

# irca

**SINCE 1919**  
CATÁLOGO GENERAL  
AMÉRICA





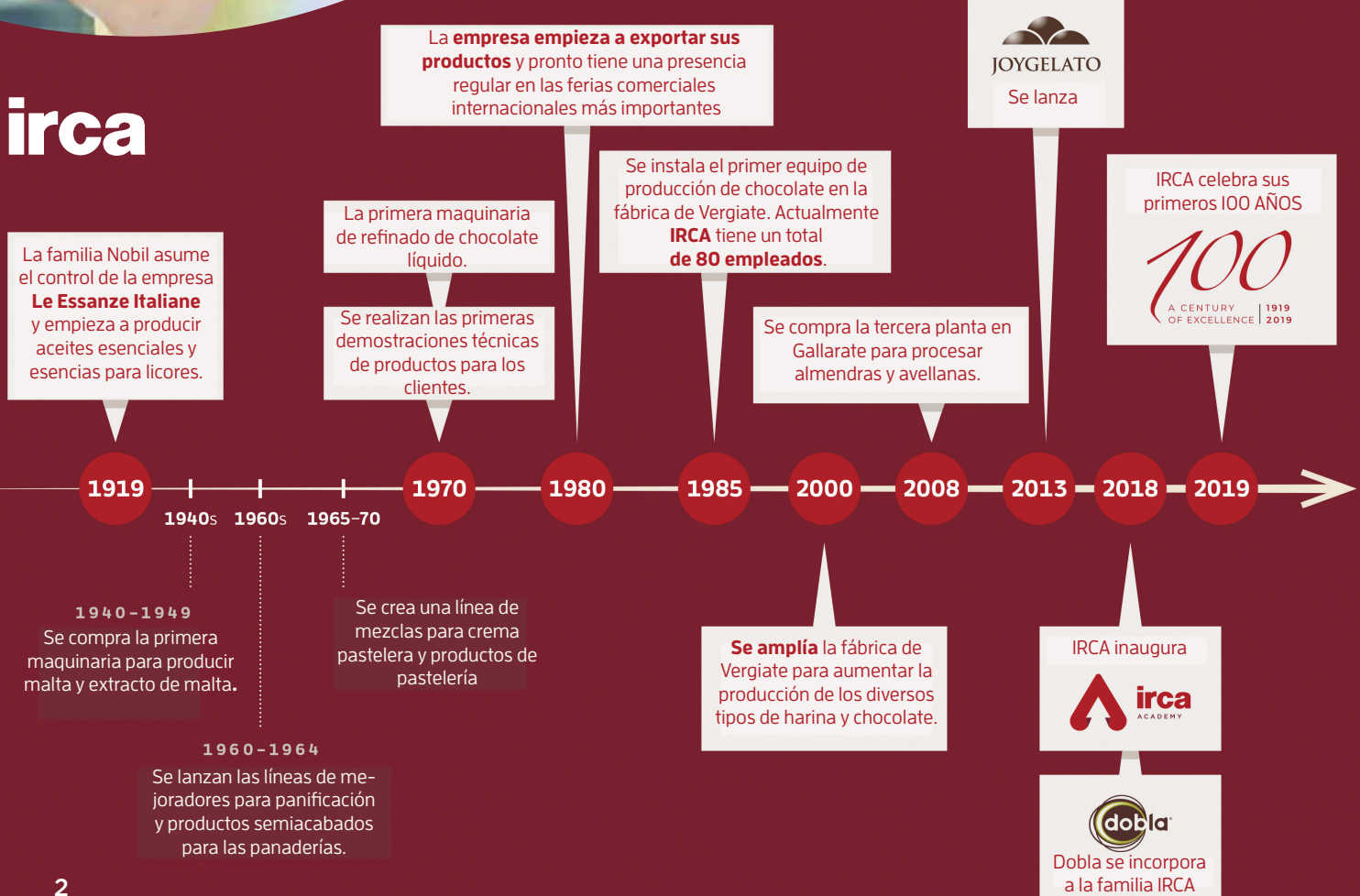
# irca

## NUESTRA MISIÓN

Cremaos productos deliciosos e innovadores, que son el fruto de nuestra pasión, para ofrecer a todo el mundo momentos únicos de dulce placer.

IRCA, since 1919.

## irca



# irca

SINCE 1919

# Recetas



Escanee el código QR y descargue una selección especial de nuestras recetas:



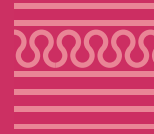
Más recetas aquí:  
[irca.eu](http://irca.eu)

# Índice



Chocolate

5



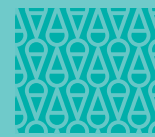
Repostería

11



Panadería

27



Gelato

29

# irca

SINCE 1919

## Chocolate



[irca.eu](http://irca.eu)

# Chocolate: "Excelencia"



## 1011791 RENO CONCERTO AMARGO 58%

CACAO: 58% min.	MANTECA DE CACAO: 36-38%	FLUIDEZ: - ●●●●+	ENVASE:					
			10 kg (2x5 kg) gotas	22 lb (2x11 lb) gotas				
T° derretimiento: 113-122°F 45-50°C	T° templado : 86-90°F 30-32°C	ESPECIAL PARA:			OTRAS APLICACIONES:			
		barras	pralinés	cobertura	ganache	mousse	rizos	moldeado



## 1011801 RENO CONCERTO AMARGO 64%

CACAO: 64% min.	MANTECA DE CACAO: 41-43%	FLUIDEZ: - ●●●●●+	ENVASE:					
			10 kg (2x5 kg) gotas	22 lb (2x11 lb) gotas				
T° derretimiento: 113-122°F 45-50°C	T° templado : 86-90°F 30-32°C	ESPECIAL PARA:			OTRAS APLICACIONES:			
		barras	pralinés	cobertura	ganache	mousse	rizos	moldeado







