



ИТАЛИКА

1995

Ингредиенты, материалы и инвентарь  
для кондитерских изделий  
и мороженого

**irca**

**SINCE 1919**

участник программы  
**ПОСТАВЩИК**  
приоритет года

**2021**

**IRCA** - это компания, которая с 1919 года занимается производством кондитерских и хлебопекарных ингредиентов. Особенно широкий ассортимент ингредиентов предлагается для кондитерских изделий. На протяжении многих лет компания постоянно развивала ресурсы и расширяла производственные мощности, благодаря чему в настоящее время IRCA имеет три фабрики, на которых производится продукция самого высокого качества.



# Качество и сертификаты

IRCA всегда уделяла большое внимание каждому аспекту производства, начиная с мониторинга и выбора поставщиков сырья и заканчивая получением готовой продукции.

Система качества. Сертификация.

ISO 9001:2015 (IT)

ISO 9001:2015 (EN)

Certificato UTZ

Certificato RSPO

Certificato HALAL

Certificato KOSHER

Certificato VEGANOK (IT)

Certificato VEGANOK (EN)

A2A Attestato energia da fonti rinnovabili. Anno 2017

A2A Attestato energia da fonti rinnovabili. Anno 2018

Certificato SAN Rainforest Alliance

Certificato Fairtrade

Certificato BRC (Gallarate - Via degli Orsini)

Certificato IFS (Gallarate - Via degli Orsini)

Certificato BRC (Gallarate - Via Danimarca / Via Gran Bretagna)

Certificato IFS (Gallarate - Via Danimarca / Via Gran Bretagna)

Certificato BRC (Vergiate)

Certificato IFS (Vergiate)



# Смеси для выпечки

## Злаковые смеси

В составе смесей содержатся натуральные злаки из овса, полбы, ячменный солод, рожь, а также мука из цельнозерновой пшеницы.

Наличие злаковых делает выпечку весьма полезной:

повышает настроение и придает силы;

дарит энергию для физической и умственной работы;

улучшает состояние кожи;

помогает справиться с повышенной раздражительностью, тревожностью;

сохраняет мышечный тонус;

способствует здоровому кроветворению;

улучшает работу желудочно-кишечного тракта;

дает быстрое чувство насыщения.

Смесь для мучных изделий **КЕЙК ЗЛАКИ арт.74004**. – для выпечки кексов, маффинов, капкейков



**арт.74004.** Смесь для мучных изделий КЕЙК ЗЛАКИ

### Базовая рецептура зерновых маффинов (капкейков):

1000 г смеси КЕЙК ЗЛАКИ, воды 400 г, 350 г растительного (сливочного) масла взбивать в миксере на невысокой скорости в течение 5 минут. При желании можно добавлять шоколадные капли и цукаты, которые можно приобрести в нашей компании.

Отсадить тесто в формочки, заполняя их на 2/3, а затем выпекать при температуре 180°C до готовности.

*Обратите внимание, что при работе с данной смесью яйцо не используется, что делает этот продукт интересным для пекарен и цехов, которые не имеют возможности работать с цельными яйцами!*

Смесь для мучных изделий **ФРОЛЛА ЗЛАКИ арт. 74006.** – для выпечки песочного теста

### **Базовая рецептура зернового песочного теста:**

1 кг смеси ФРОЛЛА ЗЛАКИ, 400 г сливочного масла или маргарина, 100 г яиц, перемешать в миксере до однородности, убрать в холодильник минимум на час, затем раскатать до желаемой толщины, выложить в формы.



**арт.74006.** Смесь для мучных изделий ФРОЛЛА ЗЛАКИ

## **Смесь для Маффинов и Капкейков**

Премикс **Маффин арт.74046.** - это натуральный премикс для выпечки, в составе которого: пшеничная мука, сахар, сухой яичный желток, сухое обезжиренное молоко, крахмал, пекарский разрыхлитель, соль, ароматизатор ванилин.

### **Базовая рецептура:**

Премикс Маффин - 500г,  
вода - 226г,  
растительное масло - 160г.

При желании можно добавлять шоколадные капли и цукаты, ароматизировать различными десертными пастами и другими ингредиентами, которые можно приобрести в нашей компании.

*\*Заменяв растительное масло на сливочное, вы получите великолепные капкейки.*



**арт.74046.** Комп.пищ.доб. премикс Маффин

*Смесь для приготовления вкуснейших пышных маффинов. Особенность смеси состоит в том, что она позволяет приготовить эти популярные изделия без использования яиц.*



Премикс **АВОЛЕТТА** имеет натуральный состав: миндальная мука, сахар. Миндальная мука и сахар, используемые в продукте, тонкого помола и высокой очистки, что идеально для приготовления модных изделий- макарунс!

Помимо макарунсов, из «Аволетты» можно делать миндальную выпечку, покрытие для торта Делиция, миндальные кремы, а также добавлять в разные виды теста.



**арт.74049.** Премикс АВОЛЕТТА макарунс

### Рецепт Макарунс

Смешать 250 г премикса “АВОЛЕТТА” и 40 г сахарной пудры. Взбить венчиком 110 г белка 2 минуты, добавить 25 г сахарного песка, взбивать 2 минуты, добавить 60 г сахарной пудры, взбивать 2 минуты. Соединить обе массы, перемешать лопаткой. Отсадить на силиконовый коврик, оставить отлеживаться 25-30 минут до образования тонкой корочки. Выпекать при 140°C 10-12 минут.

Окрашивание: для того, чтобы готовить цветные макарунсы просто добавьте водорастворимый краситель в порошок (компании Павони). Выпекание: оставьте макарунсы в сторону 20-30 минут при комнатной температуре до того, как они начнут покрываться легкой корочкой. Выпекайте при 140°C 10-12 мин с открытым клапаном.



