

# Coberturas intemporales



Nuestro surtido más popular de rizos, espaguetis y virutas atractivos y fáciles de usar.



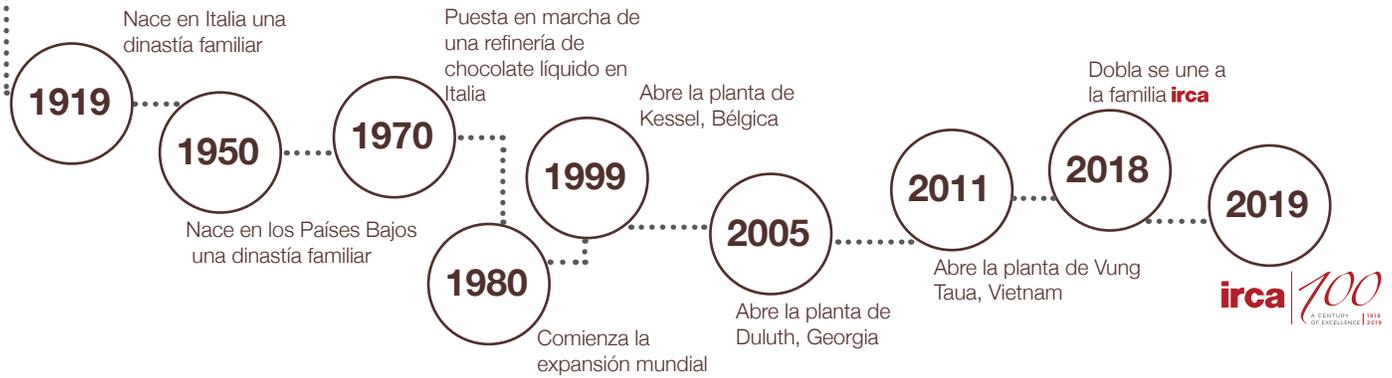
**irca**

SINCE 1919



## La forma más sencilla de transformar sus creaciones en placeres memorables y apetecibles para sus clientes.

El secreto de nuestro surtido más popular de coberturas de chocolate es un largo legado de **tradiciones familiares** e **innovaciones de productos**. Con estas coberturas intemporales puede agregar color, sabor y textura a sus productos fácilmente.



## Magníficas presentaciones con coberturas intemporales

Eleve el aspecto de sus creaciones esparciendo coberturas de chocolate.

*El factor sorpresa...*

**Fáciles** de aplicar para obtener resultados consistentes

Cree **texturas** que agregan interés y color para brindar atractivo visual

Una manera **rentable** de agregar sofisticación

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

¡Amontone virutas y mega rizos para atraer la atención, agregar altura y color y conseguir que sea imposible ignorar la vitrina! Las coberturas pueden incrementar los márgenes y aumentar el movimiento de los productos en la pastelería.



### Industrial

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 golosinas generarán grandes ventas para usted y sus clientes.



### Restaurantes

Dele vida al menú con ofertas por tiempo limitado o tentaciones de confianza combinando colores y texturas para crear experiencias memorables para los clientes. Use las coberturas para aumentar las ventas, el volumen de clientes y el valor de las transacciones de compra.



