato. Durante l'incontro illustreremo anche le caratteristiche del nuovissimo DOLCE TREVISO, un lievitato con Radicchio Rosso di Treviso IGP sviluppato in esclusiva per Eurodolce, che abbiamo lanciato lo scorso dicembre. Lunedì 11 e martedì 12 marzo ospiteremo il Maestro Rossano Vinciarelli, che terrà un workshop sulle "Crostate di Tendenza".

Anche ad Aprile avremo grandi nomi: martedì 2 aprile sarà con noi Omar Busi con la sua "Pasticceria del Benessere", martedì 9 aprile avremo Giambattista Montanari e Gennaro Barbato con un focus sul burro. Mercoledì 15 maggio, infine, ci verrà a trovare il Maestro Davide Malizia per un workshop sui "Mignon da Banco". Chiudono l'offerta formativa due giornate con Claudio Scalco dedicate alla comunicazione nei punti vendita: lunedì 25 marzo e lunedì 6 maggio.

CALENDARIO CORSI PRIMO SEMESTRE 2019

7 marzo	Lievitati pasquali e Dolce Treviso	Gennaro Barbato	a pagamento
11-12 marzo	Crostate di tendenza	Rossano Vinciarelli	a pagamento
20 marzo	Fingerfood Revolution	Ice Wer - Danilo Freguja	gratuito
25 marzo	Comunicazione nei punti vendita	Claudio Scalco	a pagamento
2 aprile	Pasticceria del Benessere	Omar Busi	a pagamento
9 aprile	Burro, tecnica e fantasia	G. Montanari e G. Barbato	a pagamento
6 maggio	Comunicazione 2° livello	Claudio Scalco	a pagamento
14-15 maggio	Mignon da banco	Davide Malizia	a pagamento

GRUPPO 3A, IL NUOVO LOGO

IL CONCEPT



I COLORI



SELEZIONA LA QUALITÀ

Alcuni di voi forse se ne saranno accorti osservando i cambiamenti del packaging dei nostri prodotti a marchio: il Gruppo 3A da Gennaio 2019 ha un nuovo logo.

Questo cambiamento di immagine si inserisce nel progetto di crescita della nostra Cooperativa, che sta investendo molto anche sulla comunicazione (non a caso ha una nuova veste grafica anche questo nostro trimestrale di informazione).

Il bambino sorridente con il cappello da cuoco che ci ha accompagnato nei nostri primi dieci anni di vita è stato sostituito da un simbolo che vuole essere la sintesi dei valori su cui poggia tutto il lavoro delle aziende che fanno parte del Gruppo: dialogo, collaborazione, attenzione alla persona. Sono rimasti inalterati, invece, gli storici riferimenti cromatici: giallo e azzurro.

Eurodolce Srl

via Dell'Industria, 92-94 31052 Maserada sul Piave (TV) - info@eurodolce.it - tel +39.0422.777628
WWW.EURODOLCE.IT



SEGUI EURODOLCE S.R.L. SU FACEBOOK PER RESTARE AGGIORNATO SULLE ULTIME NOVITÀ!

