

SFIZIO SALATO

Con SFIZIO CROCK IRCA oltre alla pizza in pala si possono preparare delle ottime focacce e la tradizionale pizza tonda. Quest'ultima può essere personalizzata sostituendo la farina di grano tenero con semola rimacinata di grano duro o farina integrale, utilizzando la stessa ricetta, oppure con uno dei preparati IRCA per panificazione (Curcubread, Vitamais, Gran Rustico, Gran Mediterraneo ecc.) aggiungendo 5 g di sale anziché 20 g.

Cerca tutte le ricette e le proposte di farcitura su www.irca.eu!

FOCACCIA ROMANA DOPPIO STRATO

Ingredienti

SFIZIO CROCK g 1000
Farina di grano tenero - (media forza - 200/220 W) g 1000
Sale g 30
Lievito g 30
Olio extra vergine d'oliva g 30
Acqua* g 1400/1500

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

Tempo d'impasto: 16 minuti circa
Temperatura impasto: 26°C
Puntatura: 45 minuti a 25°C
Spezzatura: g 400/450
Lievitazione finale: 120 minuti a 28°C
Cottura: 9 minuti a 260/270°C con vapore iniziale

Procedimento

Modalità di impasto (impastatrice a spirale): impastare gli ingredienti aggiungendo all'inizio 1 litro di acqua; dopo che l'impasto ha girato per 3/4 minuti in seconda velocità, inserire la rimanente acqua in 3 o 4 volte facendo attenzione che venga completamente assorbita prima di ogni aggiunta. Porre l'impasto in un contenitore cosperso di olio e lasciarlo puntare 45 minuti a 25°C.

Capovolgere il contenitore sul tavolo ben infarinato e spezzare. Formare i pastoni ripiegandoli e dandogli una forma ovale. Porre i pezzi in cassette sovrapponibili cosperte di olio e porre a lievitare a 28°C per 2 ore. Deporre capovolto un pastone sul tavolo ben infarinato con semola di grano duro e cospargerne anche la superficie. Schiacciare con le dita per assottigliare ed allungare il pezzo.

Porre la focaccia sulla pala d'infornamento eliminando la farina in eccesso, cospargere uniformemente di olio extra vergine d'oliva, sovrapporre un'altra focaccia già schiacciata ed infornare. Cuocere per 9 minuti a 260/270°C fino al raggiungimento di un colore tendente al brunito.

Composizione finale

Dopo pochi minuti, quando la focaccia è ancora calda, è possibile procedere alla farcitura della focaccia esercitando una delicata trazione per separare i due strati che risulteranno facilmente divisibili.



PIZZA AL PIATTO



INGREDIENTI E TEMPI DI PREPARAZIONE

SFIZIO CROCK g 1000
farina di grano tenero - (media forza - 200/220 W) g 1000
sale g 20
lievito g 10
olio extra vergine d'oliva g 40
acqua* g 1050/1100

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

Tempo d'impasto: 11 minuti circa
Temperatura impasto: 26°C
Puntatura: 40 minuti a 25°C
Spezzatura: g 250
Lievitazione finale: 300 minuti a 20°C
Cottura: 3/4 minuti a 300°C

sulla superficie circa 60 g di salsa di pomodoro condita, mozzarella ed altri ingredienti a piacere. Porre la pizza sulla pala di infornamento ed infornare a 300°C (forno a piastra) per 3/4 minuti.

Per una gestione della produzione più flessibile è possibile procedere con la precottura delle pizze osservando la seguente modalità: cuocere con la sola salsa di pomodoro condita a 300°C per 2/3 minuti, lasciare raffreddare, confezionare le basi in contenitori o sacchetti di plastica per mantenerne l'umidità e conservare in frigorifero per massimo 3 giorni. Al fabbisogno, distribuire sulla pizza 60 g di mozzarella a cubetti e gli altri ingredienti, infornare a 300°C per 2/3 minuti fino allo scioglimento della mozzarella.



GOLOSI GUSTI



SELEZIONA LA QUALITÀ

GELATO, RIVOLUZIONE BE FREE

Il SIGEP di Rimini, che ha chiuso i battenti lo scorso 22 gennaio, è stato il palcoscenico di lancio di tanti nuovi prodotti. Abbiamo chiesto al Maestro Gelatiere Davide Angei di illustrarci tutte le novità firmate IRCA JOYGELATO per il mondo della gelateria.

IRCA JOYGELATO a Rimini ha presentato dei nuovi prodotti. Di che si tratta?

