

Demostración Productos IRCA – levaduras Valencianas



6 y 7 de Junio

Demostración a cargo de
Oriol Portabella técnico de Irca.
Maestro en panificación y pastelería
y **Jose Luis Ripoll** (técnico de MURCOPAN)

Tronco Honoré Brownie rectangular

American Brownie	g	1000
Agua	g	120
Mantequilla pomada	g	400
Huevos	g	225



Incorporar todos los ingredientes en la planetaria con accesorio batidor, mezclar durante 3 o 4 minutos a media velocidad. Dosificar en moldes engrasados para cocer con una altura de 3cm, hornear a 180°. El tiempo de cocción lo determinara el tamaño del molde. Intentar sacar un poco antes de tiempo ya que el brownie al llevar bastante cantidad de cacao al enfriarse se reseca. No tocar hasta estar totalmente enfriado.

. Cremoso

Nata	g	400
Leche	g	50
Glucosa	g	80
Reno 64%	g	200
Yema huevo	g	45

Hacer una crema inglesa con la nata, la leche, la glucosa y las yemas a 85°. Verter sobre la cobertura y emulsionar. Dejar enfriar y verter haciendo una capa encima del brownie. Congelar.
.Opcional capa de toffee d'or o mermelada Irca frambuesa.

. Baño de **chocosmart leche** mezclado con granillo de almendra tostado (proporción a ojo)

. Chantilly de chocolate

Nata	g	1200
Lilly neutro	g	60
Agua	g	60
Monorigen 46% leche	g	800

Herir la nata y incorporar al chocolate en dos veces, dejar enfriar a unos 35°-40° e incorporar el lilly neutro hidratado con el agua. Reservar en nevera. Montar antes de utilizar. Dejar reposar como mínimo unas 5 horas en nevera.

Relleno Nocciolata

NOCCIOLATA	350g
------------	------

Injectar la nocciolata blanca en los profiteroles ya cocidos y espolvorear con azúcar glass antihumedad.
Acabado:

Glasear el brownie ya cortado con el chocosmart leche y dejar endurecer. Colocar encima la chantilly con manga o en forma de tubo y colocar los choux espolvoreados y placas de chocolate.

Crostata de chocolate (molde crostata pavoni)

. Crostata de chocolate

Irca top frolla	g	1000
Mantequilla	g	350
Huevos	α	100
Harina panificable		80
Cacao 22-24	α	50



Mezclar todos los ingredientes en la planetaria con accesorio pala y a marcha muy lenta hasta su completa homogenización. Dar reposo en nevera filmado. Una vez reposada la masa laminar y forrar los moldes de crostata previamente engrasados. Dar toque de frío antes de cocción y cocer a horno moderado 160° durante unos 15-20 minutos dependiendo del tamaño.

• Ganache negra con trozos de brownie

Monorigen 70% Peru	1200
NATA 35%	1000
BROWNIE	C/S

Fundir el chocolate al microondas y incorporar la nata calentada también al microondas para evitar que se corte, unir los dos ingredientes en un par de veces y al finalizar incorporar los trozos de brownie. Rellenar hasta la superficie de la crostata ya cocida.

• Cremoso de chocolate, cardamomo y naranja

NATA 35%	400
LECHE	400
CAFÈ GRANO	c/s
Piel naranja v cardomomo	c/s
YEMA	160
Azúcar	80
Monorigen 60% Perú	400

Llevar a ebullición la nata junto con la leche y dejar infundir granos de café rotos, piel de naranja y cardamomo. Colar y verter sobre la yema mezclada con el azúcar sin blanquear. Volver al fuego hasta 82-84°. Colar, pasar por túrmix y emulsionar con el chocolate previamente fundido. Verter en los moldes de quenelles y congelar.

. Acabado

. Llenar la tarta (crostata) de bastantes trozos de brownie y cubrir con la ganache. Una vez enfriada la superficie colocar por toda la superficie las quenelles de una manera uniforme. Pintar a pistola o pincel con Blitz Ice rebajada al 10% de agua.

. Decorar la superficie con ralladura de naranja, vainas de cardamomo, granos de café y alguna flor.

TROPICAL (molde planet o galaxy de pavoni)

- **Daquoise de coco**

Clares huevo	415gr
Cremer tarta	2g
Azúcar glass	130g
Harina almendra	330g
Coco rallado	220gr



Montar las claras junto con el crémer y el azúcar. Una vez montadas con suavidad incorporar los sólidos. Cocer a 170 durante unos 20 minutos. Reservar

- **Capa crujiente de Pralin delicrisp coconty**

Laminar entre dos hojas, congelar para luego cortar e introducir dentro del mousse.

- **Mousse de chocolate blanco Reno Sulawesi 31,5%**

Reno blanco 31,5%	600g
Nata líquida 35%	300g
Lilly neutro	100g
agua	50g
Nata semi-montada	600g
Pasta lima o zumo	2 unidades

Fundir el Reno blanco e incorporar la nata caliente. Mientras semi-montar la nata junto al Lilly neutro y al agua. Incorporar la nata en dos o tres veces a la base blanca.