## 1011841 RENO CONCERTO LECHE 34%

CACAO: 34% min.	GRASA TOTAL: 37-39%	FLUIDEZ: - ●●●●+	ENVASE:				
			10 kg (2x5 kg) gotas	22 lb (2x11 lb) gotas			
T° derretimiento: 113°F 45°C	T° templado : 82-86°F 28-30°C	ESPECIAL PARA:			OTRAS APLICACIONES:		
		barras	pralinés	cobertura	ganache	mousse	moldeado

## NOBEL BITTER 1010221

amargo	<p>CACAO:</p> 	<p>T° de uso:</p> <p>cobertura 104-113°F 40-45°C</p> <p>moldeado 95-100°F 35-38°C</p>	<p>10 kg (2x5 kg) gotas</p>	<p>ENVASE:</p> <p>22 lb (2x11 lb) gotas</p>
<p>ESPECIAL PARA:</p>  <p>cobertura</p>  <p>decoraciones</p>		<p>OTRAS APLICACIONES:</p>  <p>moldeado</p>		

## CRIC CRAC 1010276

amargo	<p>CACAO:</p> 	<p>T° de uso:</p> <p>cobertura 104-113°F 40-45°C</p> <p>moldeado 95-100°F 35-38°C</p>	<p>10 kg (2x5 kg) gotas</p>	<p>ENVASE:</p> <p>22 lb (2x11 lb) gotas</p>
<p>ESPECIAL PARA:</p>  <p>cobertura</p>  <p>decoraciones</p>		<p>OTRAS APLICACIONES:</p>  <p>moldeado</p>		

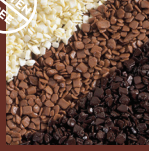


# Chocolate: Para decoración



## CODETTA

<p>1040630 AMARGO 1040208 AMARGO 1040193 LECHE 1040632 BLANCO</p>	<p>TAMAÑO:  largo 5 mm diámetro 1 mm</p>	<p>ENVASE:  20 kg (20x1 kg) 20 kg (4x5 kg) 20 kg (20x1 kg) 20 kg (20x1 kg)</p>	<p>44 lb (20x2.2 lb) 44 lb (4x11 lb) 44 lb (20x2.2 lb) 44 lb (20x2.2 lb)</p>
<p>ESPECIAL PARA:</p>  <p>pasteles, mousse y decoraciones de pastelitos</p>		 <p>decoraciones de pralinés</p>	<p>OTRAS APLICACIONES:</p>  <p>decoraciones de helados</p>  <p>galletas, pasteles y productos con levadura</p>







## SCAGLIETTA

<p>1040629 AMARGO 1040573 AMARGO 1040194 LECHE 1040199 LECHE 1040631 BLANCO</p>	<p>TAMAÑO:  espesor .5 mm ancho 1.5 - 3 mm</p>	<p>ENVASE:  20 kg (20x1 kg) 20 kg (4x5 kg) 20 kg (20x1 kg) 20 kg (4x5 kg) 20 kg (20x1 kg)</p>	<p>44 lb (20x2.2 lb) 44 lb (4x11 lb) 44 lb (20x2.2 lb) 44 lb (4x11 lb) 44 lb (20x2.2 lb)</p>
<p>ESPECIAL PARA:</p>  <p>pasteles, mousse y decoraciones de pastelitos</p>		 <p>decoraciones de pralinés</p>	<p>OTRAS APLICACIONES:</p>  <p>decoraciones de helados</p>



## CRUNCHY BEADS

<p>1011445 AMARGO 1011451 MEZCLA</p>	<p>TAMAÑO:  diámetro 2 - 3 mm</p>	<p>ENVASE:  8 kg (4x2 kg) 8 kg (4x2 kg)</p>	<p>17.6 lb (4x4.4 lb) 17.6 lb (4x4.4 lb)</p>
<p>ESPECIAL PARA:</p>  <p>pasteles, mousse y decoraciones de pastelitos</p>		 <p>decoraciones de pralinés</p>	<p>OTRAS APLICACIONES:</p>  <p>decoraciones de helados</p>  <p>cremini y turrone blandos</p>



## 1510331 GRANELLA LUCIDA

<p>chocolate amargo 47% min. de cacao</p>	<p>TAMAÑO:  2 - 4 mm</p>	<p>ENVASE:  10 kg (1x10 kg)</p>	<p>22 lb (1x22 lb)</p>
<p>ESPECIAL PARA:</p>  <p>pasteles, mousse y decoraciones de pastelitos</p>		 <p>decoraciones de pralinés</p>	<p>OTRAS APLICACIONES:</p>  <p>decoraciones de helados</p>  <p>galletas, pasteles y productos con levadura</p>



## SFERETTE CAFÉ 1510649

CAFÉ: 7%	TAMAÑO: diámetro 4 - 7 mm	16 kg (8x2 kg)	ENVASE: 35.2 lb (8x4.4 lb)
ESPECIAL PARA:  pasteles, mousse y decoraciones de pastelitos	 decoraciones de pralinés	 decoraciones de helados	OTRAS APLICACIONES:  galletas, pasteles y productos con levadura



# Chocolate: Estable al horneado



## 1510661 CHOCOLATE CHUNKS AMARGO

amargo	CACAO: 43%	TAMAÑO: 10x10x5 mm	ENVASE: 10 kg (10x1 kg)	22 lb (10x2.2 lb)
ESPECIAL PARA:				
				
galletas	productos con levadura	pasteles		



## 1010477 PEPITA

amargo	CACAO: 47%	TAMAÑO: 1100 pz./100g	ENVASE: 10 kg (2x5 kg)	22 lb (2x11 lb)
ESPECIAL PARA:				
			OTRAS APLICACIONES:	
galletas	productos con levadura	pasteles	 decoraciones de helados	



