

irca

SINCE 1919

**RICETTARIO
LA PASTICCERIA
SALATA**

Creazioni salate,
gusto italiano



INDICE

LA PASTICCERIA SALATA	p 4
LO CHEF CIRO CHIUMMO	p 6
APERITIVO ALL'ITALIANA	p 7
FROLLINO GORGONZOLA, NOCI ED ERBA CIPOLLINA	p 8
BIGNE' CRAQUELIN AL PARMIGIANO CON CECI, TAHINA E ROSMARINO	p 10
STRUDELINI RICOTTA, PERE E PECORINO	p 12
TRECCINE ALLA CARBONARA	p 14
BOCCONCINI ALLA CURCUMA, AL POMODORO O AL NERO DI SEPPIA	p 16
CANNONCINI AL GUACAMOLE	p 18

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.

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.



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.

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 bignè 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*



APERITIVO ALL'ITALIANA

Ricette salate abbinare
a deliziosi cocktail con le
puree Ravifruit.



FROLLINO GORGONZOLA, NOCI ED ERBA CIPOLLINA

FROLLA SALATA

INGREDIENTI

TOP FROLLA SALATA	g 1000
Uova intere	g 100
Burro 82% m.g.	g 400

PROCEDIMENTO

Mescolare TOP FROLLA SALATA, le uova e il burro (20°-22°C) in planetaria utilizzando la foglia. Quando l'impasto risulterà uniforme e compatto, toglierlo subito e lasciar riposare in frigorifero. Stendere la frolla a 3 mm e cappare dei dischetti di circa 3 cm di diametro. Cuocere a 165°C per circa 8 minuti utilizzando un forosil poggiato sulla frolla.

CREMA AL GORGONZOLA ED ERBA CIPOLLINA

CREMA SNACK	g 200
Latte	g 400
Panna	g 400
Gorgonzola	g 200
Erba cipollina	1 pz

Montare in planetaria CREMA SNACK con il latte e la panna per circa 1 minuto. Aggiungere il gorgonzola e l'erba cipollina tritata ed utilizzare.

COMPOSIZIONE FINALE

Posizionare un dischetto nell'apposito stampo in silicone, dressare la crema al gorgonzola e erba cipollina e chiudere con l'altro dischetto di frolla salata. Smodellare.



ABBINAMENTO COCKTAIL "GINGER LEMON RAVI"

Purea limone - RAVIFRUIT
Zucchero liquido*
Infuso ciliegia e cannella
Ginger beer

ml 30
ml 15
ml 60
q.b.

* g 100 di acqua + g 165 di zucchero



BIGNÈ CRAQUELIN AL PARMIGIANO CON CECI, TAHINA E ROSMARINO

IMPASTO BIGNÈ

INGREDIENTI

DELI CHOUX	g 250
Acqua (50°-55°C)	g 400

PROCEDIMENTO

Mescolare con la foglia DELICHOUX e acqua per 15 minuti a media velocità. Dressare su tappetini microforati (forosil).

CRAQUELIN AL PARMIGIANO

Burro 82% m.g.	g 150
Destrosio	g 80
Farina W160/180	g 100
Polvere di mandorla	g 100
Parmigiano grattugiato	g 120

Mescolare in planetaria con la foglia il burro morbido con il resto degli ingredienti. Stendere tra due fogli di carta da forno a 2 mm di altezza. Congelare e cappare a misura. Adagiare su ogni bignè un dischetto di craquelin al parmigiano prima di infornare. Cuocere per 15-16 minuti a 170°C in forno ventilato.

CREMA CECI, TAHINA E ROSMARINO

CREMA SNACK	g 200
Latte	g 400
Panna	g 400
Ceci	g 500
Tahina	g 100
Rosmarino	1 rametto

Montare in planetaria la CREMA SNACK, il latte e la panna. Nel frattempo, frullare i ceci cotti ed aggiungere alla crema di base. Incorporare la tahina e il rosmarino tritato.

In alternativa...

Ricetta base CREMA SNACK	a piacere
Paté di olive nere	20% sulla crema
Gamberetti saltati in padella con lime, olio e paprika dolce	q.b.

Unire delicatamente alla crema di base il paté di olive e aggiungere i gamberetti precedentemente saltati in padella con olio, paprika e lime posizionandoli sul fondo dei bignè.

COMPOSIZIONE FINALE

Tagliare la parte alta del bignè, farcire e richiudere con la parte tagliata.
Decorare a piacere.



ABBINAMENTO COCKTAIL "BLUE RAVI"

Purea di mirtillo - RAVIFRUIT	ml 30
Zucchero liquido*	ml 10
Succo di pompelmo	ml 45

* g 100 di acqua + g 165 di zucchero



STRUDELINI RICOTTA, PERE E PECORINO

SFOGLIA

INGREDIENTI

GRANSFOGLIA

Acqua fredda

Burro piatto

g 1000

g 450/480

g 700

PROCEDIMENTO

Impastare per 7-8 minuti GRANSFOGLIA e acqua. Lasciar riposare l'impasto ottenuto almeno 4 ore in frigorifero ben coperto. Sfogliare con il burro piatto dando una piega a "3" e una a "4", riporre in frigorifero.

Dopo circa un'ora ripetere la stessa operazione e lasciar riposare nuovamente l'impasto. Stendere la pasta sfoglia a 3mm.

RIPIENO DI RICOTTA, PERE E PECORINO

Ricotta di mucca

Pere

Pecorino grattugiato

Sale, pepe e noce moscata

g 250

2 px

g 5

g 1

Condire la ricotta con il pecorino, il sale, il pepe e la noce moscata. Tagliare a cubetti piccoli le due pere ed aggiungere al composto.