**арт.74011.** Смесь для мучных изделий ДЕЛИМАКАРУН

**ДЕЛИМАКАРУН** - готовая смесь для простого приготовления макарунс.

**Рецепт:** Взбивать 1000 г смеси ДЕЛИМАКАРУН и 200 г воды в миксере насадкой “венчик” на высокой скорости в течение 5 минут. Отсадить массу через мешок с круглой насадкой на противень, выстланный бумагой для выпечки или силиконовым ковриком. Подождать, пока заготовки покроются тоненькой корочкой. Это может занять от 10-15 минут до 1 часа в зависимости от условий помещения (температуры, влажности). Выпекать при 150°C в течение 15-18 минут (в статических печах с открытым клапаном). Дать остыть, затем заполнить желаемой начинкой. Хранить в холодильнике.



**арт.74048.** Премикс БРАУНИ ШОК

**БРАУНИ ШОК** - применяется для приготовления популярнейшего шоколадного десерта «брауни». Готовится без добавления яиц. Готовые «брауни», приготовленные на данной смеси, имеют нежнейшую структуру и насыщенный вкус и цвет шоколада.

**Рецепт:** Взбивать 1000 г смеси БРАУНИ ШОК и 250 г холодной воды в планетарном миксере на средней скорости в течение нескольких минут, постепенно ввести 300 г растопленного сливочного масла. Выложить тесто в формы для выпечки и выпекать в духовом шкафу при температуре 180-190° и в ротационных вентилируемых печах при температуре 170-180° в течение 30-35 минут (до готовности). Возможно заменить сливочное масло на растительное в той же дозировке, а также для получения более насыщенного вкуса добавлять шоколадные капли (150-200 г).

Премикс **ВАФЛИ/ОЛАДЫ** имеет следующий состав: пшеничная мука, сухое яйцо, сахар, сухое обезжиренное молоко, разрыхлители, соль, ароматизаторы.

#### **Рецепт вафель:**

1000 г премикса и 800 г воды (молока) перемешать до однородности, добавить 200 г топленого масла и 200-300 г сахара, еще раз быстро перемешать. Отсадить необходимое количество теста на поверхность вафельницы. Отпекать до готовности.

#### **Рецепт блинов:**

1000 г премикса и 2000 г воды (молока) вымешать до однородности. Готовить как обычно. Для оладьев: 1000 г премикса и 1400 г воды перемешать до однородности, далее добавить 100 г растопленного масла, еще раз перемешать. Готовить как обычно.



**арт.74050.** Комп.пищ.доб.  
премикс ВАФЛИ/ОЛАДЫ

**ФЛОМИКС** - уникальная смесь для быстрого и простого приготовления хрустящих изделий типа грильяж и козинаки.

Все смеси изготовлены из высококачественного сырья, имеют максимально натуральный состав и пользуются огромной популярностью у европейских кондитеров!

Использование смесей дает существенные преимущества и достоинства:

- постоянство качества готовой продукции
- сокращение и упрощение производственного процесса
- увеличение сроков хранения, возможность замораживания изделия
- великолепный вкус и аромат готового изделия
- возможность расширения ассортимента без дополнительных затрат

**Рецепт:** Перемешать 600 г премикса Фломикс с 300 г дробленого ореха (кунжута, миндальных лепестков), выложить на силиконовый коврик, выпекать при температуре 200°C несколько минут до образования янтарной окраски.



**арт.74044.** Комп.пищ.доб.  
премикс Фломикс

## Кремы и десертные смеси



**арт.73069.** Комплексная пищевая добавка крем СОВРАНА

**СОВРАНА** - это смесь для быстрого приготовления термостойкого кондитерского крема типа «заварной» горячим способом.

**Рецепт:** 100 г крема Соврана, 200-300 г сахара, 1000 г молока. Смешать крем Соврана и сахар, разбавить полученную массу небольшим количеством молока, перемешать до жидкой консистенции. Добавить оставшуюся часть молока и довести до кипения, постоянно помешивая. Охладить и поставить в холодильник. Можно добавлять десертные пасты. Готовый продукт можно замораживать.



**арт.73067.** Комплексная пищевая добавка крем ПЕРФЕКТА

Комплексная пищевая добавка **ПЕРФЕКТА** для быстрого приготовления холодным способом термостойкого высококачественного кондитерского крема.

**Рецепт:** Смешать 350-400 г крема Перфекта и 1000 г воды или молока (комнатной температуры), перемешать 3-4 мин. в миксере или венчиком до образования однородной массы. Дать отстояться 3 мин. (время для стабилизации крема), после чего еще раз перемешать. Можно добавлять десертные пасты, красители и ароматизаторы.



# Готовые кремы - начинки для кондитерских изделий

**КРЕМ ЛИМОН** рекомендуется использовать как готовую начинку для тортов, пирожных, круассанов, донатсов и других видов мучных кондитерских изделий. Можно применять в качестве ароматизатора для кремов и сливок. Подходит для выпекания и заморозки.



**арт.75036.** Начинка КРЕМ ЛИМОН



**арт.75037.** Начинка КРЕМ АПЕЛЬСИН

**КРЕМ АПЕЛЬСИН** рекомендуется использовать как готовую начинку для тортов, пирожных, круассанов, донатсов и других видов мучных кондитерских изделий. Можно применять в качестве ароматизатора для кремов и сливок. Подходит для выпекания и заморозки.

**КРЕМ ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ и ЙОГУРТ** - кремообразная масса нежно-розового цвета с кусочками фруктов, со вкусом и ароматом йогурта и лесных ягод. Подходит для выпекания и заморозки.



