

Decoraciones Hechas a Mano

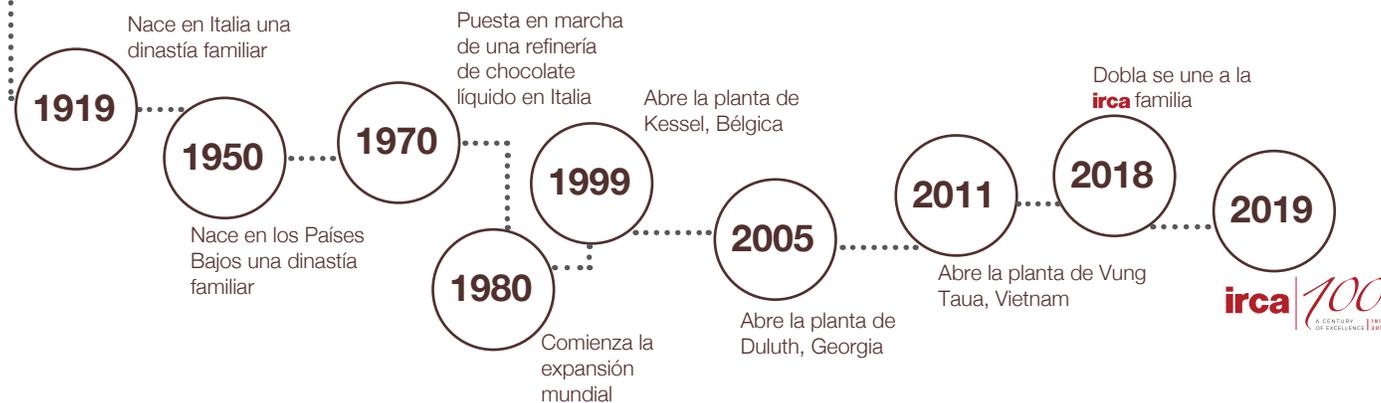
Nuestra colección más popular de coberturas hechas a mano y diseñadas por un chef



irca
SINCE 1919

Una manera fácil de agregar el toque final de un chef creando deslumbrantes momentos de placer que deleitarán y asombrarán a sus clientes.

El secreto de nuestro surtido más popular de decoraciones hechas a mano es un largo legado de **tradiciones familiares** e **innovaciones de productos**. Estas piezas hermosamente diseñadas permiten a cualquier persona crear deliciosas obras maestras llenas de encanto, entusiasmo y sorpresa.



Presentaciones singulares y exclusivas con decoraciones hechas a mano

Agregue un toque distintivo a sus creaciones con una decoración de chocolate hecha a mano.

