

# Decoraciones Intemporales

Nuestra colección más popular de decoraciones versátiles y a la moda

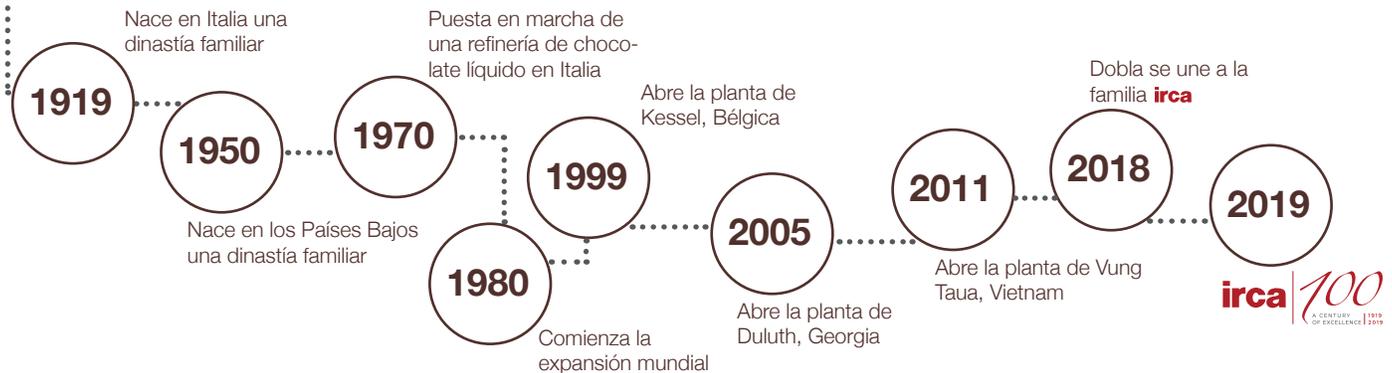


**irca**

SINCE 1919

## Una manera de crear sin esfuerzo un amplio surtido de presentaciones desde contemporáneas hasta clásicas

El secreto de nuestro surtido más popular de decoraciones intemporales es un largo legado de **tradiciones familiares** e **innovaciones de productos**. Usando nuestras decoraciones intemporales individualmente, en capas o mezcladas, se puede crear profundidad y dimensión, y agregar emoción a sus creaciones.



## Un toque artesanal simplificado con decoraciones in-

Cree un diseño distintivo que atrae la atención con decoraciones intemporales.

*El factor sorpresa...*

**Variedad** de diseños clásicos a contemporáneos

Resultados artesanales a un precio **accesible**

**Texturas y color** que brindan atractivo visual

**No** se necesitan habilidades especiales para aplicarlas

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



# 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

### Pastelerías minoristas

Superponer y mezclar decoraciones es una forma magnífica de agregar altura y color. Haga imposible que los clientes eviten sus vitrinas. Las decoraciones intemporales agregan valor que incrementa los márgenes y aumenta el movimiento de los productos en la pastelería.



### Restaurantes

Dele vida al menú con ofertas por tiempo limitado o tentaciones de confianza que crean experiencias memorables para los clientes. Su creatividad combinada con nuestras decoraciones puede aumentar el tráfico de clientes, facilitar que el personal venda más y aumentar el valor de sus transacciones de ventas.



### Servicios de catering

La vida está llena de ocasiones especiales. Las decoraciones intemporales son comunicadores únicos de estos sentimientos festivos. Mejore su reputación como empresa de catering utilizando nuestras decoraciones hechas a mano para diseñar eventos legendarios.



### Industrial

Un poco da para mucho. Una sola decoración puede agregar un toque de magia al atraer la atención de los clientes en la tienda. Estas golosinas 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



Mantiene la vida útil del producto



Fácil de abrir y sacar el producto



Protege el chocolate de la humedad



Minimiza los golpes y la rotura de los productos

# Decoraciones Intemporales



**Ariel décor**  
91232 (±300 pcs)



**Belle décor**  
91222 (±280 pcs)



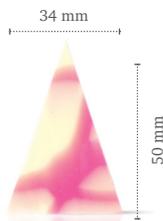
**Fan decorette**  
91205 (±245 pcs)



**Rose white/dark**  
92182 (±180 pcs)



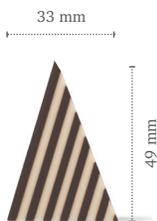
**Exclusive assortment**  
91202 (±310 pcs)



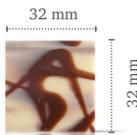
**Diablo spring**  
98229 (±290 pcs)



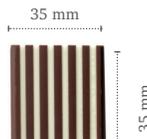
**Diablo triangle dark/white**  
93227 (±290 pcs)



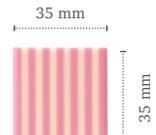
**Domino triangle dark/white**  
92212 (±538 pcs)



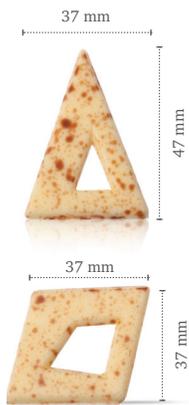
**Diablo square dark/white**  
93226 (±465 pcs)



