

# Recipientes Deliciosos

Nuestro surtido más popular de recipientes de chocolate hermosos y prácticos



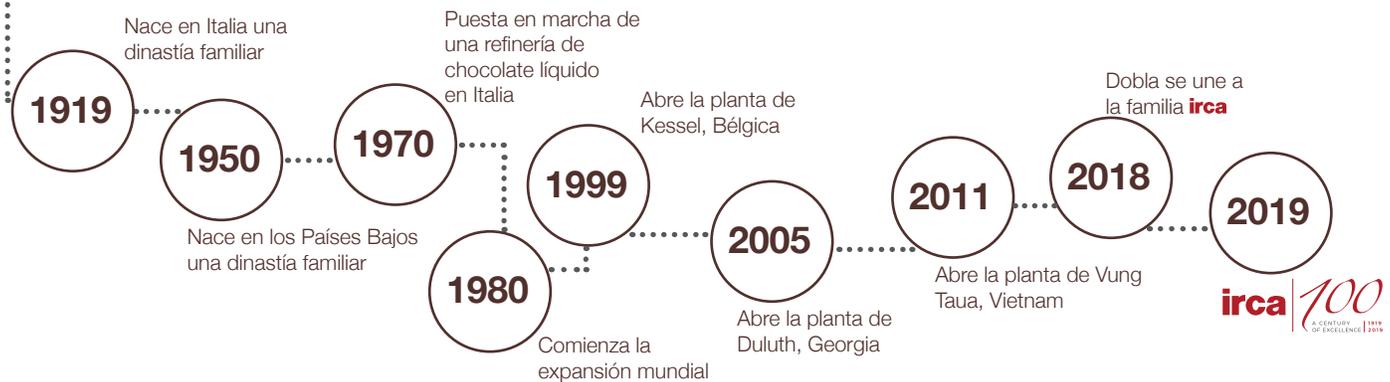
**irca**

SINCE 1919



## Una manera excepcional de asombrar e impresionar brindando momentos de deleite.

El secreto de nuestro surtido más popular de recipientes deliciosos es un largo legado de **tradiciones familiares** e **innovaciones de productos**. Estos deliciosos recipientes realzan los sabores de cualquier relleno dulce o salado imaginable con resultados extraordinariamente satisfactorios.



## Resultados increíbles y diseño elegante con recipientes deliciosos

Conviértase en una estrella de rock usando recipientes deliciosos para crear una obra maestra única.

*El factor sorpresa...*



# 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

¡Dele vida al menú! Los recipientes deliciosos facilitan la creación de golosinas memorables para servir o llevar, que sustituyen a los envases de papel y de plástico. Su creatividad combinada con nuestros recipientes puede aumentar el tráfico de clientes, facilitar que el personal venda más y aumentar el valor de sus transacciones de ventas.



### Servicio de catering

La vida está llena de ocasiones especiales. Los recipientes deliciosos son fáciles de llenar y preparar. Mejore su reputación como empresa de catering utilizando estas piezas exquisitas para diseñar eventos legendarios.



### Pastelerías minoristas

Lleve su pastelería al siguiente nivel. Atraiga a un nuevo tipo de cliente. Haga imposible que los clientes eviten sus vitrinas. Los recipientes deliciosos pueden incrementar los márgenes, aumentar el movimiento de productos en la pastelería y convertir su tienda en una parada obligada.



## 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

Los hoyitos facilitan la preparación y la extracción del producto de las bandejas