**арт.75038.** Начинка КРЕМ ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ и ЙОГУРТ

Премикс **АМЕРИКАНСКИЙ ЧИЗКЕЙК** представляет собой порошкообразную смесь, которая позволит вам приготовить настоящий американский чизкейк очень быстро и просто. Благодаря содержанию 35% сыра маскарпоне и филадельфии вы получите изделие с исключительным вкусом, ароматом и текстурой, свойственной оригинальному чизкейку. Кроме того, вы сможете ароматизировать свой чизкейк при помощи десертных паст, создавая тем самым много различных версий этого популярнейшего изделия. И, что немаловажно, смесь разводится водой, поэтому готовое изделие будет иметь невысокую себестоимость.



**арт. 73088.** Комп.пищ.доб.крем дес. Американский Чизкейк



#### **Рецепт:**

(на 5 форм Ø 14 см – высотой 5 см)

#### **Песочная основа:**

Измельченное песочное печенье - 400 г

Растопленное сливочное масло - 160 г

Перемешайте печенье с маслом, полученную массу выложите внутрь формы слоем 5 мм, как следует утрамбовав ее.

#### **Крем Чизкейк:**

Премикс АМЕРИКАНСКИЙ ЧИЗКЕЙК - 1000 г

Теплая вода (около 35 °С) – 1250 г

*СОВЕТ: чтобы еще улучшить вкус вашего чизкейка, можно добавить 50 г яичных желтков к этому рецепту.*

Перемешайте все ингредиенты в планетарном миксере при помощи насадки «венчик» на низкой скорости в течение 2-3 минут (до получения гладкой однородной массы). Заполните кремом форму на 3/4. Выпекайте при 160-170°C примерно 50 минут. После полного охлаждения аккуратно извлеките чизкейк из кольца и украсьте поверхность фруктовым, карамельным или шоколадным покрытием. Мы рекомендуем использовать для этого фруктовые начинки линии Фрутидор.

# Линия фруктовых начинок Фруттидор

Натуральные фруктовые термостойкие начинки **ФРУТТИДОР** прекрасно подойдут для прослойки тортов и пирожных, для выпечки в хлебобулочных и кондитерских изделиях, для оформления тортов, пирожных и десертов, для чизкейков, для наполнения блинчиков и т.д.

Преимущества фруктовых начинок линии Фруттидор:

- Более 70% натуральных отборных фруктов в составе.
- Большой ассортимент, включая экзотические вкусы: манго, ассорти из тропических фруктов.
- Отличные вкус, аромат, цвет и текстура свежих фруктов, даже после термообработки.
- Нежная тающая консистенция, отсутствие крахмального послевкусия.
- Термостабильность (до +170°C), возможность замораживания.
- Широкие возможности применения в кондитерском и хлебопекарном производстве.

Предлагаемый ассортимент:

**арт.72727** Амарена,  
**арт.72728** Лесные Ягоды,  
**арт.72730** Манго,  
**арт.72732** Клубника,  
**арт.72734** Красная черешня,

**арт.72731** Начинка Тропические фрукты,  
**арт.72796** Начинка Абрикос,  
**арт.72733** Начинка Малина,  
**арт.72798** Начинка Апельсин,  
**арт.72797** Начинка Персик,  
**арт.72729** Начинка Груша.



# Начинки Деликрисп

Линия Деликрисп представляет собой шоколадную массу высочайшего качества, содержащая в своем составе премиальные ингредиенты, среди которых шоколад, фрукты, орехи, сливки, соленая карамель. Мелкие кусочки вафель придают особую изысканность и деликатность продукту и обеспечивают незабываемые вкусовые ощущения.

Паста Деликрисп может использоваться в чистом виде как готовая начинка или наполнитель для тортов, пирожных и десертов, конфет, шоколадных плиток, для покрытия кондитерских изделий, а также как хрустящая добавка в кремы, муссы, ганаш и другие кондитерские массы.

Применение пасты Деликрисп в производстве шоколадных изделий:

- Начинка для корпусных конфет: 800 г пасты Деликрисп + 200/300 г темперированного шоколада.
- Для обливных конфет и шоколадной нуги: 1000 г пасты Деликрисп + 1000 г темперированного шоколада

Применение пасты Деликрисп в кондитерском производстве:

- Готовая начинка, наполнитель или крокант для тортов, пирожных и десертов
- Шоколадное крокантовое покрытие: 200 г пасты Деликрисп + 800 г глазури Шокосмарт



**арт. 71032.** Паста ДЕЛИКРИСП классик



**арт. 71036.** Паста ДЕЛИКРИСП горький шоколад



**арт. 71038.** Паста ДЕЛИКРИСП цитрон-меренга



**арт. 72426.** Паста ДЕЛИКРИСП белая



**арт. 72723.** Паста ДЕЛИКРИСП соленая карамель



**арт. 72724.** Паста ДЕЛИКРИСП кокос



**арт. 72725.** Паста Деликрисп Красные ягоды



# Начинки на жировой основе

Широкие возможности применения начинок в кондитерском и хлебопекарном производстве

- Для прослойки тортов и пирожных.
- Для оформления поверхности кондитерских изделий.
- В качестве готовой начинки и наполнителя для конфет, выпечки, блинчиков.
- Начинки прекрасно отсаживаются через фигурные насадки, сохраняя рисунок, и могут быть использованы для украшения тортов, пирожных, капкейков, десертов.
- Могут быть использованы в качестве вкусовой добавки для приготовления других кремов, прекрасно сочетаются и соединяются с заварным кремом и сливками.
- Благодаря широкой линейке изысканных вкусов не требуется дополнительной ароматизации и подкрашивания начинок.
- Не требуют хранения в холодильнике.
- Благодаря современной технологии приготовления не расслаиваются при хранении.
- Благодаря качественной жировой основе и отсутствию влаги подходят для изделий с длительными сроками хранения, в том числе шоколадных конфет и плиток.

