

# irca

SINCE 1919

## LA PASTICCERIA SALATA

Creazioni salate,  
gusto italiano

NOVITÀ!



# LA PASTICCERIA SALATA

## UNA TENDENZA GASTRONOMICA CON CUI STARE AL PASSO

Lo **snack salato** si prende i suoi spazi diventando sempre più centrale, grazie anche al focus sulla qualità, la cura e le materie prime: necessario **distinguersi con nuove proposte o preparazioni di eccellenza**.

IRCA è lieta di presentarti due sorprendenti novità: **TOP FROLLA SALATA** e **CREMA SNACK**, ideali per rendere sempre più accattivante la tua vetrina.

## TOP FROLLA SALATA

Cod. 01980684 - disponibile nel formato 6 x 1 kg

La nuova TOP FROLLA SALATA è una base dall'**ottima lavorabilità** che può essere utilizzata per una vasta gamma di preparazioni salate, dalla classica quiche alle tartellette ai finger food.

La **consistenza friabile** la rende perfetta per ripieni di formaggi, verdure, salumi, creme salate e molto altro ancora.

## TARTELLETTA ASPARAGI, SPECK E PEPERONI - di Ciro Chiummo

### FROLLA SALATA CON PEPERONI

#### INGREDIENTI

TOP FROLLA SALATA	g 1000
Uova intere	g 100
Burro 82% m.g.	g 400
PEPERONI ROSSI HG 10 - CESARIN	g 300

#### PROCEDIMENTO

Mescolare in planetaria utilizzando la foglia, TOP FROLLA SALATA, le uova e il burro (20°-22°). Quando l'impasto risulterà uniforme e compatto, aggiungere i peperoni e mescolare per pochi secondi.

### QUICHE ALLO SPECK

Panna 35% M.G.	g 200
Latte fresco	g 50
Tuorli	g 20
Uova intere	g 100
Parmigiano-Reggiano	g 50
Sale	g 5
Pepe	g 2
Noce moscata	g 1
Speck	g 50

Mescolare con l'aiuto di una frusta le uova, i tuorli, il parmigiano grattugiato, il sale, il pepe e la noce moscata. Aggiungere al composto la panna e il latte ben caldi e mescolare bene. Rosolare quindi lo speck in una padella con olio di oliva. Depositare lo speck sul fondo delle tartellette e riempire con la quiche fino a 3/4 della capienza. Cuocere per circa 18 minuti a 155°.

### ASPIC DI ASPARAGI

Punte di asparagi	g 100
Acqua	g 60
Gelatina in polvere	g 3
Sale	g 1
Pepe	g 0,5

Bollire gli asparagi in acqua. Condirli con il sale, il pepe e un filo d'olio. Preparare la gelatina mescolandola nei 60 gr di acqua tiepida. Posizionare le punte di asparagi conditi nelle mezze sfere in silicone e riempire fino all'orlo con la soluzione di gelatina. Abbatte in negativo.

### COMPOSIZIONE FINALE

Dopo aver cotto le tartellette con la quiche di asparagi, attendere il raffreddamento. Smodellare le mezze sfere di aspic e posizionarle sulle tartellette. Spennellare le cupole di olio d'oliva per lucidarle.





## CREMA SNACK

Cod. 01980687 - disponibile nel formato 6 x 1 kg

La nuova CREMA SNACK è una base in polvere versatile e personalizzabile per farcire prodotti salati come tartine, panini e vol-au-vent.

La sua **consistenza morbida** e il suo **gusto neutro** la rendono ideale per essere aromatizzata ed arricchita con una vasta gamma di ingredienti salati creando così combinazioni uniche e deliziose.