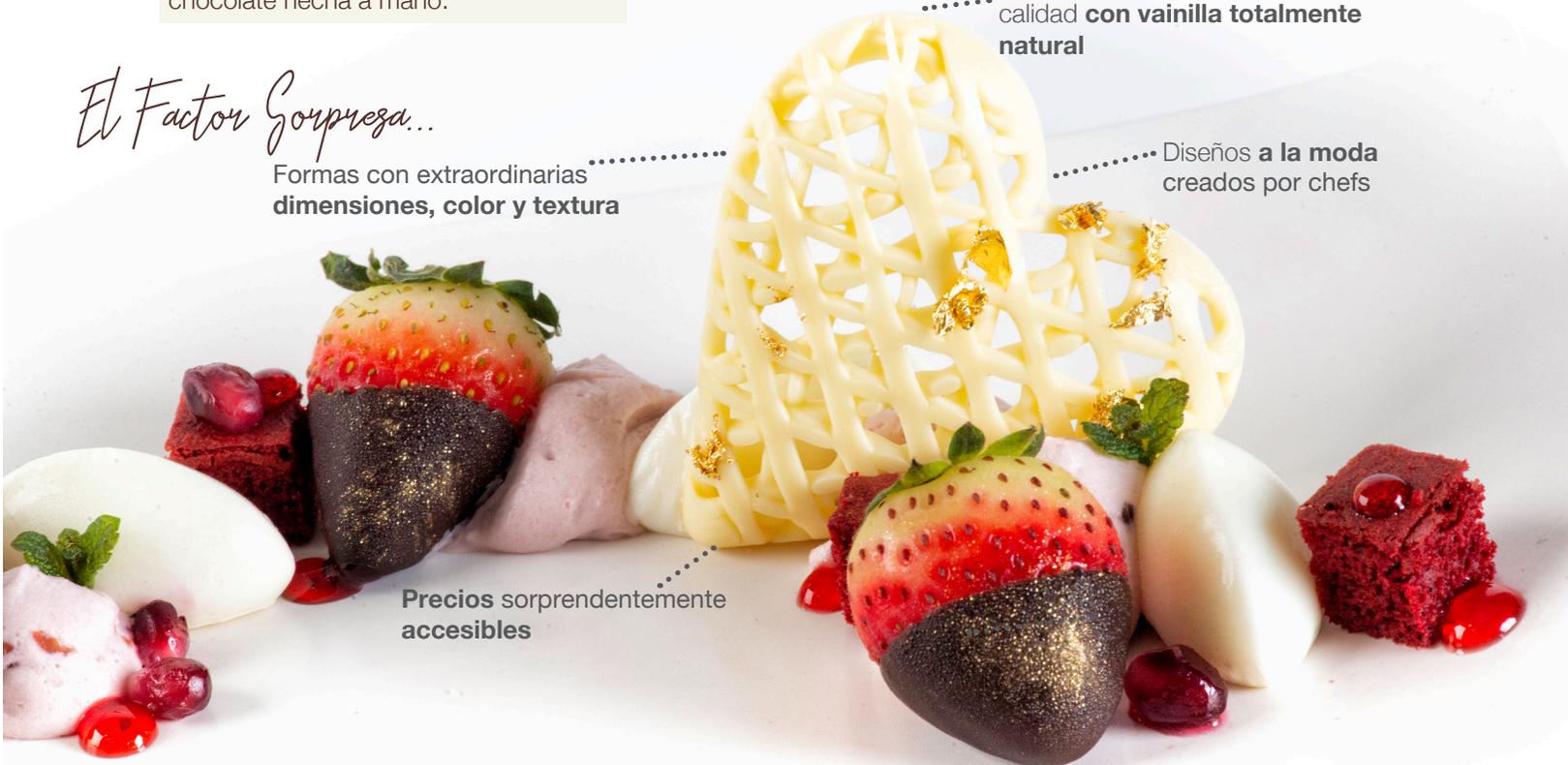
Receta de chocolate de alta calidad **con vainilla totalmente natural**

El Factor Sorpresa...

Formas con extraordinarias **dimensiones, color y textura**

Diseños **a la moda** creados por chefs

Precios sorprendentemente **accesibles**



Mantenga su negocio como el número uno en la mente del consumidor

Creemos en la construcción de asociaciones sólidas con nuestros clientes. ¡Permítanos diseñar soluciones personalizadas para que sus clientes sigan pidiendo más!

Consejos para el éxito

Restaurantes

Cuando solo se acepta lo mejor, use decoraciones hechas a mano para crear experiencias memorables. Las decoraciones hechas a mano combinadas con su creatividad pueden aumentar el tráfico de clientes, facilitar que el personal venda más y aumentar el valor de sus transacciones de ventas.



Pastelerías minoristas

Lleve su pastelería al siguiente nivel y elabore creaciones que causan sensación. Atraiga a un nuevo tipo de cliente. Las decoraciones hechas a mano brindan oportunidades únicas para incrementar los márgenes, aumentar el movimiento de productos en la pastelería y convertir su tienda en una parada obligatoria.



