



LA COLAZIONE CONTEMPORANEA

Un risveglio di
consistenze tra
croccante, cremoso,
soffice, morbido,
gelificato e friabile

irca
GROUP

irca
SINCE 1919

Extraordinary
made simple.



LA COLAZIONE CONTEMPORANEA NASCE DALL'EQUILIBRIO TRA STRUTTURA, CONTRASTO E SCIOGLIEVOLEZZA.

La colazione è il primo momento della giornata. Un appuntamento quotidiano che negli ultimi anni è diventato sempre più importante anche per la pasticceria contemporanea.

Oggi il piacere non nasce solo dal gusto, ma anche dalla consistenza: dalla struttura del morso, dal contrasto tra superfici croccanti e interni più soffici, dall'equilibrio tra le diverse texture.

Croccante, cremoso, soffice, morbido, gelificato e friabile: sei consistenze che diventano il filo conduttore di questo progetto.

Attraverso la reinterpretazione di alcune icone della colazione come croissant, cinnamon roll, torte soffici e altre creazioni contemporanee, le consistenze diventano uno strumento per costruire ricette equilibrate e riconoscibili.

Ogni ricetta nasce dall'incontro tra tecnica, creatività e performance dei nostri prodotti IRCA, valorizzando il lavoro dei pasticceri e offrendo nuove possibilità per interpretare la colazione.

Nasce così una nuova lettura della colazione: più ricca, più attenta alle consistenze e capace di rendere ogni preparazione ancora più interessante al morso.

LE CONSISTENZE NELLA COLAZIONE CONTEMPORANEA

Nelle preparazioni dedicate alla colazione la consistenza è uno degli aspetti che più caratterizzano una ricetta.

Ogni prodotto nasce dall'equilibrio tra struttura e scioglievolezza, tra superfici croccanti e cuori morbidi.

Le consistenze non sono più un semplice risultato tecnico, ma uno strumento creativo capace di definire l'identità di una ricetta.

CROCCANTE



Il croccante è spesso la prima sensazione della colazione. È il suono della sfoglia che si rompe, la superficie dorata di un croissant appena sfornato, la sottile crosta che introduce un interno più soffice. Nelle preparazioni per la colazione il croccante ha un ruolo importante: crea contrasto, mette in risalto la struttura del prodotto e rende il morso più ricco e piacevole.

CREMOSO

Il cremoso è la consistenza più avvolgente della preparazione. Serve a bilanciare texture più strutturate, portando morbidezza e continuità al morso. Farciture, glasse o inserti cremosi arricchiscono la ricetta e si abbinano bene a consistenze più friabili o croccanti, creando equilibrio nel prodotto.



SOFFICE

La sofficità è una delle caratteristiche più riconoscibili della colazione. È la leggerezza delle masse montate, la delicatezza di una struttura ben sviluppata, la sensazione di un impasto che si scioglie facilmente al morso. Torte soffici, impasti ad alto sviluppo o preparazioni ispirate alla tradizione italiana esprimono questa consistenza attraverso volume, leggerezza e struttura equilibrata.



MORBIDO



Il morbido è una consistenza piena e avvolgente. È tipica di preparazioni ricche e indulgenti, dove l'impasto mantiene struttura ma rimane piacevolmente scioglievole. Nella colazione contemporanea questa texture è spesso il cuore della ricetta, come nel caso di roll, brownies o impasti strutturati ma molto morbidi.

GELIFICATO

Il gelificato introduce una consistenza più fresca e dinamica all'interno della ricetta. Ha una struttura elastica e brillante che crea contrasto con impasti più soffici o morbidi. Gelée di frutta o inserti strutturati permettono di arricchire la preparazione aggiungendo varietà e complessità al morso.



FRIABILE

Il friabile è una consistenza delicata e asciutta, che si rompe facilmente al morso. È tipica di biscotti, crumble o elementi sottili che accompagnano la preparazione principale. Nelle ricette da colazione il friabile aiuta a creare contrasto con consistenze più morbide o cremose, contribuendo all'equilibrio del prodotto.



UN EQUILIBRIO DI CONSISTENZE

Nella pasticceria da colazione contemporanea nessuna consistenza vive da sola. È l'incontro tra croccante, soffice, cremoso, morbido, gelificato e friabile a costruire l'esperienza del morso. Un equilibrio di consistenze che rende ogni ricetta più ricca, armoniosa e memorabile.