Ассортимент:

**арт. 71091** Шоколадно-ореховая начинка НОЧЧИОЛАТА ИНДАСТРИ

**арт. 71090** Шоколадная начинка КАРОЛКРЕМ темная

**арт. 71092** Начинка ореховая НОЧЧИОЛАТА БЬЯНКО

**арт. 71045** Начинка ТОФФИ Д`ОР КАРАМЕЛЬ

**арт. 71093** Паста десертная ДЖОЙПАСТ ФИСТАШКА ПРИМА



# Начинки, покрытия и глазури на жировой основе



**арт.71109** Шоколадная  
начинка ВАНДЕРШОК белая

С начинкой **ВАНДЕРШОК** у вас появятся широкие возможности в кондитерском и хлебопекарном производстве:

- Прослойка тортов и пирожных
- Готовая начинка и наполнитель для конфет, выпечки, блинчиков.
- Начинка прекрасно взбивается, и во взбитом состоянии может быть использована для украшения тортов, пирожных, капкейков, десертов.
- Может с успехом применяться для обмазки тортов под обтяжку.
- Может быть использована как основа для приготовления масляных кремов, прекрасно соединяется с заварным кремом
- Может быть ароматизирована десертными пастами и подкрашена жирорастворимыми красителями.
- Подходит для оформления поверхности изделий.
- Благодаря содержащимся в составе какао-маслу и животным жирам (сливочное коровье масло) начинка «Вандершок» имеет нежный тающий вкус без «пластилинового» послевкусия.



**арт.71030** Глазурь  
пастообразная КОВЕРКРЕМ  
ЛИМОН

Глазурь **КОВЕРКРЕМ** лимон - это полностью готовая к применению пастообразная глазурь с превосходным лимонным вкусом, идеальная для покрытия различной выпечки, тортов Захер, кексов, бинье, профитролей, эклеров, донатсов.

Также глазурь может быть использована в качестве прослойки и начинки тортов, пирожных, шоколадных конфет, а также для ароматизации самых различных кремов.

# Мирабелла и Шокосмарт

Полностью готовые к применению пастообразные глазури с превосходным вкусом темного или белого шоколада, идеальные для покрытия различной выпечки, тортов Захер, кексов, бинье, профитролей, эклеров, донатсов и т.д.

Также глазури могут быть использованы в качестве прослойки и начинки тортов, пирожных, шоколадных конфет, а также для ароматизации самых различных кремов.

Глазури подходят для шоколадных конфет и плиток в качестве готовых начинок или создания ганашей.



**арт.71224** Глазурь пастообразная шоколадная МИРАБЕЛЛА ТЕМНАЯ

## Инструкция по применению:

Для покрытия изделий: необходимо разогреть в микроволновой печи до жидкого состояния.

Для ароматизации крема: аккуратно добавлять в конце взбивания, дозировка по вкусу, при этом паста должна быть слегка теплой, но не выше 27°C.



**арт.71223** Глазурь пастообразная МИРАБЕЛЛА БЕЛАЯ



**арт.75046** Глазурь пастообразная конд. ШОКОСМАРТ



**арт.75045** Глазурь пастообразная жир. ШОКОСМАРТ белая

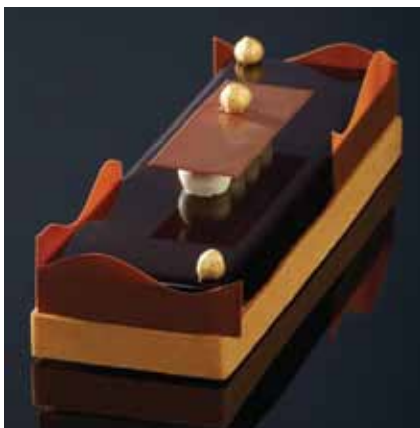
Глазурь может быть окрашена жирорастворимыми красителями.

Глазурь **ШОКОСМАРТ** также может быть использована в качестве крема для украшения капкейков. Для этого ее необходимо взбить до пышного состояния.

# Глазури кондитерские Кирон

Глазури **КИРОН** идеальны для покрытия изделий, изготовления шоколадного декора, а также для работы с формами для шоколадных конфет и фигур, имеют характерный вкус и цвет темного и белого шоколада. Не содержат гидрогенизированных жиров.

В отличие от шоколада, эти глазури не нуждаются в темперировании, изготовлены в виде небольших дисков, благодаря чему их удобно взвешивать и разогревать. Температура разогрева глазурей для покрытия изделий: 40/45°C. Температура разогрева глазурей для изготовления декораций и корпусов: 35/38°C.



**арт.71126.** Глазурь  
какао содержащая  
КИРОН

**арт.71125.** Глазурь  
белая КИРОН



# Помадная глазурь



**арт.71107** Глазурь сахарная  
ФОНДАНТ СОФТ

## Рецепт

Разогреть глазурь в микроволновой печи или на водяной бане до  $t$  40-45°C без добавления воды (не допускать нагрева свыше 55°C), хорошо перемешать до получения однородной массы и нанести на изделие (изделие не должно быть горячим), сверху можно украсить различными посыпками. Можно добавлять красители и ароматизаторы. Приготовление масляного крема: 140 г Фондант Софт и 120 г сливочного масла или маргарина взбивать 10 минут, используя насадку "венчик", добавить 200 г шоколадной пасты типа Шокосмарт и продолжить взбивание 10 минут.

