

PRALINA #WE ♥ IRCA



Guscio Esterno

Disporre con l'aiuto di una pinzetta dei frammenti di foglie d'oro alimentari. Spruzzare con burro di cacao rosso temperato a 30°C e lasciar cristallizzare. Colare **RENO BLANC SUPÉRIEUR** 40-42% temperato e realizzare una sottile camicia di cioccolato. Lasciar cristallizzare.

Ganache alla fragola

RENO BLANC SUPÉRIEUR 40-42% g 200
MIRROR FRAGOLA g 400
BURRO DI CACAO g 20

Scaldare MIRROR FRAGOLA a 45°C, aggiungere RENO BLANC SUPÉRIEUR 40-42% e BURRO DI CACAO, quindi emulsionare. Riempire la pralina per metà e porre a cristallizzare.

Ripieno croccante ai frutti rossi

PRALIN DELICRISP FRUITS ROUGES g 200
RENO BLANC SUPÉRIEUR 40-42% g 400

Sciogliere RENO BLANC SUPÉRIEUR in forno a microonde a 45°C ed aggiungere PRALIN DELICRISP FRUITS ROUGES. Miscelare, riempire la pralina e lasciar cristallizzare. Chiudere la pralina con RENO BLANC SUPÉRIEUR 40-42% temperato, far cristallizzare e sfornare.

Raindrop PRALINE SENZA STAMPO

Fondere in microonde NOBEL BIANCO a 40-45°C ed unire a PRALIN DELICRISP. Riempire a metà uno stampo in silicone a emisfere e far cristallizzare. Una volta cristallizzati ripetere il procedimento in un altro stampo di silicone ed incollare le prime mezze sfere. Lasciar cristallizzare completamente. Una volta cristallizzati, sfornare i raindrops e appoggiarli sopra dei chiodini da golf, glassarli con cioccolato temperato di diverse tipologie. Quando il cioccolato sarà cristallizzato rimuovere i raindrops.

Facili e veloci da preparare senza stampo, le praline RAINDROPS by IRCA si possono proporre nella versione ai frutti rossi, al pistacchio o limone e meringa.



Frutti rossi

NOBEL BIANCO
g 200

PRALIN DELICRISP
FRUIT ROUGES
g 200

Pistacchio

NOBEL BIANCO
g 200

PRALIN DELICRISP
PISTACCHIO
g 200

Limone e Meringa

NOBEL BIANCO
g 200

PRALIN DELICRISP CITRON
MERINGUE
g 200

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!

GOLOSI GUSTI



SELEZIONA LA QUALITÀ



VOGLIA DI CIOCCOLATO

I dati diffusi dell'Osservatorio WPS World Pastry Star durante l'ultimo congresso internazionale di pasticceria, che si è tenuto a Milano lo scorso maggio, confermano la grande passione degli italiani per il cioccolato. Peccato però che solo il 4% lo acquisti in pasticceria. Abbiamo chiesto di commentare questo interessante dato ad Atenaide Arpone, responsabile di alcuni importanti magazine di settore, tra cui Il Panificatore italiano, Il Pasticcere e Il Gelatiere italiano e coordinatrice dell'Osservatorio WPS.

Come è nato l'osservatorio WPS?

L'osservatorio sulla pasticceria del Wps è nato da un dato di fatto: non esiste nulla di analogo, almeno se consideriamo il settore artigianale. Ci sono aziende, virtuose, che compiono delle indagini sui trend di consumo, ma non esiste nessuno che realizzi una ricerca di mercato (pubblica) sulla pasticceria artigianale. Non si tratta di un compito semplice, a dire il vero, e per diversi motivi. Primo fra tutti esiste una oggettiva difficoltà a classificare che cosa si intenda per pasticceria artigianale: faccio un unico esempio, ma si potrebbe dissertare a lungo. È utile considerare gli esercizi che fanno unicamente pasticceria da banco, o conviene ricomprendere anche la pasticceria da ristorazione? E la pasticceria di forno che fanno i panificatori? E quella che, seppur meno frequentemente, fanno i gelatieri? Noi di Italian Gourmet, insieme a Carlo Meo di Marketing&Trade e a Mimesi, che è un'azienda del nostro gruppo che si occupa media monitoring, abbiamo deciso di partire con un gruppo di artigiani che facessero da campione per poi allargare il raggio nei prossimi anni, dandoci come obiettivo quello di cercare risorse che ci permettano indagini su più ampia scala. Nonostante ciò, il campione scelto per il 2019 era comunque molto rappresentativo, perché abbiamo coinvolto AMPI (Accademia dei Maestri Pasticceri). Gli accademici vengono da tutta Italia e ci hanno quindi permesso di avere un quadro esteso all'intero territorio nazionale.