CIRO CHIUMMO

Pastry Chef

Ciro Chiummo, dopo un'esperienza ultra ventennale come pasticcere in diverse strutture italiane e estere, comincia il suo percorso da formatore professionale. Nel gennaio 2020 conquista il titolo di Campione del Mondo alla coppa del mondo di pasticceria e gelateria.

Per questo progetto Ciro ha lavorato sul tema delle consistenze nella colazione, reinterpretando alcune delle icone più conosciute del mattino.

Croccante, soffice, cremoso, gelificato e friabile diventano gli elementi attraverso cui costruire ricette diverse, capaci di offrire nuove idee e nuove letture della colazione contemporanea.

Un percorso che parte dai grandi classici e li rilegge attraverso il gioco delle consistenze, offrendo nuove interpretazioni della colazione.

SOFFICE

CREMOSO



TETTA DELLA MONACA: LA TRADIZIONE

INGREDIENTI

1. IMPASTO DI BASE

Dolce Monaca	250 g
Acqua	150 g
Uova fresche	200 g
Biancaneve	q.b.

2. CREMA CHANTILLY

Latte intero	1000 g
Zucchero semolato	300 g
Sovrana	100 g
Tuorli	250 g
Bacelli di vaniglia	1
Panna 35% m.g.	800 g

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti con la frusta per 5/6 minuti a media velocità. Formare su teglie con carta forno utilizzando sac à poche con bocchetta numero 18/20 a seconda della dimensione desiderata. Cuocere in forno ventilato a 180°C per circa 15/20 minuti con valvola aperta. Una volta raffreddati i dolci, farcire con crema chantilly e spolverare con Biancaneve.

Portare il latte al primo bollore con 100g di zucchero. Nel frattempo, miscelare con una frusta in un altro contenitore i tuorli con il restante zucchero e la vaniglia. Aggiungere Sovrana e continuare a mescolare fino ad ottenere un composto liscio. Versare un po' di latte bollente all'interno del pastello ottenuto. Infine, versare il tutto nel restante latte sul fuoco continuando a mescolare finché la crema non sarà addensata. Lasciare raffreddare bene ed unire delicatamente alla panna montata.

SOFFICE

CREMOSO

CROCCANTE



TETTA DELLA MONACA SOSPIRO ESOTICO: L'INNOVAZIONE

INGREDIENTI

Dolce Monaca	200 g
Uova pastorizzate	220 g
Acqua (tiepida)	80 g
Fruttidor Mango Papaya e Yuzu	100 g
Chocosmart Cioccolato Bianco	q.b.

PREPARAZIONE

Inserire il Fruttidor Mango Papaya e Yuzu all'interno delle mezze sfere da inserto ed abbattere in negativo. Montare Dolce Monaca, uova e acqua tiepida con frusta per 5/6 minuti alla massima velocità. Dressare la montata nelle mezze sfere in silicone fino alla metà della capienza, inserire al centro l'inserto di Fruttidor Mango Papaya e Yuzu, ricoprire con la montata fino all'orlo e spatolare. Cuocere per circa 15 minuti a 165°C con la valvola chiusa. Abbattere prima di smodellare. Glassare le mezze sfere da congelate con Chocosmart Cioccolato Bianco e decorare con cocco rapè.



VORTICE ALLA CANNELLA: CINNAMON ROLL TRADIZIONALE

INGREDIENTI

1. IMPASTO BASE

Pandora Gran Sviluppo	3000 g
Lievito di birra	120 g
Burro	150 g
Zucchero	150 g
Acqua	1350 g

PER IL RIPIENO:

Zucchero semolato	500 g
Cannella	100 g

2. GLASSA

Zucchero a velo	1000 g
Acqua	100 g

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti insieme tranne l'acqua, che andrà messa a più riprese fino ad ottenere un impasto liscio e tenace. Dividere l'impasto in 2 pastoni da 2 kg e stendere in rettangoli 60x40 cm. Spennellare la superficie con del burro e cospargere di zucchero e cannella.

Arrotolare l'impasto e lasciar raffreddare in abbattitore negativo prima di tagliare i roll che andranno posizionati nell'apposito quadro in acciaio. Lasciar lievitare per circa 90 minuti a 28°C. Cuocere a 165°C con la valvola chiusa per circa 20/25 minuti.