**ФОНДАНТ СОФТ** - это классическая сахарная помадная глазурь, которая имеет супер мягкую структуру, после легкого нагрева до 40-45 ° С приобретает идеальную консистенцию для использования в качестве покрытия куличей, эклеров, бриошей, пончиков. Глазурь можно разогреть без добавления воды на водяной бане или в микроволновой печи, избегая нагрева выше 55 ° С.

Обладает исключительно белым цветом, сохраняет оптимальный блеск на готовых изделиях и может окрашиваться водорастворимыми красителями.

ФОНДАНТ СОФТ можно использовать в изделиях, хранящихся в замороженном виде (-18°C). Для сохранности покрытия производитель предлагает размораживать замороженный продукт с помадкой Фондант Софт постепенно, переместив его из морозильной камеры сначала в холодильник (4-5°C), а затем в помещение с комнатной температурой.



# Глазури зеркальные МИРРОР

Это полностью готовые к применению зеркальные покрытия для муссовых тортов, пирожных, semifreddo, очень популярных сейчас у кондитеров. **ГЛАЗУРИ МИРРОР** характеризуются исключительным глянцем, который сохраняется на изделии на протяжении всего срока хранения даже при низких температурах ( -20°C). МИРРОР имеют «богатый» состав и придают изделиям, помимо элегантности, еще и прекрасный вкус. МИРРОР идеально ложится на изделие, не стекая с него и не образуя подтеков.



**арт.71313** Глазурь МИРРОР  
БЕЛЫЙ ШОКОЛАД  
(25% белого шоколада)



**арт.71312** Глазурь МИРРОР  
ШОКОЛАД



**арт.71314** Глазурь МИРРОР  
КАРАМЕЛЬ (97% карамели)

## **Инструкция по применению:**

Глазурь МИРРОР (ШОКОЛАД/БЕЛЫЙ ШОКОЛАД) необходимо разогреть в микроволновой печи или на водяной бане до +45/50°C, аккуратно перемешать, чтобы не образовались воздушные пузырьки и нанести на замороженную заготовку. Глазурь МИРРОР КАРАМЕЛЬ рекомендуется разогревать до +50/55°C.

# Глазури желейные

Глазурь желейная Колдгель NEW полностью готова к применению, не требует разогрева и добавления воды, имеет нейтральный цвет и аромат, ложится на изделие тонким слоем, придавая ему восхитительный блеск, предотвращая заветривание. Глазурь идеальна для нанесения на деликатные поверхности, такие как муссы, кремы, свежие ягоды и фрукты, съедобные «фотокартинки». Благодаря желирующему компоненту «пектин» глазурь очень хорошо держится на изделиях.

Суперэкономичная желейная глазурь Роялгель на основе пектина. Готовится горячим способом, разводится водой на 100%! Идеальна для покрытия изделий с фруктами, для приготовления желейных слоев для тортов, пирожных, десертов.



**арт.70043**  
Глазурь желейная Колдгель  
NEW



**арт.70026**  
Глазурь желейная РОЯЛГЕЛЬ






## Обновленная линия шоколадов IRCA

Шоколад IRCA - настоящий шоколад, произведенный в Италии, отличного стабильного качества по привлекательной цене.





	ПРЕЛЮДИЯ	РЕНО КОНЦЕРТ	СИМФОНИЯ	МЕНУЭТ
Темный ШОКОЛАД				
Молочный ШОКОЛАД				
Белый ШОКОЛАД				
	<i>*до ребрендинга: «Шоколад IRCA темный, молочный, белый»</i>	<i>*до ребрендинга: «шоколад IRCA Шоко nero, Шоко латте, Шоко бьянко»</i>	<i>*НОВИНКА</i>	<i>*НОВИНКА</i>

<i>Характеристики</i>	<b>Шоколад темный арт. 71103 - 2,5 кг</b>	<b>Шоколад молочный арт. 71104 - 2,5 кг</b>	<b>Шоколад белый арт. 71110 - 2,5 кг</b>
<i>Внешний вид</i>			
<i>Описание</i>	Состоит в основном из какао-массы, масла какао, сахара, лецитина и ванилина, который добавляется для повышения вкусовых качеств шоколада. Сочность цвета и горькость вкуса шоколада зависит от соотношения в нём какао-массы и сахара.	В молочном шоколаде часть сухого вещества какао заменено молочными компонентами, которые придают шоколаду более сладкий вкус, более светлый цвет, а также более мягкую структуру.	В его изготовлении не используется ни какао-масса, ни какао-порошок. Таким образом, из какао-продуктов представлено только масло какао. Благодаря этому белый шоколад намного слаще других видов шоколада и содержит намного больше молока.
<i>Минимальное содержание какао продуктов</i>	57%	30%	25%
<i>Жиры</i>	36-38% какао масла	30-32% (какао масло 25% мин., молочные жиры)	32-34% (какао масло 25% мин., молочные жиры)
<i>Текучесть</i>	☹☹☹	☹☹	☹☹☹
<i>Температура плавления</i>	45-50°C	45°C	45°C
<i>Температура темперирования</i>	30-32°C	28-30°C	28-30°C
<i>Применение</i>	Шоколадные плитки, конфеты, покрытия, ганаш, муссы, декор, фигурки	Шоколадные плитки, конфеты, покрытия, ганаш, муссы, декор, фигурки	Шоколадные плитки, конфеты, покрытия, ганаш, муссы, декор, фигурки