Mejora la resistencia a los golpes y minimiza las roturas



# Recipientes deliciosos



**Ballerina cup dark**  
11203 (84 pcs)  
Volumen 60ml (2,03 oz)



**Ballerina cup marbled**  
11254 (84 pcs)  
Volumen 60ml (2,03 oz)



**A la carte cup dark**  
11223 (294 pcs)  
Volumen 13ml (0,44 oz)



**Liqueur cup dark**  
11237 (252 pcs)  
Volumen 10ml (0,34 oz)



**Petit four cup dark assortment**  
96110 (168 pcs)  
Volumen 15ml (0,51 oz)



**Mini cup dark**  
96100 (210 pcs)  
Volumen 15ml (0,51 oz)



**Turban cup dark**  
11220 (84 pcs)  
Volumen 55ml (1,86 oz)



**Pisa cup dark**  
11210 (168 pcs)  
Volumen 23ml (0,78oz)



**Truffle shell white**  
96831 (504 pcs)  
Volumen 5ml (0,17 oz)



**Truffle shell milk**  
96821 (504 pcs)  
Volumen 5ml (0,17 oz)



**Truffle shell dark**  
96811 (504 pcs)  
Volumen 5ml (0,17 oz)



**Dessert cup dark**  
96116 (42 pcs)  
Volumen 85ml (2,87oz)



**Coffee cup dark**  
96108 (168 pcs)  
Volumen 16ml (0,54 oz)



**Chinese cups big**  
77349 (72 pcs)  
Volumen 66ml (2,32oz)



¡Descargue más  
recetas aquí!



**Flower pot large**  
18140 (28 pcs)  
Volumen 94ml (3,31 oz)



**Flower pot large blue**  
18142 (28 pcs)  
Volumen 94ml (3,31 oz)



**Flower pot large green**  
18144 (28 pcs)  
Volumen 94ml (3,31 oz)



**Flower pot dark**  
18143 (28 pcs)  
Volumen 94ml (3,31 oz)



**Flower pot pink**  
18145 (28 pcs)  
Volumen 94ml (3,31 oz)



**Flower pot white**  
18141 (28 pcs)  
Volumen 94ml (3,31 oz)



# MOUSSE SELVA NEGRA

## RECETA

### Mousse de cereza:

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.

### Mousse de chocolate amargo:

Crema	250g
Leche	50g
Lilly Chocolate	50g
Pralin Delicrisp Noir	según sea necesario
Fruttidor Cereza	según sea necesario

Bata la crema, la leche y la mezcla Lilly hasta que se formen picos suaves. Con una manga pastelera, llene las 3/4 partes de un molde pequeño de silicona. Termine de llenar el molde con un disco de Pralin Delicrisp Noir y Fruttidor cereza. Congele hasta que esté firme.

### Masa quebrada de chocolate:

Mantequilla, ablandada	125g
Yema de huevo	15g
Huevos enteros	25g
Irca Top Frolla	250g
Lilly Chocolate	33g

### Montaje:

Con una manga pastelera llene las 3/4 partes de un molde de silicona con mousse de cereza, ponga un inserto de mousse de chocolate congelado presionándolo, cubra con más mousse de cereza y congele hasta que esté firme. Desmolde el mousse congelado y glasee con Espejo Extra Blanco que se ha calentado a 112 °F. Colóquelo sobre la masa quebrada de chocolate y termine con una esfera hueca Dobra espolvoreada con brillo rojo y rellena de mousse de chocolate.



35 minutos



24 porciones



**Truffle shell dark**  
96811 (504 pcs)  
Volumen 5ml (0,17 oz)



Irca Top Frolla



Lilly Chocolate



Fruttidor Cereza



Pralin Delicrisp Noir



**Turban cup dark**  
11220 (84 pcs)  
Volumen 55ml (1,86 oz)

# BOWL TURBANTE CON CARAMELO SALADO

## RECETA

### Helado:

Joybase Talento 50	39g
Leche en polvo	39g
Azúcar	145g
Crema	71g
Leche	707g
Toffee D'or	según sea necesario
Joypaste Caramelo	

Mezcle Joybase, la leche en polvo y el azúcar. Agregue a la leche y la crema y mezcle con una licuadora de mano. Pasteurice a 175 °F y deje reposar en el refrigerador por la noche. Viértalo en un congelador discontinuo.

### Montaje:

Coloque una bola de helado de caramelo en un bowl turbante Dobra, rocíe con Toffee D'or y termine espolvoreando una pizca de sal marina.



El helado puede ponerse en los bowls de chocolate al comienzo del servicio. Congelados, para que cuando llegue la hora pico de la cena, solo haya que decorarlos.



35 minutos



10 porciones



Joybase Talento 50



Toffee D'or



Joypaste Canela



**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