## CUBOTTO TONNO E POMODORI - di Ciro Chiummo

### BISCUIT AI POMODORI CESARIN

#### INGREDIENTI

Uova intere	g 150
Tuorli	g 200
Albumi	g 300
Parmigiano grattugiato	g 100
Polvere di mandorle	g 280
Farina W 160 / 180	g 100
Burro 82% m.g.	g 125
POMODORI HG 10 - CESARIN	g 150
Destrosio	g 50
Amido di mais	g 50
Destrosio	g 80
Sale	g 8

#### PROCEDIMENTO

Montare in planetaria le uova, i tuorli e i 50 gr di destrosio.  
Semi montare gli albumi con gli 80 gr di destrosio.  
Nel frattempo, setacciare le polveri e fondere il burro non scaldandolo eccessivamente.  
Incorporare delicatamente le due schiume d'uovo, aggiungere le polveri e infine il burro fuso.  
Versare il tutto in una teglia di 60x40 cm e cospargere con i POMODORI HG 10 - CESARIN.  
Cuocere il biscuit a 180° per circa 12 minuti.

### CREMA SALATA AL TONNO

#### CREMA SNACK

CREMA SNACK	g 200
Latte	g 400
Panna	g 400
Tonno	g 200
Sale	g 1

Montare in planetaria la crema pasticcera salata con il latte e la panna per circa 1 minuto.  
Nel frattempo, frullare il tonno ed aggiungere alla crema di base.

### GELATINA AL POMODORO

Passata di pomodoro	g 250
Gelatina in polvere	g 6
Olio d'oliva	g 5
Sale-Pepe-Origano	g 1

Scaldare una parte della passata di pomodoro per scioglierci la gelatina precedentemente ammorbidita in acqua fredda. Aggiungere alla restante passata e condire.

### COMPOSIZIONE FINALE

In un quadro d'acciaio posizionare il biscuit tagliato a misura e stendere il primo strato di crema al tonno.  
Adagiare sulla crema un altro biscuit facendo una leggera pressione e abbattere in negativo.  
Stendere un altro strato di crema al tonno e freddare.  
Colare la gelatina al pomodoro e abbattere in negativo.  
Tagliare dei cubi 3 cm x 3 cm.



# IL MONDO SALATO CON IRCA È ANCORA PIÙ SFIZIOSO

Per ogni momento della giornata, realizza alternative salate con i nostri grandi classici. Scopri la versatilità della **pasticcERIA salata** dove la tradizione si unisce all'innovazione per creare esperienze gastronomiche indimenticabili.



## PANDORA SALATA

Preparato specifico per la produzione di lievitati e sfogliati salati, ideale per preparazioni gastronomiche.

**cod. 01980705 - 10 kg**



## SOFT BREAD 50%

Mix concentrato per ricette salate come pane in cassetta, panini, sfogliati, focaccia e pizza in teglia.

**cod. 01080005 - 10 kg**



## GRANSFOGLIA

Mix di farine per una sfoglia con un ottimo sviluppo in forno, eccezionale friabilità ed insuperabile doratura.

**cod. 01980706 - 10 kg**



## VERDURE HG CESARIN

Verdure disidratate in pezzi che assicurano un eccellente aspetto organolettico su tutte le tue creazioni salate.

**cartoni da 5 kg**



## DELI CHOUX

Mix completo per ottenere rapidamente una pasta morbida e vellutata ideale per bigné di forma regolare e ben lievitati.

**cod. 01070527 - 6 kg (2x3 kg)**



## JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO

Pasta di puro pistacchio con granella di pistacchi selezionati, sgusciati e tostati.

**cod. 01960005 - 6kg (6x1 kg)**

## LO CHEF CIRO CHIUMMO

"La mia carriera ha inizio nelle cucine: a 15 anni la prima esperienza lavorativa in un hotel come addetto agli antipasti. Da lì il mondo del salato mi ha sempre fortemente affascinato. Ho sempre pensato di poter trasformare i dolci che creavo in una preparazione salata. Da questo approccio nasce la mia visione di Pasticceria Salata, da proporre non solo come aperitivo ma anche da esporre in vetrina al fianco della pasticceria mignon. D'altronde si sa: *lo zucchero e il sale, anche se si contrastano, si somigliano molto!*"

*Ciro Chiummo*



**irca** SINCE  
1919

IRCA S.p.A.  
Via degli Orsini, 5 - 21013 Gallarate (VA) - Italia  
T. +39 0331 284111 - info@irca.eu - www.ircagroup.com