# ПРЕЛЮДИЯ

Универсальные шоколады широкого применения




<i>Характеристики</i>	<b>71156.</b> Шоколад темный ПРЕЛЮДИЯ 57%	<b>71158.</b> Шоколад молочный ПРЕЛЮДИЯ 30%	<b>71159.</b> Шоколад белый ПРЕЛЮДИЯ 25%
<i>Внешний вид</i>			
<i>Минимальное содержание какао продуктов</i>	57%	30%	25%
<i>Жиры, в т.ч. какао-масло</i>	36-38% какао масла	30-32%	32-34%
<i>Текучесть</i>	☹☹☹	☹☹	☹☹
<i>Температура плавления</i>	45 - 50°C	45°C	45°C
<i>Температура темперирования</i>	30-32°C	28-30°C	28-30°C
<i>Упаковка</i>	2x5 кг	2x5 кг	2x5 кг
<i>Сахароза</i>	42,5	56,4	54,3
<i>Применение</i>	Шоколадные плитки, конфеты, покрытия	Муссы, ганаш, плитки, украшения, фигурки	Муссы, ганаш, плитки, украшения, фигурки

# РЕНО КОНЦЕРТ

Полная линейка высококачественных шоколадов широкого применения.  
Баланс и гармония для любого творения.

<i>Характеристики</i>	<b>71196.</b> Шоколад темный РЕНО КОНЦЕРТ 72%	<b>71197.</b> Шоколад темный РЕНО КОНЦЕРТ 52%	<b>71198.</b> Шоколад молочный РЕНО КОНЦЕРТ 30%
<i>Внешний вид</i>			
<i>Минимальное содержание какао продуктов</i>	72%	52%	30%
<i>Жиры, в т.ч. какао-масло</i>	40-42%	32-34%	33-35%
<i>Текучесть</i>	★★★★	★★	★★
<i>Температура плавления</i>	45 - 50°C	45 - 50°C	45°C
<i>Температура темперирования</i>	30-32°C	30-32°C	28-30°C
<i>Упаковка</i>	2x5 кг	2x5 кг	2x5 кг
<i>Вкусовые ноты</i>	мёд, табак, солод	мёд, фундук, солод	мёд, молоко, фундук
<i>Сахароза</i>	27	47,5	51,6
<i>Применение</i>	Покрытия, плитки, конфеты, мороженое, сорбеты	Муссы, ганаш, плитки, украшения, фигурки	Муссы, ганаш, плитки, украшения, фигурки










<i>Характеристики</i>	<b>71199.</b> Шоколад белый РЕНО КОНЦЕРТ 25%	<b>71200.</b> Шоколад молочный РЕНО КОНЦЕРТ ДЖАНДУЯ	<b>71201.</b> Шоколад молочный РЕНО КОНЦЕРТ КАРАМЕЛЬ
<i>Внешний вид</i>			
<i>Минимальное содержание какао продуктов</i>	25,5%	27%	32%
<i>Жиры, в т.ч. какао-масло</i>	34-36%	40%	37-39%
<i>Текучесть</i>	☹☹☹	☹☹☹☹	☹☹☹☹☹
<i>Температура плавления</i>	45°C	45°C	45°C
<i>Температура темперирования</i>	28-30°C	26-28°C	28-30°C
<i>Упаковка</i>	2x5 кг	2x5 кг	2x5 кг
<i>Вкусовые ноты</i>	ваниль, какао-масло, миндаль	фундук, грецкий орех, молоко	ваниль, карамель, мёд
<i>Сахароза</i>	54	39,7	50
<i>Применение</i>	Муссы, ганаш, плитки, украшения, фигурки	Муссы, ганаш, покрытия, джандуйотти	Муссы, ганаш, конфеты, плитки, покрытия, мороженое

# Новые шоколады IRCA

## СИМФОНИЯ





Линейка шоколадов с ярко выраженным вкусом на основе какао-бобов наивысшего качества (преимущественно происхождения Мадагаскар) для создания шоколадных шедевров.

<i>Характеристики</i>	<b>71202.</b> Шоколад темный СИМФОНИЯ 76%	<b>71203.</b> Шоколад темный СИМФОНИЯ 68%	<b>71204.</b> Шоколад темный СИМФОНИЯ 56%
<i>Внешний вид</i>			
<i>Минимальное содержание какао продуктов</i>	76%	68%	56%
<i>Жиры, в т.ч. какао-масло</i>	44-46%	41-43%	36-38%
<i>Текучесть</i>	☹☹☹	☹☹☹	☹☹☹
<i>Температура плавления</i>	45-50°C	45-50°C	45-50°C
<i>Температура темперирования</i>	30-32°C	30-32°C	30-32°C
<i>Упаковка</i>	5 кг	5 кг	5 кг
<i>Вкусовые ноты</i>	чернослив, изюм, черный перец	банан, табак, грецкий орех	апельсин, фундук, грецкий орех
<i>Сахароза</i>	22,7	30,3	42,4
<i>Применение</i>	Покрyтия, конфеты, плитки, мороженое, сорбеты, ароматизация кремов	Муссы, ганаш, покрyтия, фигурки, мороженое	Муссы, ганаш, плитки, покрyтия, фигурки, конфеты

71208. Шоколад молочный СИМФОНΙΑ 38%	71209. Шоколад белый СИМФОНΙΑ 34%	71212. Шоколад темный СИМФОНΙΑ ДЖАНДУЯ	71213. Шоколад белый СИМФОНΙΑ НОЧЧИОЛАТО
			
38%	34%	34%	26%
38-40%	40-42%	38-40%	36-38%
☾☾☾☾	☾☾☾☾	☾☾☾	☾☾☾
45°C	45°C	45°C	45°C
28-30°C	28-30°C	26-28°C	26-28°C
5кг	5кг	5кг	5кг
фундук, сливочное масло, печенье	белые цветы, миндаль, банан	фундук, грецкий орех, мандарин	фундук, злаки, печенье
46,8	46,6	42,6	45,4
Муссы, ганаш, конфеты, покрытия, плитки	Муссы, ганаш, конфеты, начинки, покрытия, плитки	Муссы, ганаш, покрытия, мороженое, украшения, конфеты, начинки	Муссы, ганаш, покрытия, мороженое, украшения, конфеты, плитки, начинки

# МЕНУЭТ

Линейка премиальных шоколадов на основе моносортных какао-бобов защищенного географического происхождения «CRU».