Servicio de catering

Un poco da para mucho. Las coberturas, que se adaptan fácilmente al equipo, agregan un toque de magia al atraer la atención de los consumidores en la tienda. Estas delicias generarán grandes ventas para usted y sus clientes.



Un enfoque en la calidad y en el envasado con cuidado

Nos comprometemos a asegurarnos de que su producto sea seguro y esté bien protegido

- Certificaciones de calidad actualizadas
- 24 meses de vida útil para el chocolate amargo
- 18 meses de vida útil para el chocolate con leche y el chocolate blanco
- 12 meses de vida útil para el chocolate de colores
- Todos los materiales son 100 % reciclables
- Envasados en cantidades prácticas para su modelo empresarial



Minimiza los golpes y la rotura de los productos



Protege el chocolate de la humedad



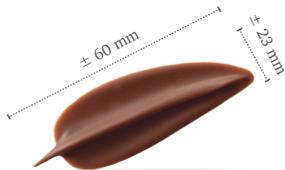
Fácil de abrir y sacar el producto

Mantiene la vida útil del producto

Decoraciones hechas a mano



Feather artisanal
77102 (126 pcs)



Elegance milk
77056 (160 pcs)



Elegance white
77182 (160 pcs)



Crinkle
77068 (240 pcs)



Curvy elegance dark
77038 (128 pcs)



Curvy elegance white
77039 (128 pcs)



Chocolate rose dark
77491 (15 pcs)



Chocolate rose mini pink
77494 (45 pcs)



Chocolate rose mini
77495 (45 pcs)

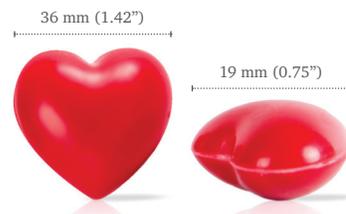


Mini pearl assortment
77287 (312 pcs)

Mini pearl red (104 pcs)
Mini pearl pink (104 pcs)
Mini pearl white (104 pcs)



Mini pearl white
77329 (312 pcs)

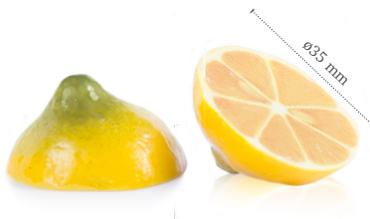


Petite love
77376 (80 pcs)

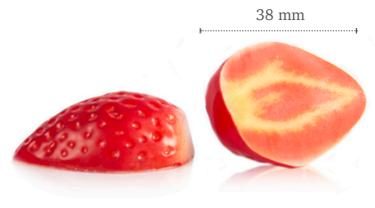
● Todos los productos de chocolate amargo, blanco y con leche son 100 % naturales



Chocolate lime
77313 (36 pcs)



Chocolate lemon
77312 (36 pcs)



Chocolate strawberry
77315 (36 pcs)



Chocolate orange
77314 (36 pcs)



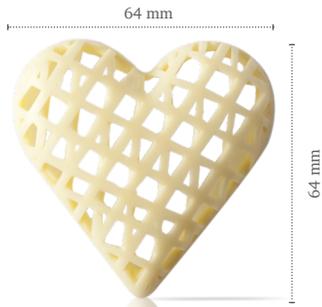
Butterfly
77568 (120 pcs)



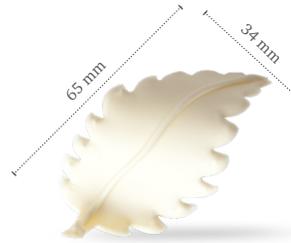
Butterfly pink white
77572 (120 pcs)



¡Descargue más recetas aquí!