S secondo le rilevazioni dell'osservatorio, il cioccolato rimane uno dei prodotti più amati dagli italiani, ma solo il 4% lo compra in pasticceria. Secondo il tuo parere di esperta del settore, perché?

Anche in questo caso i fattori sono diversi. Un paletto serio è di ordine climatico: la maggior parte dei pasticceri è "costretta" a non produrre cioccolato durante l'estate, perché i volumi dei consumi non ne giustificano i costi. Mentre l'industria può diminuire la produzione, pur mantenendola attiva, l'artigiano è costretto a concentrarsi su altri prodotti, anche perché è la pasticceria in generale a risentire del calo estivo. Un altro elemento è legato al prezzo: in pasticceria ti aspetti di trovare un cioccolato di qualità, addirittura monorigine, con alte percentuali di massa e burro di cacao. Mentre magari nella GDO passi sopra a questi "dettagli" e ti butti sulla prima tavoletta con un pack o una comunicazione

73,3%
GDO

4%
PASTICCERIA

Perché?

accattivante. C'è anche da considerare un fattore culturale: per noi italiani la pasticceria è comunque sempre la pasticceria tradizionale. Al limite ci si concede sporadicamente una torta moderna, qualche mono innovativa, ma nella maggior parte dei casi funzionano le mignon, le torte tradizionali italiane, le veneziane, i panettoni. Per il cioccolato o ci si rivolge a un brand forte (come Gobino, Castagna, ecc) oppure è un acquisto di impulso quando in pasticceria si è già entrati per altri motivi. In compenso, però, se ben concepiti e valorizzati, i prodotti a base di cioccolato permettono una buona marginalità, perché i clienti sanno che la materia prima ha un costo



elevato ed è disposta a spendere di più, a patto che il prodotto venga raccontato. Lo storytelling non fa miracoli, ma aiuta.

Quali sono le tendenze emergenti nel mondo del cioccolato che un pasticcere non dovrebbe trascurare?

Alcune aziende hanno puntato su nuove tipologie di cioccolato, oltre ai classici bianco, latte e fondente, spingendosi fino all'introduzione di polpe di frutta che donano una nota di colore, oltre che conferire gusti più freschi. La frutta rende il cacao più "estivo" e anche i colori

hanno un analogo risultato, quindi forse queste nuove referenze permetteranno di destagionalizzare i prodotti che hanno alla base questo ingrediente. Sicuramente lo renderanno un po' meno elegante e passionale, ma sarà molto più versatile e divertente. Chi, invece, non vuole osare, può però optare per quei cioccolati che consentano, come dicevamo prima una narrazione: monorigini, al alta concentrazione di massa di cacao, sì al burro di cacao, no agli altri grassi aggiunti, ecc. I pasticceri intervistati nel nostro osservatorio si aspettano comunque una crescita a due cifre delle vendite di cioccolato nei prossimi anni. E se lo dicono loro, forse è proprio il caso di non lasciarsi cogliere impreparati.

“Mai la natura ha racchiuso un nutrimento di così alto valore in uno spazio piccolo come quello del seme di cacao.”

ALEXANDER VON HUMBOLDT

TAVOLETTE



Di cioccolato bianco, al latte, fondente o con le nocciole: la tavoletta di cioccolato è lo snack goloso più amato!

Proponila in negozio per la vendita diretta già pronta per essere acquistata o regalata.

Il packaging più adatto è semplice e curato, con in evidenza il logo del tuo laboratorio.