La novità più importante del 2020 si inserisce nella gamma delle basi. I nostri laboratori di ricerca e sviluppo hanno messo a punto le nuove basi in polvere **senza additivi ed aromi JOYBASE BE FREE CREAM e JOYBASE BE FREE FRUIT**, che hanno la caratteristica di essere davvero "pulite". Sono "free" perché sono **libere dagli E-numbers**, ovvero tutti quegli addensanti, emulsionanti, coloranti e aromi che in etichetta vengono solitamente introdotti dalla lettera "E". Con queste basi, che presentano una **struttura cremosa e asciutta**, possiamo realizzare gelato artigianale che conserva **un'ottima stabilità in vetrina**. Semplicissime da usare, sono pensate per essere davvero pronte all'uso, la BE FREE CREAM con utilizzo a caldo, la BE FREE FRUIT con utilizzo a freddo. Sono basi pulite, lisce e setose, soprattutto quella alla crema. Chiaramente, per quest'ultima devo usare paste pure e materie prime libere da additivi. Faccio un esempio, per fare il cioccolato dovrò usare massa di cacao, per fare un caffè il caffè liofilizzato, la vaniglia la caratterizzo direttamente con la bacca.

Ci sono soluzioni veloci anche per chi ha necessità di attrezzare un angolo gelato?

Per rispondere alla precisa esigenza di mercato delle attività promiscue, ovvero tutte quelle pasticcerie, bakery o bar-ristoranti che hanno anche l'angolo gelato, ma che non fanno del gelato il loro core business, abbiamo lanciato **JOYBASE EXPRESS**. È un prodotto **pronto all'uso**, pensato anche per chi non è del mestiere o non ha a disposizione personale qualificato, ma ha comunque necessità di attrezzare un angolo gelato che non sviscila la qualità. È una **base a freddo, in pasta già idratata**, davvero semplicissima da

preparare. Per fare un fiordilatte, per esempio, si aggiungono alla base (anche a temperatura da frigorifero) latte e panna, si frusta e si mette a mantecare.

Di utilizzo simile proponiamo anche **JOY-YOG**, che serve per preparare il gelato allo yogurt, anche in versione soft con una piccola variazione sulla ricetta.

Quali le tendenze da cavalcare?

Quest'anno l'attenzione è tutta rivolta al cioccolato e alle decorazioni di cioccolato da accompagnare al gelato. Noi proponiamo la nuova **JOYBASE CHOCO TANDEM**, una base che si miscela velocemente con acqua bollente o acqua e latte bollente a seconda del tipo di cioccolato che andremo a utilizzare.

Invito a scoprire gli **abbinamenti con i 4 nuovi cioccolati IRCA monorigine** (tre fondenti e un cioccolato al latte). Devo soltanto scaldare il latte con l'acqua e 400 gr di cioccolato che preferisco. Questo prodotto è davvero speciale perché non ha zucchero saccarosio al suo interno, ma **ha uno zucchero particolare** - siamo i primi a utilizzarlo - **quello dello stelo del fiore del cocco**. Questo zucchero grezzo **esalta il gusto del cioccolato** e al banco rende meglio dello zucchero tradizionale, **evitando l'indurimento** tipico di questo tipo di gelato. Negli stress test effettuati in laboratorio abbiamo visto come anche dopo diversi giorni il gelato rimanga morbido come appena uscito dalla macchina.



GELATO AL LAMPONE

JOYBASE BE FREE FRUIT g 1100
acqua g 1100
polpa di lampone g 1835
succo di limone g 35

Miscelare tutti gli ingredienti e mantecare. Decorare con lamponi freschi.

L'idea in più:
decora il tuo gelato da banco con i lamponi in cioccolato by Dobia!

Novità Cioccolato

Night in Madagascar

Nomi che evocano la perfezione e la bellezza della musica, formulazioni sempre più accurate e un nuovo concept di packaging. AL SIGEP 2020 ha debuttato la nuova linea IRCA dedicata al cioccolato.

SANTO DOMINGO 75%

Cioccolato fondente monorigine con il 75% di cacao dalla Repubblica Dominicana. Il singolare microclima di questo paradiso tropicale ha generato l'ecosistema ideale per la coltivazione di quelle che sono considerate alcune delle migliori fave di cacao al mondo. Si caratterizza per i suoi intensi e persistenti aromi di cacao amaro accompagnati da particolari sfumature aromatiche di liquirizia e caffè.

MADAGASCAR 72%

Cioccolato fondente monorigine con il 72% di cacao del Madagascar.

Il cacao proveniente dall'isola africana si distingue per il suo sapore dolce e intenso, le sfumature floreali e fruttate e un finale leggermente amaro. Questo cioccolato fondente, con le sue singolari e intense note aromatiche, al palato risulta avere acidità, amarezza e sapidità perfettamente bilanciate. Il suo gusto morbido e persistente è ulteriormente arricchito con aromi di frutta rossa.

ECUADOR 70%

Cioccolato fondente monorigine con il 70% di cacao Ecuadoriano. Gusto robusto e armonico, caratterizzato da note speziate e tostate con sfumature aromatiche legnose. La perfetta fluidità e il gusto intenso ma equilibrato lo rendono perfetto per le ricette più particolari.