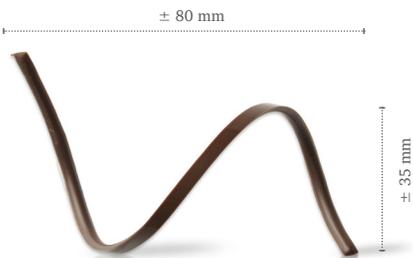
Heart white
77067 (32 pcs)



White leaf 3D
77087 (96 pcs)



Daisy
77555 (140 pcs)



Spiral dark
77051 (80 pcs)



Twist green
77471 (80 pcs)



Twist red
77342 (80 pcs)



Spots original
77223 (420 pcs)

● Todos los productos de chocolate amargo, blanco y con leche son 100 % naturales

ROLLO DE CEREZA Y PISTACHO

RECETA

Pastel de pistacho:

Irca Genoise	500g
Huevos enteros	600g
Miel	50g
Joypaste Pistacho 100%	60g

Bata la genoise, los huevos y la miel a velocidad alta durante 10 minutos. Agregue la Joypaste y mezcle durante 30 segundos más. Unte la mezcla de manera uniforme sobre una bandeja de horno de tamaño mediano (457 x 330 x 25 mm) revestida con papel para hornear. Hornee a 400 °F durante 4 a 6 minutos.



45 minutos



24 porciones



White leaf 3D
77087 (96 pcs)

Cherry Mousse

Crema	400g
Agua	200g
Lilly Neutro	150g
Fruttidor cereza	350g

Bata la crema hasta que se formen picos suaves. Bata el agua y el Fruttidor y luego agregue la mezcla Lilly. Incorpore con cuidado la crema batida.

Montaje:

Unte sobre el pastel una fina capa tibia de Pralin Delicrisp Noir seguido de una capa uniforme de mousse de cereza. Termine con una pluma Dobra y pistachos picados.



Enrolle el pastel y envuélvalo en película adherente. Gire los extremos para asegurar una forma redonda y apretada. Coloque en el refrigerador para fijarlo.



Irca Genoise



Joypaste Pistacho



Lilly Neutro



Fruttidor Cereza

SUNDAE DE ROLLO DE CANELA

RECETA

Rollo de canela:

Agua tibia	112g
Levadura seca activa	17g
Azúcar	25g
Crema Top	175g
Leche	440g
Mantequilla	112g
Huevos enteros	100g
Sal	6g
Harina multiuso	760g



35 minutos



16 porciones



Twist red
77342 (80 pcs)

Combine el agua, la levadura y el azúcar y reserve. Bata la crema Top y la leche hasta que quede suave. Agregue los huevos, la mantequilla y la sal. Agregue la mezcla de levadura e incorpore lentamente la harina y mezcle con el gancho para masa hasta que la masa esté lisa y ligeramente elástica. Colóquelo en un recipiente engrasado, cúbralo y deje que doble su volumen en un lugar cálido. Estire la masa en un rectángulo de entre 1/4 y 1/2 pulgada de grosor y agregue el relleno de canela. Enrolle la masa de manera apretada y córtela en rodajas de 2 pulgadas. Coloque el rollo en una bandeja de horno revestida con papel para hornear, cúbralo y déjelo subir en un lugar cálido hasta duplicar el volumen. Hornee a 350 °F durante 18 a 20 minutos.

Cinnamon Ice Cream:

Joypaste Canela	
Helado de vaina de vainilla	según sea necesaria 2400g

Agregue la pasta al helado en forma de remolinos.

Cinnamon Filling:

Mantequilla, ablandada	225g
Azúcar moreno oscuro	425g
Joypaste Canela	200g

Combine los ingredientes hasta que la mezcla esté suave.

Montaje:

Con una manga de repostería, decore el plato con remolinos de Joypaste canela. Caliente un rollo de canela y colóquelo en el plato. Coloque helado de canela encima del rollo de canela caliente y termine con un twist Dobra.



Top Cream



Joypaste Canela



irca
SINCE 1919

dobla[®]
INNOVATION IN
CHOCOLATE

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



IRCA.EU