<i>Характеристики</i>	<b>71264.</b> Шоколад темный МЕНУЭТ САНТО ДОМИНГО 75%	<b>71265.</b> Шоколад темный МЕНУЭТ МАДАГАСКАР 72%	<b>71266.</b> Шоколад темный МЕНУЭТ ЭКВАДОР 70%	<b>71267.</b> Шоколад молочный МЕНУЭТ САНТО ДОМИНГО 38%
<i>Внешний вид</i>				
<i>Минимальное содержание какао продуктов</i>	75%	72%	70%	38%
<i>Жиры, в т.ч. какао-масло</i>	43-45%	42-44%	41-43%	37-39%
<i>Текучесть</i>	★★★★	★★★	★★★	★★★★
<i>Температура плавления</i>	45-50°C	45-50°C	45-50°C	45°C
<i>Температура темперирования</i>	30-32°C	30-32°C	30-32°C	28-30°C
<i>Упаковка</i>	2,5кг	2,5кг	2,5кг	2,5кг
<i>Вкусовые ноты</i>	табак, оливковое масло, изюм, грецкий орех	акация, фундук, табак	белые цветы, изюм, грецкий орех, табак	мёд, финик, фундук
<i>Сахароза</i>	22,6	26	27,6	48,3
<i>Применение</i>	Муссы, ганаш, мороженое, покрытия, сорбеты, конфеты, плитки. начинки, намелака, ароматизация кремов	Муссы, ганаш, мороженое, покрытия, сорбеты, конфеты, плитки. ароматизация кремов	Муссы, ганаш, мороженое, покрытия, сорбеты, конфеты, плитки	Муссы, ганаш, мороженое, покрытия, сорбеты, плитки



# Какао-продукты

## **Какао-масло арт. 71141**

### **Какао-масло в каплях арт. 71155**

Именно какао-масло - этот продукт золотистого цвета и приятного вкуса – дарит нам то незабываемое ощущение радости, которое человек чувствует, когда плитка хорошего шоколада тает у него во рту. Ощущение это имеет весьма прозаическую причину: тает во рту не шоколад, а именно какао-масло, температура плавления которого +32/36°C - ниже температуры в полости рта. В результате частички шоколада освобождаются из какао-масла и попадают к рецепторам языка, чтобы они ощутили неповторимый шоколадный вкус.

Применение: Неотъемлемый ингредиент в производстве белого, молочного и темного шоколада, применяются для приготовления шоколадного велюра и для окрашивания корпусов.

### **Какао-паста (какао тертое) арт. 71140**

Какао-паста (она же какао тертое или какао-масса) является массой, произведенной путем перемалывания (перетирки) какао-бобов. Эта масса должна содержать не менее 48% какао-масла.

Применение: Какао-паста является ключевым ингредиентом в шоколадной промышленности. Ее используют для изготовления шоколада и шоколадных глазурей путем добавления следующих составляющих: какао-масла или эквивалента какао масла, сахара, молока, и эмульгаторов. Пропорция различных ингредиентов зависит от того, какой вид шоколада изготавливается. Чем больше в составе какао-пасты, тем более горькой и ценной становится плитка.

### **Какао порошок алкализованный 22/24% арт. 71138, арт. 71151**

Алкализованный порошок получают из какао крупки путем окисления какао-жмыха щелочью, из-за чего он приобретает слабощелочную реакцию и быструю растворимость в воде. В процессе алкализации какао крупка дезодорируется, уничтожаются микроорганизмы и плесень. Также снижается содержание дубильных веществ, улучшается вкус, аромат и цвет какао порошка.

- Продукт высочайшего качества
- 100% натуральный продукт без добавок и примесей
- Интенсивный красно-коричневый цвет
- Имеет высокую степень жирности 22-24%
- Очень мелкий помол
- Хорошо растворяется в жидкостях

Применение: Для покрытия трюфелей или обсыпки других изделий, для придания шоколадного аромата, вкуса и цвета муссам, кремам, напиткам, мороженому, выпечке...





**арт.80290** Капли  
шоколадные  
ПЕПИТА темные



**арт.80291** Капли  
шоколадные  
ПЕПИТА белые



**арт.71169**  
Шарики кранч  
бел.

**арт.71170**  
Шарики кранч  
мол.

**арт.71171**  
Шарики кранч  
темн.

Капли шоколадные Пепита темные содержат 43% какао продуктов. 1100 капель в 100 г продукта. Идеально подходят для выпечки печенья типа «кукис», для дрожжевой и бездрожжевой выпечки (круассаны, бриоши, кексы, капкейки), для украшения мороженого, добавки в кремы и начинки.

Хрустящие шарики **КРАНЧ** из экструдированных злаковых, покрытые натуральным шоколадом, диаметром от 3 до 8 мм. Используются в производстве мороженого, творожков, йогуртов и др.



Декоративные шоколадные «осколки» неправильной формы толщиной 0,8 мм, размером от 2 до 4 мм и «вермишельки» толщиной 1 мм и длиной примерно 6 мм.

Декорирование кондитерских изделий и мороженого, конфет, добавка в различные холодные кондитерские массы.