COMPOSIZIONE FINALE

Con l'aiuto di una sac à poche, dressare l'impasto di ricotta sulla sfoglia e arrotolare la pasta su se stessa per due volte. Freddare i rotoli così ottenuti prima di tagliare a 2 cm gli strudelini. Cuocere a 180°C per circa 20 minuti in forno ventilato. Spennellare gli strudelini con miele di acacia o millefiori.



ABBINAMENTO COCKTAIL "DOUBLE FACE RAVI"

Purea di pera - RAVIFRUIT	ml 45
Zucchero liquido*	ml 10
Succo di melograno	ml 15
Infuso timo e lime	ml 60

* g 100 di acqua + g 165 di zucchero



TRECCINE ALLA CARBONARA

IMPASTO "PANDORA" SALATA

INGREDIENTI

PANDORA SALATA	g 1000
Lievito di birra	g 60
Acqua (20°C)	g 450
Pasta sfoglia*	g 750

*vedi ricetta strudelini

PROCEDIMENTO

Impastare PANDORA SALATA con lievito ed acqua fino ad ottenere un impasto liscio. Lasciar riposare in frigorifero ben coperto per circa 15 minuti. Sfogliare con la pasta sfoglia dando una piega a 3 e una a 4. Lasciar riposare in frigorifero prima di stendere e formare le treccine. Fare lievitare le treccine a 28°C fino al raddoppio del volume. Spennellare con uova e panna prima di infornare. Cuocere a 165°C per 10-12 minuti.

CREMA SALATA ALLA CARBONARA

CREMA SNACK	g 200
Tuorlo pastorizzato	g 20
Parmigiano grattugiato	g 20
Sale	g 0,5
Noce moscata	g 0,5
Pepe	g 0,5
Guanciale croccante per guarnire	q.b.
Pecorino	q.b.

Incorporare il tuorlo pastorizzato alla crema salata di base. Condire con parmigiano, sale, pepe e noce moscata.

COMPOSIZIONE FINALE

Dressare la crema sulle treccine cotte e guarnire con il guanciale croccante, pepe e pecorino.



ABBINAMENTO COCKTAIL "TONIC PEACH RAVI"

Purea di pesca bianca - RAVIFRUIT	ml 60
Zucchero liquido*	ml 10
Succo di arancia	ml 30
Acqua Tonica	q.b.

* g 100 di acqua + g 165 di zucchero



BOCCONCINI ALLA CURCUMA, AL POMODORO O AL NERO DI SEPPIA

BOCCONCINI AROMATIZZATI

INGREDIENTI

SOFT BREAD

Farina W240

Latte

Olio di semi

Lievito di birra

g 300

g 300

g 300

g 24

g 18

PROCEDIMENTO

Mescolare SOFT BREAD con la farina. Aggiungere il latte, l'olio e il lievito di birra. Impastare fino ad ottenere un impasto liscio.

Per il pane alla curcuma: aggiungere il 10% di curcuma rispetto alla pasta.

Per il pane al pomodoro: sostituire il latte con la passata di pomodoro e aggiungere qualche grammo di colore alimentare rosso (facoltativo).

Per il pane al nero di seppia: aggiungere il 10% di nero di seppia rispetto alla pasta in sostituzione del latte e un pò di colorante nero alimentare se si vuole intensificare il colore.

Lasciar puntare l'impasto per almeno 10 minuti e formare pezzature da 15 gr circa. Far raddoppiare di volume.

Cuocere 7-8 minuti a 165°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Tagliare i bocconcini e farcire a piacere.



ABBINAMENTO COCKTAIL "RAVI MOJITO"

Purea al mojito - RAVIFRUIT	ml 30
Zucchero liquido*	ml 10
Succo di lime	ml 15
Infuso di zenzero e mango	ml 45

* g 100 di acqua + g 165 di zucchero



CANNONCINI AL GUACAMOLE

SFOGLIA

INGREDIENTI

GRANSFOGLIA

Acqua fredda
Burro piatto

g 1000
g 450/480
g 700

PROCEDIMENTO

Impastare per 7-8 minuti GRANSFOGLIA e acqua. Lasciar riposare l'impasto ottenuto almeno 4 ore in frigorifero ben coperto. Sfogliare con il burro piatto dando una piega a "3" e una a "4", riporre in frigorifero.

Dopo circa un'ora ripetere la stessa operazione e lasciar riposare nuovamente l'impasto. Stendere la pasta sfoglia a 3 mm. Formare i cannoncini, inumidire la superficie con acqua e cospargere con semi (papavero, anice, sesamo...).

Lasciar riposare almeno mezz'ora prima della cottura. Cuocere a 165°C per circa 15 minuti.

CREMA SNACK

Latte
Panna
Guacamole

g 200
g 400
g 400
20% sulla
crema

Montare in planetaria la CREMA SNACK, il latte e la panna. Incorporare il 20% di guacamole.

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire i cannoncini con la crema al guacamole, dressare un filo di crema sul dorso del cannoncino e posizionare del salmone affumicato.

**INQUADRA IL CODICE QR E
SCOPRI TANTE ALTRE
SFIZIOSE RICETTE
DI PASTICCERIA SALATA**



irca

SINCE 1919

IRCA S.p.A.

Via degli Orsini, 5 - 21013 Gallarate (VA) - Italia
T. 0331 284111 - info@irca.eu

www.ircagroup.com