- **Gelificado de fruttidor tropical o Mango**

fruttidor	G	1000g
Aqua tebia	α	200α
Lillv neutro	α	200α

Pasar por el túrmix el fruttidor frambuesa e incorporar el lilly + el agua juntos previamente. Congelar para luego introducir en el interior del mousse.

Acabado: Daquoise+ capa de mousse, introducir el conjunto de Pralin delicrisp coconty+ el gelificado fruttidor tropical + y terminar de sellar con el mousse. Congelar para poder desmoldear, glasear a 45° C .Glasear con el Mirror Mandarino o tropical. Decoración gotas de merengue reseco de diferentes colores en la superficie.

Toffee-pera (Molde tronco/Bilbao)

. Biscocho chocolate o Brownie

Biscumix choc	g	1000
agua	α	600
Avellanas troceadas	α	250
Huevos	α	400



Incorporar todos los ingredientes en la planetaria con batidor a excepción de las avellanas, durante 5 minutos a máxima velocidad. Añadir las avellanas troceadas y escudillar la planxa. Cocer a 220-230 durante 4-5 minutos..

. **Pralin delicrisp caramelo al punto de sal.** Extender entre dos hojas de horno, dar frío, cortar para en el montaje de la tarta incorporar encima del biscocho.

. Cremoso de café (opcional)

Nata líquida	g	240
Leche entera	g	80
Yema huevo	g	40
Azúcar	g	8
Reno leche 34%	g	240
Mascarpone	g	80
13g café soluble	g	13

.Gelificado de fruttidor pera

Fruttidor pera	g	1000gr
Lilly neutro	g	200gr
agua	g	200gr

Poner a hervir la nata junto con la leche, verter sobre la yema, un poco blanqueada con el azúcar y el café. Volver a poner al fuego hasta 85°. Colar sobre el chocolate y el mascarpone. Emulsionar con ayuda de una lengua y verter en molde para congelar.

. **Toffee d'or**, poner capa encima del cremoso de café y volver a congelar.

. Mousse de caramelo

Toffee d'or	400
nata	200
Lilly	200
agua	100
Nata semi-montada	900

. Realizar una ganache con el toffee d'or y la nata caliente, a parte montar la nata junto al lilly neutro y el agua. Incorporar el conjunto de la nata semi-montada a la ganache de toffee en un par o tres de veces de una manera suave.

. Glaseado con el **Mirror Toffee, Mirror Caramel** o Mirror leche a 45°.Decorar

CROSTATA ORANGE PIE (Lemon)

Crostata

Irca top frolla	1000
Mantequilla	350
Huevos	100
Harina panificable	80



Mezclar todos los ingredientes en la planetaria con accesorio pala y a marcha muy lenta hasta su completa homogenización. Dar reposo en nevera filmado. Una vez reposada la masa laminar y forrar los moldes de crostata previamente engrasados. Dar toque de frío antes de cocción y cocer a horno moderado 160° durante unos 15-20 minutos dependiendo del tamaño.

. Rellenar con una capa de Delicrisp Noir + trossitos de Brownie bañados en almíbar (aigua de Valencia)

Opcional hacer un cremoso:

Cremoso

Nata	400
Leche	50
Glucosa	80
Monorigen 60%	200
Yema huevo	45

. Sellar hasta el borde de la crostata con el cremirca naranja

. Terminar con el Top merengue y flamear. Decorar con alguna hoja de menta y toque de chocolate.

. Lo mismo pero sin el cremoso y utilizando el cremirca Limón tendríamos la tarta Pie.

TUTTI FRUTTI

(MOLDE PAVONI)

Cereza.

Elaborar base de crumble o bien Brownie.

Top frolla	1000g
Mantequilla	350g
Huevos	100g
Harina floja	150g



Mezclar todos los ingredientes juntos en pala, la mantequilla en daditos y fresca de tal manera que no termine de ligar, textura arenosa. Cocer a 170°. Reservar en un recipiente hermético.

. Interior con el Lilly cheesecake (mousse de queso) + gelificado FRUTTIDOR CEREZA, congelar

nata	500g
agua	500g
Lilly chesse	200g

Montar todo junto en planetaria . el gelificado 1000gr fruttidor+ 200gr lilly neutro +200gr agua

. MOUSSE DE CEREZA

Fruttidor cereza	800g
Agua	380g
Lilly neutro	300g
nata	560g
Top merengue	240g

Trirurar el fruttidor, semi-montar la nata juntament amb el lilly y aigua,incorporar al pure y añadir el merengue al final.

Procedimiento:

Introducir una base del mousse, a continuación introducir el núcleo, terminar de sellar con el mousse. Cerrar con una planxa. Congelar. Desmoldear y glasear con el Mirror Extra-White teñido con colorante hidrosoluble, o bien con el Mirror Amarena. Decorar con un palito de chocolate simulando el tronco.