# irca

SINCE 1919

# Repostería



[irca.eu](http://irca.eu)

# Repostería: A base de aceite para dar sabor

GLUTEN FREE







## 1010358 IRCA CAO

CACAO: 50%	AVELLANAS: no contiene	DOSIS: 1,000 g: 100-150 g	ENVASE: 5 kg (11 lb)
IDEAL PARA DAR SABOR:			
 helado	 crema pastelera	 crema	 crema de mantequilla

GLUTEN FREE





## MORELLINA

SABOR:	CACAO:	NUECES:	DOSIS:	ENVASE:
<b>1010394 MORELLINA</b> <b>1010864 MORELLINA BITTER</b>	26% 26%	8% 1%	1,000 g: 100-200 g 1,000 g: 100-200 g	5 kg (11 lb) 13 kg (28.6 lb)
IDEAL PARA DAR SABOR:				
 helado	 crema pastelera	 crema	 crema de mantequilla	



# Repostería: A base de aceite para uso como relleno después de hornear





## PRALINE NOISETTE 1020166

AZÚCAR: 50 % de azúcar caramelizado	AVELLANAS: 50 % de avellanas tostadas	CONSISTENCIA: - _____ +	ENVASE: 5 kg (11 lb)
IDEAL PARA:			
 pralinés	 cremas		



GLUTEN FREE





## NOCCIOLATA

SABOR:	CACAO:	AVELLANAS:	CONSISTENCIA:	ENVASE:
1010341 NOCCIOLATA	6%	12%	- _____ +	5 kg (11 lb)
1010151 NOCCIOLATA	6%	12%	- _____ +	13 kg (28.6 lb)
1010157 NOCCIOLATA P	6%	6%	- _____ +	13 kg (28.6 lb)
1011263 NOCCIOLATA MD	6%	12%	- _____ +	13 kg (28.6 lb)
1010708 NOCCIOLATA BLANCA	no contiene	10%	- _____ +	5 kg (11 lb)
IDEAL PARA USAR COMO RELLENO DESPUÉS DE HORNEAR:		OTRAS APLICACIONES:		
 pasteles	 croissants y crepas	 pralinés	 helados blandos en espiral	



GLUTEN FREE

## CHOCOCREAM

SABOR:	CHOCOLATE:	NUECES:	CONSISTENCIA:	ENVASE:
1010958 PISTACHO	no contiene	15% pistachos	- _____ +	5 kg (11 lb)
1010690 BLANCA	10% blanco	no contiene	- _____ +	5 kg (11 lb)
IDEAL PARA USAR COMO RELLENO DESPUÉS DE HORNEAR:		OTRAS APLICACIONES:		
 pasteles	 croissants y crepas	 pralinés	 helado swirls	



GLUTEN FREE

# Repostería: A base de aceite para uso como relleno antes y después del horneado

GLUTEN FREE



## CUKICREAM

SABOR:	CACAO:	NUECES:	CONSISTENCIA:	ENVASE:
1010183 CACAO 1011118 PISTACHO	6% no contiene	16% avellanas 18% pistachos	- ———— + - ———— +	5 kg (11 lb) 5 kg (11 lb)
IDEAL PARA:				
 tartas	 pan dulce elaborado con pasta de hojaldre o galleta de mantequilla (shortbread) con relleno	 galletas		

GLUTEN FREE




## 1011149 FARCINUT

CACAO:	AVELLANAS:	CONSISTENCIA:	ENVASE:
3.2%	10%	- ———— +	13 kg (28.6 lb)
IDEAL PARA:			
 tartas	 pan dulce elaborado con pasta de hojaldre o galleta de mantequilla (shortbread) con relleno	 croissants	



# Repostería: A base de aceite para usar como relleno antes de hornear

## NOUGATY GIANDUJA 1010722

CACAO: 10%	AVELLANAS: 6%	CONSISTENCIA: - ———— +	ENVASE: 5 kg (11 lb)
IDEAL PARA:  croissants y chokolatines			






## CHOCOLAKE CHOC 1010682

CHOCOLATE EN POLVO: 35%	AVELLANAS: no contiene	CONSISTENCIA: - ———— +	ENVASE: 5 kg (11 lb)
IDEAL PARA:  croissants y chokolatines			



# Repostería: A base de aceite para usar sin hornear

## PRALIN DELICRISP

SABOR:	CHOCOLATE:	CREPA CRUJIENTE:	CONSISTENCIA:	ENVASE:
1010942 NOIR	44% cacao	24%	- ———— +	5 kg (11 lb)
1010922 CLASSIC	20% leche	24%	- ———— +	5 kg (11 lb)
1011172 COCONUT	22% leche	14%	- ———— +	5 kg (11 lb)
1011173 CAMEL FLEUR DE SEL	28% blanco	21%	- ———— +	5 kg (11 lb)
1011198 FRUITS ROUGE	28% blanco	15%	- ———— +	5 kg (11 lb)
1011555 CITRON MERINGUE	26% blanco	13%	- ———— +	5 kg (11 lb)
IDEAL PARA:  relleno de praliné		OTRAS APLICACIONES:  pasteles, relleno de mousse y para postres de cuchara		 helados blandos en espiral
1990545 DELICRISP	100% crepes crujientes y secos			



# Repostería: A base de aceite para recubrir y rellenar después del horneado

GLUTEN FREE



## COVERCREAM

SABOR:	CHOCOLATE:	NUECES:	TEMPERATURA IDEAL PARA COBERTURA:	CONSISTENCIA:	ENVASE:
<b>1010724 AMARGO</b> <b>1010711 LIMÓN</b>	23% chocolate no contiene	no contiene no contiene	86-95°F (30-35°C) 86-95°F (30-35°C)		5 kg (11 lb) 5 kg (11 lb)
IDEAL PARA:					
 pasteles and profiteroles cobertura		 relleno de praliné		 relleno de pasteles y croissants	