**арт.71144**  
Крошка белая  
**арт.71143**  
Крошка молочн  
**арт.71142**  
Крошка темная  
**арт.71132**  
Крошка темная



**арт.71157**  
Вермишель бел.  
**арт.71147**  
Вермишель бел.  
**арт.71146**  
Вермишель мол.  
**арт.71145**  
Вермишель темн.  
**арт.71135**  
Вермишель темн.



**арт.71153**  
Посыпка  
шоколадная  
Гранеллина  
Глянец



**арт.71243**  
Посыпка  
шоколадная  
КРОШКА  
МОЛОЧНАЯ

### **арт.71075** Термостойкие шоколадные ПАЛОЧКИ

Идеальны для выпечки слоеных  
изделий!





# Ингредиенты для заказных изделий

Пасты для обтяжки, лепки и изготовления цветов от ведущих производителей. Все пасты изготовлены из высококачественного сырья, имеют максимально натуральный состав и пользуются огромной популярностью у европейских кондитеров! Внимательно прочитайте и выбирайте нужное!



**арт.75122. ДАМА ТОП** Сахарная паста для изготовления цветов, фигурок и другого декора, а также для обтяжки тортов.



**арт.75123. ПРИНЦЕССА**  
Сахарная паста с содержанием какао-масла для депки и изготовления декоративных элементов.



**арт.75121. ДАМА**  
Белая паста на сахарной основе для обтяжки тортов и мелкого декора.



**арт.75047. ДАМА шоколад**  
Шоколадная паста с большим содержанием какао продуктов для покрытия тортов и приготовления декора. Идеальна для лепки.



# Изомальт

Изомальт получают в результате переработки сахарозы, содержащейся в сахарной свекле, сахарном тростнике и мёде. Он предназначен для замены сахара в низкокалорийных, диетических и диабетических продуктах в весовом отношении 1:1. Он в 2 раза менее сладок, чем сахароза.

Изомальт с успехом применяется в кондитерских изделиях, сдобных хлебобулочных и мучных кондитерских изделиях со сниженной калорийностью. 1 грамм изомальта содержит всего 2,4 ккал.

Изомальт не является источником питания для бактерий, которые вырабатывают вредную кислоту во рту, поэтому он, в отличие от сахара, не способствует развитию кариеса. Не вызывает быстрого увеличения содержания глюкозы в крови (как при приеме сахара), что позволяет применять его в продуктах для диабетиков. Организм усваивает изомальт в значительно меньших количествах и более медленно по сравнению с сахаром. Соответственно, уровень сахара и инсулина не изменяются так быстро, как это происходит при приеме сахара.

Вследствие своей низкой гигроскопичности изомальт наилучшим образом подходит для производства карамели, карамельного декора, леденцов (лоллипопсов).



## Способ применения премиксов для карамели Изомальта:

В сотейнике с толстым дном довести Изомальт до активного кипения при постоянном помешивании силиконовой или деревянной лопаткой, при необходимости внести водорастворимый краситель, подождать, когда «уйдут» пузырьки и приступить к работе, используя специальный инвентарь для карамели.



**арт.75197.** Пищевая добавка  
ИЗОМАЛЬТ

## Прочие продукты



**арт.80266.** Посыпка сахарная декор-пудра НЭВИССИМА

Посыпать на поверхность готового изделия через трафарет или через сито, не наносить на слишком горячую поверхность, не подвергать термической обработке, не использовать вместо обычной сахарной пудры.



**арт.71229.** Жир-спрей для смазки противней КИНГ

Жир для смазки противней и форм в аэрозольной упаковке, применяется при выпечке кондитерских изделий, в т.ч. из слоеного теста с высоким содержанием сахара, обеспечивает превосходную смазку, полностью устраняет прилипание выпечки. Точка задымления: 230°C.

Распылить на обезжиренную поверхность тонким слоем с расстояния 20-30 см. Перед употреблением взболтать. Оптимальная температура нанесения 25 °С.

# Желирующий премикс Трим

Предназначен для приготовления термостойких начинок из фруктов и ягод, творога, начинок для пирогов, штруделей, тартов, соусов для пиццы и т.д.. Приготовленные с помощью Трима начинки можно также замораживать.

Средняя дозировка - 3-5% к массе продукта, который надо загустить. Дозировку можно увеличивать или уменьшать в зависимости желаемого результата.

В составе – модифицированный кукурузный крахмал, декстроза.

## Рецепты:

Крем из рикотты для сицилийских трубочек: Творог Рикотта – 1000 г; Сахарный песок – 300 г; Трим – 30-50 г. Перемешать на невысокой скорости до однородной консистенции все компоненты. Добавить шоколадные капли Пепита и цукатные кубики из ассортимента Италии. Через несколько минут наполнить полученным кремом полуфабрикат Сицилийские трубочки, который Вы также можете приобрести в нашей компании.

Творожный крем для выпечки: Творог 9% – 1000 г; Заварной крем (заранее приготовленный) – 200 г; Сахарный песок – 250 г; Десертная паста Ваниль – по желанию; Трим – 25-30 г. Перемешать на невысокой скорости до однородной консистенции все компоненты. Выложить крем на заготовку из песочного теста для пая (кростаты, тарта). Выпекать при 170°C до готовности.



арт.71099. Комп.пищ.добавка премикс желирующий ТРИМ



ООО «Италика-Трейдинг»  
109429, г. Москва, 14 км МКАД  
(внутр. сторона), д. 10  
+7(495) 685-96-85  
E-mail: info@italika.ru



[www.italika.ru](http://www.italika.ru)



ООО «ИТАЛИКА Северо-Запад»  
192148, г. Санкт-Петербург,  
проспект Елизарова, д.38К  
+7(812) 670-72-70  
E-mail: info-spb@italika.ru