Tuttifrutti Melocotón

- Base de crumbre o brownie

. Elaborar el interior con el Lilly yogurt juntamente con un gelificado de fruttidor melocotón

Nata	600g
Agua	500g
Lilly yogurt	200g



Hidratar el lilly neutro + agua, incorporar la nata y semi-montar todo junto.

El gelificado ya lo hemos explicado antes, 1000gr fruttidor + 200gr lilly neutro + 200gr agua

. Elaborar el mousse:

. MOUSSE DE Melocotón

Fruttidor Melocotón	800g
Agua	380g
Lilly neutro	300g
Nata	560g
Top merengue	240g

Procedimiento:

. Llenar la base del molde con una base de mousse de melocotón, introducir el núcleo de yogurt + melocotón, sellar con el mousse y cerrar con la plancha. Congelar. Desmoldear. Pistolear con spray Vellutto Amarillo y toque Velluto rojo o bien manteca de cacao coloreada con colorantes liposoluble amarillo y rojo, esta caliente de tal manera que cuando pistoleemos el mousse bien frío nos provoque el efecto velluto.

Tuttifrutti Pera

Mousse: Fruttidor pera 85%

Interior gelificado pera + capa toffee d'or

Tuttifrutti Naranja

Mousse: Fruttidor naranja 80%

Interior gelificado de naranja + c/s agua de valencia + cremoso de chocolate negro

La fórmula dels cremoso la misma que sale en el tronco Sant honorè

Tuttifrutti fresa

Mousse: Fruttidor fresa 70%

Interior gelificado de fresa + c/s vinagre + ganache fondante blanca

La ganache blanca:

nata	150g
Azúcar invertido	40g
Reno blanco	200g
mantequilla	50g
Manteca de cacao	50g
Masa gelatina	12g

vainilla	c/S
----------	-----

Tuttifrutti manzana

Mousse: Fruttidor manzana 90%

Interior crème Brulee de canela y limón + gelificado de manzana caramelizada

ALMA DE CARAMELO

Bizcocho de cacao/ o Brownie

-1000gr de Biscumix choc + 600 gr agua + 600gr huevos

Proceso: Montar todo junto en batidora durante 5 minutos, si los huevos están fríos batir un rato más. Escudillar para hacer planxas. Cocer a 230-240º durante 3-4 minutos.

.Esponjado de naranja:

Triturar 500gr fruttidor naranja e incorporar 250gr de nata semi-monta

.Capa de toffee d´or, si hace falta es posible rebajar-lo con mantequilla y aromatizarlo con joypaste

.Mousse de Reno caramel:

Reno Lactee caramel	600gr
Nata	300gr
Lilly neutro	100gr
agua	100gr
Nata semi	700gr



Hacer una ganache con el chocolate y la nata, fundiendo el chocolate al microondas e incorporando la nata caliente. A parte montar la nata con el lilly y el agua. Incorporar el grupo de la nata semi-montada al chocolate.

Otra manera de hacer el mousse:

-320gr iema + 210gr huevos pasteurizados +320gr azúcar + 90gr agua .Incorporar el gelificado 275gr lilly + 275gr agua +645gr Reno lactee caramel + 1050 gr nata semi-montada

Proceso: Empezar a batir los huevos y yemas juntos y cocer el agua y azúcar a 120º. Cuando el almibar llegue a la temperatura los huevos tienen que estar a medio montar, entonces escaldaremos a hilo los huevos y dejaremos montar hasta que esté templado. Una vez tenemos la pasta bomba hecha incorporamos la masa gelificante, el chocolate fundido y finalizaremos con la nata semi-montada.

.Glaseado con el Mirror negro/leche/ o Caramel (o marmoleado)

-Cantidad suficiente

.Decoración

Bizcocho al microondas

125gr claras de huevo + 80 gr yema + 80 gr azúcar + 20 gr harina + 25 gr pasta avellana

Proceso:

Claros	125gr
yema	80gr
azúcar	80gr
Harina	20gr
colorante	c/s

Mezclar con el túrmix todos los ingredientes juntos hasta obtener una masa homogénea. Colar e introducir en un sifón. Cerrar y cargar con 4 cargas de gas sin dejar de agitar. Con ayuda de unas tijeras practicar tres cortes de 0,3 cms en los laterales del vaso de forma equidistante. Llenar el vaso con la masa hasta conseguir unos 3,5-4 cm de altura. Cocer en el microondas a 800w durante 40 segundos. Sacar y dejar enfriar a temperatura ambiente

Nuevos productos Irca a degustar:

Cereal´eat cake :

Preparado de cinco tipos diferentes de cereales para la elaboración de cakes, muffins, galletas...

Wondermuffin Savoury:

Preparado para la elaboración de muffins salados, con diferentes acabados en salado.

Praliné de frutos

Rojos:

Encamisar un molde, dar toque de manteca de cacao + colorante liposoluble, dar manchas en color rosa y encamisar en blanco. Rellenar con el siguiente relleno: 700gr Pralin delicrisp + 300gr cobertura blanca. Delar cristalizar.Desmoldear.