GLUTEN FREE



## MIRABELLA

SABOR:	CACAO:	NUECES:	TEMPERATURA IDEAL PARA COBERTURA:	CONSISTENCIA:	ENVASE:
<b>1010990 AMARGO</b> <b>1010975 AMARGO</b> <b>1010991 BLANCO</b> <b>1010976 BLANCO</b>	16% bajo en grasas 16% bajo en grasas no contiene no contiene	avellanas no contiene no contiene no contiene	104-113°F (40-45°C) 104-113°F (40-45°C) 104-113°F (40-45°C) 104-113°F (40-45°C)		5 kg (11 lb) 13 kg (28.6 lb) 5 kg (11 lb) 13 kg (28.6 lb)
IDEAL PARA:					
 pasteles and profiteroles cobertura		 relleno de praliné		 relleno de pasteles y croissants	





# Repostería: A base de aceite para recubrir y rellenar después de hornear

## CHOCOSMART

SABOR:	CHOCOLATE:	NUECES:	TEMPERATURA IDEAL PARA COBERTURA:	CONSISTENCIA:	ENVASE:
<b>1010197 CHOCOLATE</b>	25% chocolate	no contiene	86-95°F (30-35°C)		5 kg (11 lb)
<b>1010196 LECHE</b>	18% leche	no contiene	86-95°F (30-35°C)		5 kg (11 lb)
<b>1010198 BLANCO</b>	10% blanco	no contiene	86-95°F (30-35°C)		5 kg (11 lb)
IDEAL PARA:					
 pasteles and profiteroles cobertura		 relleno de praliné		 relleno de pasteles y croissants	

## 1011136 WONDERCHOC BLANCO\*

CHOCOLATE:	AVELLANAS:	TEMPERATURA IDEAL PARA COBERTURA:	CONSISTENCIA:	ENVASE:
25% blanco	no contiene	71-75°F (22-24°C)		5 kg (11 lb)
IDEAL PARA:				
 relleno y decoración de pasteles y cupcakes		 relleno de praliné		

\*contiene grasa láctea anhidra

# Repostería: A base de agua para recubrir y rellenar

## TOFFEE D'OR CARAMELO 1030385

USO:	CONSISTENCIA:	ENVASE:
Antes y después de hornear		5 kg (11 lb)
IDEAL PARA:		
 pasteles cobertura	 relleno de pralinés, pasteles, muffins y cupcakes	 antes de hornear tartas, pasta de hojaldre y masa de mantequilla (shortbread)
 saborizante de cremas		

# Repostería: A base de agua para recubrir y rellenar








GLUTEN FREE



## MIRROR - coberturas brillantes

USO: Para después del horneado y productos sin hornear	TEMPERATURA DE CALENTAMIENTO PARA SU USO:	ENVASE:
<b>1030352 NEUTRO</b>	122-131°F (50-55°C)	3 kg (6.6 lb)
<b>1030394 EXTRA BLANCO</b>	122-131°F (50-55°C)	3 kg (6.6 lb)
<b>1030468 TROPICAL</b>	122-131°F (50-55°C)	3 kg (6.6 lb)
<b>1030257 FRESA</b>	113-122°F (45-50°C)	3 kg (6.6 lb)
<b>1030388 FRAMBUESA</b>	113-122°F (45-50°C)	3 kg (6.6 lb)
<b>1030235 CARAMELO</b>	122-131°F (50-55°C)	6 kg (13.2 lb)
<b>1030222 AMARGO</b>	113-122°F (45-50°C)	6 kg (13.2 lb)

<p>IDEAL PARA:</p>  <p>pastel bávaro</p>  <p>semifríos de</p>   <p>mousse, postres cuchara</p>	<p>OTRAS APLICACIONES:</p>  <p>profiteroles 0°F (-17°C)</p>  <p>helados blandos en -7°F (-23°C)</p>  <p>pastel Sacher 0°F (-17°C)</p>
--	---

PÁGINA 27 mezclada BLITZ ICE GLITTER BRILLO PLATEAD para cobertura 0°F (-17°C)



# Repostería: A base de agua para rellenar y dar sabor

## CREMIRCA

SABOR:	INGREDIENTE:	RESULTADOS AL HORNEAR:	ENVASE:
1520536 LIMÓN SP	de limón de amarillo natural	- _____ +	6 kg (13.2 lb)
1520534 LIMÓN SP	de limón de amarillo natural	- _____ +	14 kg (30.8 lb)
1520411 THERMO CHOCOLATE	Chocolate en polvo 15%	- _____ +	6 kg (13.2 lb)
IDEAL PARA: 	OTRAS APLICACIONES:		
relleno antes del horneado	pastelería danesa	tartas, tartlets	saborizante para crema pastelera y crema



# Repostería: Pastas de azúcar

GLUTEN FREE



## 1060197 PASTA DAMA TOP

COLOR: blanco - ———— +	CONSISTENCIA: a temp. ambiente 68°F( 20°C) - ———— +	CONSISTENCIA: en el refrigerador +41°F( 5°C) - ———— +	RESISTENCIA A LA HUMEDAD: - ———— +	SABOR: blanco chocolate
ENVASE: 5 kg		11 lb	IDEAL PARA: crear coberturas de pasteles de celebración, flores y decoraciones	PUUEDE TEÑIRSE CON COLORANTES ALIMENTARIOS: hidrosoluble
OTRAS APLICACIONES: crear figuras, moldeado con moldes de silicona				