**Domino square dark/white**  
92211 (±500 pcs)



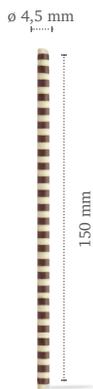
**Domino square white/pink**  
93225 (±500 pcs)



**Blizzard assortment**  
93197 (±262 pcs)



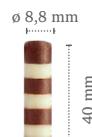
**Tramontana marbled**  
92102 (±131 pcs)



**Mikado XL dark/white**  
91164 (±220 pcs)



**Twister dark/white**  
41159 (± 3150 pcs = 1,5 kg)



**Mistral milk/white**  
96319 (± 1085 pcs = 2,5kg)

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



**Pantatella dark**  
91171 (±110 pcs)



**Pantatella white**  
93171 (±110 pcs)



**Pantatella white with dark stripes**  
93172 (±110 pcs)



**Pantatella retro**  
93176 (±110 pcs)



**Spear dark/white assortment**  
91170 (±490 pcs)



**Cigarillo dark with white stripes**  
91173 (± 200 pcs)



**Cigarillo retro**  
93175 (± 200 pcs)



**Cigarillo white with dark stripe**  
93173 (± 200 pcs)



**Mikado dark/white**  
72109 (±335 pcs)



**Mikado dark**  
71162 (±335 pcs)



¡Descargue más recetas aquí!

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



**Turitella**  
72110 (±117 pcs)



**Sunflower assortment**  
71269 (±235 pcs)



**Carrot**  
78334 (±175 pcs)



**Sun flower**  
78248 (±90 pcs)



**Tornado white/dark**  
93208 (0,2kg = ±144 pcs)



**Rose white**  
73269 (±128 pcs)



**Rose red**  
78247 (±128 pcs)



**Rose yellow**  
78245 (±128 pcs)



**Rose pink**  
78246 (±128 pcs)





# LICUADO DE CHOCOLATE Y AVELLANAS

## RECETA

### Licuado:

Leche entera	150g
Helado de vainilla	360g
Irca Cao	40g
Praline Noisette	50g
Crema batida	según sea necesaria



Sirva el batido en un vaso frío para mantener la consistencia helada perfecta desde la cocina hasta la mesa de invitados



5 minutos



1 porción

Mezcle todos los ingredientes en una licuadora a velocidad alta. Vierta en un vaso frío. Ponga crema batida por encima y termine con decoraciones Dobra.



IRCA Cao



Praline Noisette

Tornado white/dark  
93208 (0,2kg = ± 144 pcs)

Panatella retro  
93176 (±110 pcs)

Diablo triangle  
dark/white  
93227 (±290 pcs)

Rose white/dark  
92182 (±180 pcs)

# PASTEL DE FRAMBUESA CON LIMÓN AMARILLO LÍQUIDO

## RECETA

### Pastel:

Irca Cremirca Limón	según sea necesaria
Irca Fruittidor Frambuesa	según sea necesaria
Biscuimix	500g
Agua	325g
Joypaste Pastry Lemon	30g
Biancaneve	según sea necesaria

### Montaje:

Retire el pastel del molde y guárdelo en el refrigerador hasta que vaya a servirlo. Caliente un pastel de limón amarillo en el microondas durante 30 a 45 segundos, y espolvoréelo con Biancaneve. Póngalo en un plato, adorne con crema batida o helado de vaina de vainilla y termine con un Diablo primavera Dobra.

Para crear el centro, llene con Fruittidor frambuesa la mitad de un molde de silicona pequeño en forma de media esfera. Llene el espacio restante con la Cremirca limón amarillo. Congele hasta que esté firme. Bata los ingredientes a velocidad alta durante 10 minutos hasta que la masa haya duplicado su volumen y esté ligera y esponjosa. Con una manga pastelera ponga la masa en los moldes de silicona, coloque a presión un centro de frambuesa y limón amarillo congelado y cubra con la masa. Hornee a 350 °F durante 20 a 25 minutos. Deje que el pastel se enfríe en los moldes, luego congélelos hasta que estén firmes.



45 minutos



16-18 porciones



Diablo spring  
98229 (±290 pcs)



Biancaneve  
Biscuimix



Irca Cremirca  
Limón



Joypaste Pastry  
Limón

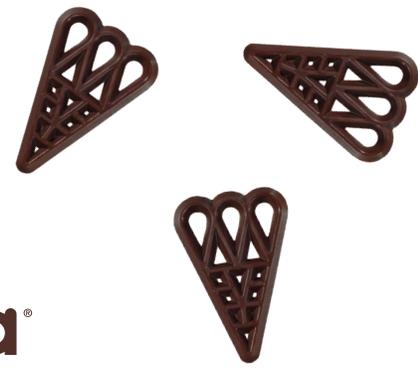


Irca Fruittidor  
Frambuesa



**irca**  
SINCE 1919

**dobla**<sup>®</sup>  
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**