SANTO DOMINGO 38%

Cioccolato al latte monorigine con il 38% di cacao proveniente dalle coltivazioni della Repubblica Dominicana. Questo cioccolato al latte dal gusto non convenzionale si caratterizza per un corposo aroma di cacao avvolto da un pieno ed equilibrato gusto di latte. Questa armonia è arricchita da spiccate note aromatiche che ricordano il caramello e la frutta secca.

RENO CONCERTO

Armonia e bilanciamento per ogni tipo di utilizzo



BIANCO 31,5% (38/40) FONDENTE 72% (40/42) LATTE 34% (37/39)
BIANCO 25,5% (34/36) FONDENTE 64% (41/43) LATTE 30% (33/35)
FONDENTE 58% (36/38)

Anche nelle versioni:

- LACTEE CARAMEL 32% (37/39)
- GIANDUIA LATTE 27% (40)

SINFONIA

Cioccolato dal carattere audace, per creazioni gourmet



BIANCO 34% (40/42) FONDENTE 76% (44/46) LATTE 38% (38/40)
FONDENTE 68% (41/43)
FONDENTE 56% (36/38)

Anche nelle versioni:

- FONDENTE GIANDUIA 23% (38/40)
- NOCCIOLATO BIANCO 26% (36/38)



BISCOTTO AL CIOCCOLATO SENZA FARINA

MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72%

(fuso a 45°C) g 160

Burro 82 m.g (morbido) g 75

Tuorlo g 70

Zucchero semolato g 40

In planetaria montare gli albumi con lo zucchero semolato fino ad ottenere una meringa liscia e lucida.

Nel frattempo mischiare il burro morbido con il cioccolato, sempre miscelando aggiungere poco alla volta i tuorli.

Incorporare con una spatola l'albume montato alla miscela di cioccolato.

Stendere su un foglio di carta forno e cuocere a 160/170°C per 8 minuti circa, o comunque fino a quando la superficie del biscotto non risulterà resistente al tatto.

Refrigerare completamente prima dell'utilizzo.

CREMINO CROCCANTE

MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38%

(fuso a 45°C) g 100

PRALIN NOISETTE g 60

Corn flakes senza glutine

(sbriciolati e setacciati) g 40

Emulsionare il cioccolato con il pralinato ed infine unire i corn flakes.

Una volta pronto spalmare sul biscotto al cioccolato senza farina e riporre in frigorifero.

CREMA INGLESE PER BAVRESI

Panna 35 m.g. g 175

Latte 3,5 g 75

Tuorlo g 55

Zucchero semolato g 30

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON g 5

In microonde o in pentola portare a bollire il latte e la panna, in una bacinella a parte miscelare tuorlo e zucchero e JOYPASTE.

Una volta raggiunto il bollire unire il composto di tuorlo e zucchero al latte e panna.

Continuare a cuocere, miscelando di tanto in tanto, fino a raggiungere 82°C.

BAVARESE AL CIOCCOLATO

MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72% g 150

LILLY NEUTRO g 35

Panna 35 m.g. - semi montata g 450

Disperdere LILLY NEUTRO in 335g di crema inglese ancora calda, versare sopra il cioccolato ed emulsionare con frullatore ad immersione.

Una volta che la ganache avrà raggiunto i 30°C unire alla panna e realizzare una mousse di consistenza morbida.

CREMOSO AL PRALINATO

PRALIN NOISETTE g 700

Panna 35 m.g. g 350

LILLY NEUTRO g 30

Latte 3,5 g 110

BURRO DI CACAO g 25

Portare a bollire panna, latte e burro di cacao.

Una volta che il burro di cacao sarà totalmente sciolto aggiungere LILLY e versare il liquido sopra il pralinato.

Emulsionare il tutto con un frullatore ad immersione.

Versare nello stampo da inserto e congelare.

COPERTURA E DECORAZIONE

MIRROR CIOCCOLATO q.b.

Composizione finale

In uno stampo di silicone versare uno strato di mousse, inserire il cremoso alla nocciola, velare con altra mousse e terminare con il cremino croccante e il biscotto al cioccolato.

Congelare finché non sarà completamente indurito.

Sfornare il dolce e glassare con MIRROR CIOCCOLATO precedentemente scaldato a 55°C.

Decorare con una mezzaluna di cioccolato fondente temperato spolverato di polvere perlescente rubino.

Decorare con SPEAR DARK DOBLA e BALL RED/DARK.





SPRING

new



FIORI, VASI, PICCOLE PIANTE, FARFALLE E FRUTTA. LE NUOVE IDEE DOBLA SONO ALLEGRE E COLORATE, PERFETTE PER DECORARE TUTTE LE CREAZIONI CHE PROPORRAI AI TUOI CLIENTI NEI PROSSIMI MESI.



Assolutamente da provare anche per impreziosire le coppe gelato!



Scatole Pasqua 2020



Scatola Glamour



Scatola Twin Scozia



Scatola ESA Pois



Scatola Co-Bag



Scatola Vortice



Scatola Colomba Scritta

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!

MADE IN ITALY

novaservice.it