GLUTEN FREE






## 1060215 PASTA DAMA PWR

COLOR: blanco - ———— +	CONSISTENCIA: a temp. ambiente 68°F( 20°C) - ———— +	CONSISTENCIA: en el refrigerador +41°F ( 5°C) - ———— +	RESISTENCIA A LA HUMEDAD: - ———— +	SABOR: blanco chocolate
ENVASE: 5 kg		11 lb	IDEAL PARA: crear coberturas de pasteles de celebración, flores y decoraciones	PUUEDE TEÑIRSE CON COLO- RANTES ALI- MENTARIOS: hidrosoluble
OTRAS APLICACIONES: crear figuras				



# Repostería: Rellenos y mermeladas para antes y después de hornear




## RELLENOS

RELLENOS:	% FRUTA	CONSISTENCIA:	RESISTENCIA AL HORNEADO:	CONTIENE CONSERVANTES:	CONTIENE TROZOS DE FRUTA:
<b>1030287 ALBARICOQUE</b>	35%	- — +	- — +	sí	no
ENVASE: 14 kg (30.8 lb)	IDEAL PARA:	 tartas	 pan dulce elaborado con pasta de hojaldre o galleta de mantequilla (shortbread) con relleno	 croissants	



GLUTEN FREE





## MERMELADAS

MERMELADAS:	% FRUTA	CONSISTENCIA:	RESISTENCIA AL HORNEADO:	CONTIENE CONSERVANTES:	CONTIENE TROZOS DE FRUTA:
<b>1030193 FRAMBUESA</b>	45%	- — +	- — +	sí	sí
ENVASE: 6 kg (13.2 lb)	IDEAL PARA:	 tartas	 pan dulce elaborado con pasta de hojaldre o galleta de mantequilla (shortbread) con relleno	 croissants	



GLUTEN FREE

## \*FRUTTIDOR

SABOR:	% FRUTA	CONSISTENCIA:	RESISTENCIA AL HORNEADO:	CONTIENE CONSERVANTES:	CONTIENE TROZOS DE FRUTA:
<b>1030414 PIÑA</b>	70%	- — +	- — +	sí	sí
<b>1030413 MANGO</b>	70%	- — +	- — +	sí	sí
<b>1030429 ARÁNDANO</b>	50%	- — +	- — +	sí	sí
<b>1030417 CEREZA</b>	70%	- — +	- — +	sí	sí
<b>1030416 FRAMBUESA</b>	70%	- — +	- — +	sí	sí
<b>1030421 BAYA SILVESTRE</b>	70%	- — +	- — +	sí	sí
<b>1030419 TROPICAL</b>	70%	- — +	- — +	sí	sí
ENVASE: 3.3 kg (7.26 lb)	IDEAL PARA:	 tartas	 pan dulce elaborado con pasta de hojaldre o galleta de	 croissants	 crema bávara, mousse, semifríos y postres de cuchara



GLUTEN FREE

\*EL PRODUCTO REQUIERE REFRIGERACIÓN

# Repostería: Coberturas funcionales



## HAPPYCAO NT

<p><b>1070501 HAPPYCAO NT</b> <b>1070486 HAPPYCAO NT</b></p>	<p>no contiene grasas hidrogenadas</p>	<p><b>FUNCIÓN:</b> cacao resistente a la humedad</p>	<p><b>IDEAL PARA:</b> tiramisú, semifríos, mousse, pasteles, pastelitos</p>	<p><b>ENVASE:</b> 10 kg (10 x 1 kg) 22 lb (2x11 lb) 10 kg (1x10 kg) 22 lb (1x22 lb)</p>
--	--	--	---	---



## 1070487 BIANCANEVE NT

<p>no contiene grasas hidrogenadas</p>	<p><b>FUNCIÓN:</b> azúcar resistente a la humedad para espolvorear productos</p>	<p><b>IDEAL PARA:</b> barritas de limón amarillo, tartas (pays), pastelitos, mousse, pasteles</p>	<p><b>ENVASE:</b> 10 kg (10x1 kg) 22 lb (10x2.2 lb)</p>
--	--	---	---



# Repostería: Gelatinas para glaseado después del horneado

## COVERGEL BRIANT 1030295

DILUCIÓN: 30-60%	SABOR: albaricoque	MÍN. TEMPERATURA DE CALENTAMIENTO: 194° F ( 90°C)	GELIFICACIÓN: - — +	ENVASE: 14 kg (30.8 lb)
---------------------	-----------------------	--	------------------------	----------------------------

## BLITZ ICE

	SABOR:	CONSISTENCIA:	ESTABLE PARA CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN:	ENVASE:
1030345 <b>NUEVO</b>	neutro	ligeramente gelificado	sí	6 kg (13.2 lb)
1030350 <b>BRILLO PLATEADO</b>	neutro	cremosa	sí	3 kg (6.6 lb)
1030355 <b>BRILLO DORADO</b>	neutro	cremosa	sí	3 kg (6.6 lb)



GLUTEN FREE



GLUTEN FREE



# Repostería: Mezclas de crema Lilly

## 1070508 LILLY NEUTRO 1070085 LILLY NEUTRO\*

 	<b>DOSIS:</b> crema 1,000 g agua 200 g mezcla 200 g	<b>MÉTODO:</b> directo o indirecto	<b>CON TROZOS DE FRUTA:</b> NO	<b>IDEAL PARA:</b>  crema bávara, mousse, semifríos y postres de cuchara	<b>ENVASE:</b> 6 kg (6x1 kg) *10 kg (2x5 kg) 13.2 lb (6x2.2 lb) *22 lb (2x11 lb)
---	--	---------------------------------------	-----------------------------------	---	--

## 1070505 LILLY LIMÓN

 	<b>DOSIS:</b> crema 1,000 g agua 300 g mezcla 200 g	<b>MÉTODO:</b> directo o indirecto	<b>CON TROZOS DE FRUTA:</b> NO	<b>IDEAL PARA:</b>  crema bávara, mousse, semifríos y postres de cuchara	<b>ENVASE:</b> 6 kg (6x1 kg) 13.2 lb (6x2.2 lb)
---	--	---------------------------------------	-----------------------------------	---	---