RIPIENO CHOCOBISCOTTO BY IRCA

CHOCOSMART CIOCCOLATO

g 1.000

GRANELLA DI BISCOTTO

g 100-120

Fondere CHOCOSMART

CIOCCOLATO a 30-32°C ed

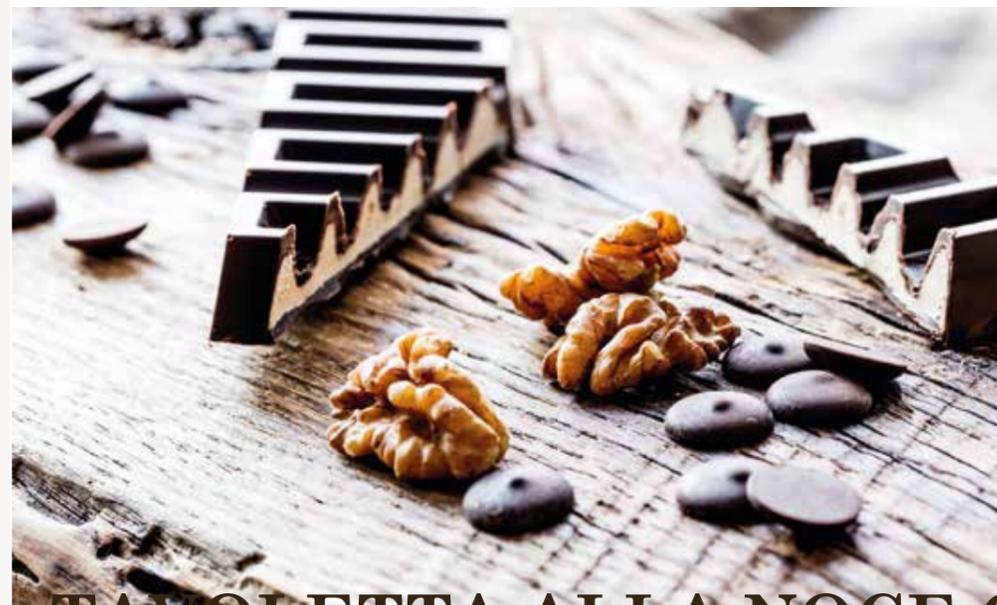
aggiungere GRANELLA DI

BISCOTTO.



TAVOLETTA CHOCOBISCOTTO

PROCEDIMENTO: foderare degli stampi per tavolette in policarbonato con cioccolato monorigine LAIT MADAGASCAR 38% temperato formando una "camicia" sottile e far cristallizzare. Farcire con il Ripieno Chocobiscotto e far cristallizzare. Richiudere con cioccolato monorigine LAIT MADAGASCAR 38% temperato. Lasciare raffreddare a 10-15°C e smodellare.



RIPIENO ALLA NOCE CROCCANTE BY IRCA

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO

g 1.000

JOYPASTE NOCE

g 150

Fondere CHOCOSMART CIOCCOLATO

BIANCO a 30-32°C e aggiungere

JOYPASTE NOCE.

TAVOLETTA ALLA NOCE CROCCANTE

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

GLI STAMPI

Stai cercando degli stampi in policarbonato per le tue tavolette di cioccolato? Prova le eleganti proposte di MARTELLATO! Cod. MA 2000 - Cod. MA2001



DOBLA, L'ISPIRAZIONE DI CIOCCOLATO

Cioccolato di qualità superiore, finemente declinato in decorazioni, cup e topping pronti a essere protagonisti delle tue creazioni. Le proposte Dobla sono sviluppate in collaborazione con i migliori pasticceri al mondo, per far sì che ogni dettaglio sia studiato alla perfezione.



La stagione fredda è alle porte!

Rendi ancora più spettacolari le tue creazioni dedicate alle prossime feste in calendario con le nuove proposte Dobla!



LASCIATI ISPIRARE
WWW.DOBLA.COM



UOVA PASTORIZZATE LIQUIDE

UNA VASTA GAMMA DI OVOPRODOTTI PASTORIZZATI
DA UOVA DI GALLINE ALLEVATE A TERRA
PRONTI ALL'USO IN PRATICI BRICK



100% ITALIANE



✓ **PASTORIZZAZIONE**

Riduzione dei rischi alimentari attraverso specifici trattamenti.

✓ **GENUINITÀ**

Uova senza additivi aggiunti da galline allevate a terra.

✓ **CONTROLLO**

Uova 100% italiane provenienti da filiera controllata AIA.

✓ **COMODITÀ**

Uova già sgusciate e consumabili attraverso il pratico brick.