## 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



Protege el chocolate de la humedad

Mantiene la vida útil del producto

Minimiza los golpes y la rotura de los productos

Fácil de abrir y sacar el producto



# Timeless Toppings



**Crushed curls dark**  
14131 (12 lbs)



**Crushed curls white**  
43132 (12 lbs)



**Crushed spaghetti yellow**  
48080 (8.8 lbs)



**Curls dark**  
96420 (5 lbs) · 96385 (12 lbs)



**Curls milk/white**  
96429 (5 lbs) · 96387 (12 lbs)



**Curls marbled**  
96389 (12 lbs)



**Curls milk**  
96390 (12 lb)



**Curls orange**  
96398 (12 lb)



**Curls red**  
96395 (12 lbs)



**Curls green**  
96399 (12 lbs)



**Curls yellow**  
96394 (12 lb)



**Curls pink**  
96391 (12 lbs)



**Curls white**  
 96421 (5 lbs) · 96392 (12 lbs)  
 48818 (25 lbs)



**Curls micri white**  
 93116 (8.8 lbs)



**Spaghetti dark**  
 96333 (5.5 lb)



**Spaghetti triple**  
 96332 (5.5 lb)



**Spaghetti orange**  
 96331 (5.5 lb)



**Forest shavings  
 mini dark/white**  
 93188 (±475 pcs)



**Curls mega dark**  
 91136 (5.5 lb)



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



¡Descargue más  
 recetas aquí!



**Curls jumbo white**  
91141 (5.5 lbs)



**Curls jumbo dark**  
91137 (5.5 lbs)



**Shavings curled white**  
96345 (5.5 lbs)



**Ribbon shaving dark**  
96313 (5.5 lbs)



**Compound ribbon shaving white**  
43125 (5.5 lbs)



**Flake dark**  
96330L (5 lbs)



**Shavings flat dark**  
96304 (5.5 lbs) · 41149 (20 lbs)



**Shavings flat white**  
96306 (5.5 lbs) · 48804 (20 lbs)



**Shavings thin white**  
96296 (5.5 lbs)

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



# MUFFIN TROPICAL

## RECETA

### Mango Muffin:

Huevos enteros	100g
Leche	180g
Mantequilla, derretida	115g
Harina multiuso	250g
Azúcar sin refinar	90g
Polvo de hornear	8g
Sal	3g
Irca Fruttidor Mango	80g
Irca Joypaste Mango	20g

### Glaseado de mango:

Azúcar en polvo	100g
Leche	24g
Fruttidor Mango	6g

Támice el azúcar en polvo, agregue la leche y la Joypaste Mango y mezcle hasta que quede suave. Vierta sobre los muffins fríos y ponga por encima rizos micro, blanco Dobra.

Mezcle los ingredientes húmedos, agregue los ingredientes secos y remueva hasta que estén combinados. Agregue Joypaste Mango y Fruttidor Mango y remueva hasta que las mezclas estén combinadas. Con una cuchara, ponga la masa en los moldes de muffin. Hornee a 350 °F durante 18 a 20 minutos o hasta que estén dorados.



### Consejo del chef

Dejar que la masa repose por la noche permite que se hornee y suba de manera más uniforme.



Curls micro white  
93116 (8.8 lbs)



IRCA Fruttidor Mango



IRCA Joypaste Mango



30 minutos



10 porciones



# CUPCAKE DE MOUSSE RED VELVET

## RECETA

### Cupcake Red Velvet:

Biscuimix	500g
Agua	350g
Irca Cao	150g
Colorante rojo	según sea necesario

### Mousse de queso crema:

Agua	200g
Crema	300g
Lilly Neutro	100g
Queso crema	200g

Bata los ingredientes a velocidad alta durante 10 minutos hasta que la masa haya duplicado su volumen y esté ligera y esponjosa. Llène aproximadamente 3/4 partes los moldes de papel para cupcakes. Hornee a 350 °F durante 20 a 25 minutos.

Ablande el queso crema. En otro bowl mezcle el agua, la crema y Lilly hasta que se formen picos suaves, agregue el queso crema ablandado y mezcle hasta que esté suave. Con una manga de repostería decore los cupcakes fríos y póngales virutas bosque Dobra por encima.



### Consejo del chef

Para darle un toque más intenso a este cupcake clásico, agregue trozos de chocolate amargo a la masa. No solo realizará el sabor sino que también proporcionará una agradable textura.



Forest shavings  
mini dark/white  
93188 (±475 pcs)



Biscuimix



IRCA Cao



Lilly Neutro



45 minutos



20 porciones



**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