## 1070601 LILLY MANGO

 	<b>DOSIS:</b> crema 1,000 g agua 300 g mezcla 200 g	<b>MÉTODO:</b> directo o indirecto	<b>CON TROZOS DE FRUTA:</b> Sí	<b>IDEAL PARA:</b>  crema bávara, mousse, semifríos y postres de cuchara	<b>ENVASE:</b> 6 kg (6x1 kg) 13.2 lb (6x2.2 lb)
---	--	---------------------------------------	-----------------------------------	---	---

## 1070506 LILLY YOGUR

 	<b>DOSIS:</b> crema 600 g agua 500 g mezcla 200 g	<b>MÉTODO:</b> indirecto	<b>CON TROZOS DE FRUTA:</b> NO	<b>IDEAL PARA:</b>  crema bávara, mousse, semifríos y postres de cuchara	<b>ENVASE:</b> 6 kg (6x1 kg) 13.2 lb (6x2.2 lb)
---	--	-----------------------------	-----------------------------------	---	---

## 1070753 LILLY CHOCOLATE CON LECHE

 	<b>DOSIS:</b> crema 1,000 g agua 300 g mezcla 200 g	<b>MÉTODO:</b> directo o indirecto	<b>CON TROZOS DE FRUTA:</b> NO	<b>IDEAL PARA:</b>  crema bávara, mousse, semifríos y postres de cuchara	<b>ENVASE:</b> 6 kg (6x1 kg) 13.2 lb (6x2.2 lb)
---	--	---------------------------------------	-----------------------------------	---	---

## 1070499 LILLY TIRAMISÚ

 	<b>DOSIS:</b> crema 1,000 g agua 200 g mezcla 200 g	<b>MÉTODO:</b> directo o indirecto	<b>CON TROZOS DE FRUTA:</b> NO	<b>IDEAL PARA:</b>  crema bávara, mousse, semifríos y postres de cuchara	<b>ENVASE:</b> 6 kg (6x1 kg) 13.2 lb (6 x 2.2 lb)
---	--	---------------------------------------	-----------------------------------	---	---

## 1070603 LILLY AVELLANA

 	<b>DOSIS:</b> crema 1,000 g agua 250 g mezcla 200 g	<b>MÉTODO:</b> directo o indirecto	<b>CON TROZOS DE FRUTA:</b> NO	<b>IDEAL PARA:</b>  crema bávara, mousse, semifríos y postres de cuchara	<b>ENVASE:</b> 6 kg (6 x 1 kg) 13.2 lb (6x1 kg)
---	--	---------------------------------------	-----------------------------------	---	---



## LILLY CAPUCHINO 1070599

DOSIS: crema 1,000 g agua 250 g mezcla 200 g	MÉTODO: directo o indirecto	CON TROZOS DE FRUTA: NO	IDEAL PARA:  crema bávara, mousse, semifríos y postres de cuchara	ENVASE: 6 kg (6x1 kg) 13.2 lb (6x1 kg)
---	-----------------------------------	-------------------------------	---	--



## LILLY QUESO CREMA 1070533

DOSIS: crema 500 g agua 500 g mezcla 200 g	MÉTODO: indirecto	CON TROZOS DE FRUTA: NO	IDEAL PARA:  crema bávara, mousse, semifríos y postres de cuchara	ENVASE: 6 kg (6x1 kg) 13.2 lb (6x2.2 lb)
---	----------------------	-------------------------------	---	--



## LILLY CHOCOLATE 1070498

DOSIS: crema 1,000 g agua 300 g mezcla 200 g	MÉTODO: directo o indirecto	CON TROZOS DE FRUTA: NO	IDEAL PARA:  crema bávara, mousse, semifríos y postres de cuchara	ENVASE: 6 kg (6x1 kg) 13.2 lb (6x2.2 lb)
---	-----------------------------------	-------------------------------	---	--



## LILLY CHOCOLATE BLANCO 1070754

DOSIS: crema 1,000 g agua 300 g mezcla 200 g	MÉTODO: directo o indirecto	CON TROZOS DE FRUTA: NO	IDEAL PARA:  crema bávara, mousse, semifríos y postres de cuchara	ENVASE: 6 kg (6x1 kg) 13.2 lb (6x2.2 lb)
---	-----------------------------------	-------------------------------	---	--



## LILLY FRESA 1070504

DOSIS: crema 1,000 g agua 300 g mezcla 200 g	MÉTODO: directo o indirecto	CON TROZOS DE FRUTA: Sí	IDEAL PARA:  crema bávara, mousse, semifríos y postres de cuchara	ENVASE: 6 kg (6x1 kg) 13.2 lb (6x2.2 lb)
---	-----------------------------------	-------------------------------	---	--



## LILLY FRAMBUESA 1070502

DOSIS: crema 1,000 g agua 300 g mezcla 200 g	MÉTODO: directo o indirecto	CON TROZOS DE FRUTA: Sí	IDEAL PARA:  crema bávara, mousse, semifríos y postres de cuchara	ENVASE: 6 kg (6x1 kg) 13.2 lb (6x2.2 lb)
---	-----------------------------------	-------------------------------	---	--



## LILLY MARACUYÁ 1070756

DOSIS: crema 1,000 g agua 300 g mezcla 200 g	MÉTODO: directo o indirecto	CON TROZOS DE FRUTA: Sí	IDEAL PARA:  crema bávara, mousse, semifríos y postres de cuchara	ENVASE: 6 kg (6x1 kg) 13.2 lb (6x2.2 lb)
---	-----------------------------------	-------------------------------	---	--



# Repostería: Mezclas para postres



## 1070733 DELIMACARON

DOSIS: mezcla 1,000 g (2.2 lb) agua 200 g (7 oz)	PREPARACIÓN: mezcla completa para macarrones	IDEAL PARA: la producción de macarrones de una manera rápida y fácil	ENVASE: 6 kg (13.2 lb)
--	--	--	------------------------------



## 1070110 TOP CREAM

DOSIS: mezcla 1,000 g (2.2 lb) leche 350-400 g (12.3-14 oz) or agua 400-450 g (14-15.8 oz)	PREPARACIÓN: batir a mano o en mezcladora planetaria	IDEAL PARA: Resistencia a la congelación -  + Resistencia al horneado -  +	ENVASE: 10 kg (22 lb)
---	---	--	-----------------------------



## 1990544 FLOMIX

DOSIS: mezcla 600 g dried fruit 300 g	PREPARACIÓN: en polvo	IDEAL PARA: florentinas, brittles (dulces de caramelo duro), muesli y decoraciones	ENVASE: 6 kg (6x1 kg) 13.2 lb (6x2.2 lb)
---	--------------------------	---	--



## 1070624 MANDORGLASS QUICK

DOSIS: 1,000 g mezcla 450-500 g agua	PREPARACIÓN: en polvo	IDEAL PARA: glaseado de almendra (ideal para veneciana, colomba, mandorlato, brioche,croissants y buondi)	ENVASE: 10 kg (10x1 kg) 22 lb (10x2.2 lb)
--	--------------------------	--	---



## 1070071 PANETTONE

INGREDIENTE PRINCIPAL: agente fermentador	IDEAL PARA: preparación para panettone, pandoro, colomba, veneciana y croissants	ENVASE: 10 kg (22 lb)
--	--	-----------------------------



**irca**  
SINCE 1919

Panadería



[irca.eu](http://irca.eu)

## Panadería: Línea de bienestar



### 1080449 AMAVITA

<b>INGREDIENTES BÁSICOS:</b> proteínas de trigo, grano y harina de soya, semillas de girasol, lino, semillas de ajonjolí y calabaza, fibra de chícharo, salvado de soya, harina de garbanzo, harina de trigo integral, sal, harina de malta de cebada	<b>PRODUCTO NATURAL:</b> Sí	<b>COLOR:</b> café oscuro	<b>ENVASE:</b> 10 kg (22 lb)	<b>IDEAL PARA:</b> pan con un contenido reducido de hidratos de carbono, alto contenido de proteínas y fibras
--	--------------------------------	------------------------------	---------------------------------	---



### 1080453 CHIA & QUINOA BREAD

<b>INGREDIENTES BÁSICOS:</b> harina de trigo integral, semillas y harina de quinoa, harina de centeno, semillas de girasol, semillas de chía, semillas de amapola, semillas de ajonjolí, sémola de soya, harina de cebada	<b>PRODUCTO NATURAL:</b> Sí	<b>COLOR:</b> café	<b>ENVASE:</b> 10 kg (22 lb)	<b>IDEAL PARA:</b> pan integral multicereal y multiseñillas
--	--------------------------------	-----------------------	---------------------------------	---

## Panadería: Mezclas para pan



### 1080190 GRAN MEDITERRANEO

<b>INGREDIENTES BÁSICOS:</b> harina de trigo tipo 00, semillas de lino, copos de avena, alcaparras deshidratadas, aceitunas verdes deshidratadas, romero, orégano	<b>PRODUCTO NATURAL:</b> Sí	<b>COLOR:</b> blanco	<b>ENVASE:</b> 10 kg (22 lb)	<b>IDEAL PARA:</b> pan con un contenido reducido de hidratos de carbono, alto contenido de proteínas y fibras
--	--------------------------------	-------------------------	---------------------------------	---



### 1080078 PANE ARABO ALL'AVENA

<b>INGREDIENTES BÁSICOS:</b> harina de trigo tipo 00	<b>PRODUCTO NATURAL:</b> Sí	<b>COLOR:</b> blanco	<b>ENVASE:</b> 10 kg (22 lb)	<b>IDEAL PARA:</b> pan árabe
---	--------------------------------	-------------------------	---------------------------------	------------------------------



### 1080087 ROLLBURG

<b>INGREDIENTES BÁSICOS:</b> harina de trigo tipo 00, azúcar, grasa vegetal, leche entera en polvo	<b>PRODUCTO NATURAL:</b> emulsionant E472e	<b>COLOR:</b> blanco	<b>ENVASE:</b> 10 kg (22 lb)	<b>IDEAL PARA:</b> pan de molde pullman, panettone gastronómico, focaccia, hamburguesa, hot dog
---	---	-------------------------	---------------------------------	---

## Panadería: Mejoradores de pan



### 1090613 TRIAL THERMOTECH

Cantidad sugerida por peso de harina: 1 %	Ingredientes básicos: emuls. E472e, E471, enzimas, E300	Ingredientes a declarar: emuls. E472e, E471	Volumen de productos acabados del 1 al 5: 5	Usar con cámaras de fermentación controlada: específico	Usar en masa congelada: específico	Color de los panes acabados del 1 al 4: 3	Envase (bolsas): 10 kg (22 lb)
--	--	--	--	--	---------------------------------------	--	-----------------------------------

# irca











SINCE 1919

## Gelato



[joygelato.com](http://joygelato.com)

# Joypaste: Pastas saborizantes

	Sin gluten	DOSIS	Envase UE	Envase EEUU
<b>1020242 JOYPASTE PISTACCHIO PURO</b> <i>Pistacho verde de Bronte DOP (100%) - pasta de pistacho para saborizantes</i>		dosis para helado	3 kg	6.6 lb
		1.28-1.92 oz/1 lb de base blanca		
		dosis para repostería 1.28-1.92 oz/1 lb de crema pastelera, crema, ganache, mousse		
<b>1020231 JOYPASTE PISTACCHIO VERDE</b> <i>Pasta de pistacho (100%) refinada de CALIFORNIA</i>		dosis para helado	3 kg	6.6 lb
		1.28-1.92 oz/1 lb de base blanca		
		Dosis para repostería 1.28-1.92 oz/1 lb de crema pastelera, crema, ganache, mousse		
<b>1020231 PASTA JOYPASTE FRESA</b> <i>Pasta aromatizante de fresa</i>		dosis para helado	7.2 kg (1,2 kg x 6)	15.84 (6 x 2.64 lb)
		1.12-1.44oz/1lb de base blanca		
		dosis para repostería 0.6-1.44oz/1lb of custard, cream, ganache, mousse		
<b>1100230 PASTA JOYPASTE LIMÓN</b> <i>Pasta aromatizante de limón</i>		dosis para helado	7.2 kg (1,2 kg x 6)	15.84 (6 x 2.64 lb)
		1.12-1.44oz/1lb de agua		
		dosis para repostería 0.6-1.44oz/1lb de crema pastelera, crema, ganache, mousse		
<b>1100226 JOYPASTE CAFÉ</b> <i>Pasta aromatizante de café</i>		dosis para helado	7.2 kg (1,2 kg x 6)	15.84 (6 x 2.64 lb)
		0.32-0.64oz/1lb de base blanca		
		dosis para repostería 0.32-0.64oz/1lb de crema pastelera, crema, ganache, mousse		
<b>1100293 JOYPASTE CANELA</b> <i>Pasta aromatizante de canela</i>		dosis para helado	7.2 kg (1,2 kg x 6)	15.84 (6 x 2.64 lb)
		0.8-1.12oz/1lb de base blanca		
		dosis para repostería 0.8-1.12oz/1lb de crema pastelera, crema, ganache, mousse		
<b>1100294 JOYPASTE VANIGLIA BLANCA</b> <i>Pasta aromatizante de vainilla blanca</i>		dosis para helado	7.2 kg (1,2 kg x 6)	15.84 (6 x 2.64 lb)
		0.32-0.48oz/1lb de base blanca		
		dosis para repostería 0,96-1,44oz/1lb de crema pastelera, crema, ganache, mousse		
<b>1100298 JOYPASTE TROPICAL</b> <i>Pasta aromatizante tropical</i>		dosis para helado	7.2 kg (1,2 kg x 6)	15.84 (6 x 2.64 lb)
		1,28-1,92oz/1lb of de agua		
		dosis para repostería 0.32-0.48oz/1lb de crema pastelera, crema, ganache, mousse		
<b>1100282 PASTA JOYPASTE FRAMBUESA</b> <i>Pasta aromatizante de frambuesa</i>		dosis para repostería	7.2 kg (1,2 kg x 6)	15.84 (6 x 2.64 lb)
		0.64-1.28oz/1lb de crema pastelera, crema, ganache, mousse		
<b>1100283 PASTA JOYPASTE MANGO</b> <i>Pasta aromatizante de mango</i>		dosis para repostería	7.2 kg (1,2 kg x 6)	15.84 (6 x 2.64 lb)
		0.64-1.28oz/1lb de crema pastelera, crema, ganache, mousse		

# JOYCREAM: Saborizantes para incorporar

	Sin gluten	DOSIS	Envase UE	Envase EEUU
<b>1011152 JOYCREAM AMORENERO</b> <i>Crema de cacao amargo extra con trozos de galleta de cacao</i>		<i>al gusto</i>	5 kg	11 lb
<b>1011098 JOYCREAM BESAMEMUCHO</b> <i>Crema de gianduja con avellanas tostadas en polvo y astillas de crepa crujiente</i>		<i>al gusto</i>	5 kg	11 lb
<b>1011074 JOYCREAM WAFERNUT CLAIR</b> <i>Crema de gianduja con avellanas tostadas en polvo y astillas de crepa crujiente</i>		<i>al gusto</i>	5 kg	11 lb
<b>1011430 JOYCREAM NOCCIOLATA CHOC</b> <i>Crema de cacao y avellana</i>		<i>al gusto</i>	5 kg	11 lb
<b>1011081 JOYCREAM CHOCOBISCOTTO</b> <i>Crema con sabor a chocolate amargo con trozos de galleta de cacao</i>		<i>al gusto</i>	5 kg	11 lb



## ¡Dobla se une a la familia IRCA!

Dé el toque final perfecto a sus postres y productos de repostería con las decoraciones, coberturas y tazas de chocolate Dobla.

Trabajamos con los mejores chefs pasteleros del mundo para brindar al sector de la repostería un entusiasmo constante.

## Aprender. Crear. Avanzar



¡Bienvenido a IRCA Academy! La Academia ofrece cursos especializados dedicados a la gama completa de productos IRCA, Dobla y JoyGelato. Nuestra embajadora, **Monica Kate**, ofrece a los clientes una descripción completa de los productos, capacitación práctica y las mejores estrategias para la ejecución operativa.

Contacte con su representante de ventas para informarse más sobre nuestros talleres de IRCA Academy. Permítanos ayudarle a:

Encontrar su mejor solución, siempre



Obtenga respuestas a sus preguntas comunicándose con su representante de ventas o llamando a nuestro departamento de atención al cliente.

### Dobla North America

1775 Breckinridge Pkwy Ste 600  
Duluth, GA 30096

T +1 800 362 5287

F +1 770 887 0086



[dobla.com](http://dobla.com)



[IRCA.EU](http://IRCA.EU)

#### Company

#### Products

#### Raw materials

#### Quality



(for selected references)



# irca

SINCE 1919

**Irca S.p.A.**

Via degli Orsini,5 - Gallarate (VA) - Italia

Tel. +39-033128411 Fax +39-0331284199

[irca.eu](http://irca.eu) [joygelato.com](http://joygelato.com)