Scaldare l'acqua e mixare con lo zucchero a velo. Glassare il quadro con la glassa di zucchero.



BLACKBERRY ROLL: CINNAMON ROLL MODERNO

INGREDIENTI

1. IMPASTO BASE

Pandora Gran Sviluppo	3000 g
Lievito di birra	120 g
Burro	150 g
Zucchero	150 g
Acqua	1350 g

**Fruttidor Mora di Gelso,
Cassis e Sambuco** q.b.

2. GLASSA

Zucchero a velo	1000 g
Acqua	100 g

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti insieme tranne l'acqua, che andrà messa a più riprese fino ad ottenere un impasto liscio e tenace. Dividere l'impasto in 2 pastoni da 2 kg e stendere in rettangoli 60x40 cm.

Spennellare la superficie con del burro fuso e spatolare il Fruttidor Mora di Gelso, Cassis e Sambuco in maniera uniforme. Arrotolare l'impasto e lasciar raffreddare in abbattitore negativo prima di tagliare i roll che andranno posizionati nell'apposito quadro in acciaio. Lasciar lievitare per 90 minuti a 28°C. Cuocere a 165°C con la valvola chiusa per circa 20/25 minuti.

Scaldare l'acqua e mixare con lo zucchero a velo. Glassare il quadro con la glassa di zucchero.



FRIABILE

SOFFICE

CROCCANTE

BROOKIES: GIOCO DI CONSISTENZE

INGREDIENTI

1. BROWNIES

Irca Brownies Choc	300 g
Acqua	75 g
Burro fuso	90 g

2. COOKIES

American Cookies	500 g
Burro	120 g
Uova	25 g
Acqua	30 g
Pepita Fondente 1100 oppure 1800	200 g

PREPARAZIONE

Impastare Irca Brownies Choc e acqua a bassa velocità con la foglia per 2/3 minuti. Aggiungere il burro fuso e lasciar girare per un altro minuto a bassa velocità.

Mescolare con foglia tutti gli ingredienti tranne la pepita e lasciar girare per 2/3 minuti a bassa velocità. Introdurre successivamente la pepita e lasciar girare per distribuirlo bene.

COMPOSIZIONE FINALE

Dressare 25g di brownie all'interno dello stampo in silicone. Nel frattempo, stendere i cookies tra due fogli di carta da forno altezza 4 cm e tagliare dei rettangoli da 3 cm di base per 7,5 cm di altezza. Posizionare i rettangoli sul brownie nello stampo e cuocere a 165°C per 15 minuti con la valvola aperta. Raffreddare bene prima di smodellare.



CREMOSO

CROCCANTE

CROISSANT FRANCESE MILK & COCOA

PREPARAZIONE

Impastare Vegan Croissant, lievito ed acqua fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata, lasciare riposare per 10- 15 minuti a temperatura da frigorifero. Stendere la pasta, porre al centro il burro e ripiegare su di essa la pasta in modo da avvolgerlo completamente. Stendere la pasta e ripiegarla su se stessa in tre strati; ripetere dando una piega a 4. Lasciare riposare per 10/15 minuti in frigorifero. Stendere all'altezza di 3,5 cm con un base di 8 cm e una lunghezza di 32/34 cm. Cuocere a 165°C per 21 minuti a valvola aperta. Farcire con Chococream Milk & Cocoa.

Vegan Croissant	1000 g
Acqua fredda	450 g
Lievito di birra	30/50 g
Burro	500 g
Chococream Milk & Cocoa	q.b.

CREMOSO

CROCCANTE



CROISSANT BICOLORE CRUNCHY FRUTTI ROSSI

INGREDIENTI

Vegan Croissant	1000 g
Acqua fredda	450 g
Lievito di birra	30/50 g
Burro	500 g
Chococream Crunchy Frutti Rossi	q.b.

PREPARAZIONE

Impastare Vegan Croissant, lievito ed acqua fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata, lasciare riposare per 10- 15 minuti a temperatura da frigorifero. Stendere la pasta, porre al centro il burro e ripiegare su di essa la pasta in modo da avvolgerlo completamente. Stendere la pasta e ripiegarla su se stessa in tre strati; ripetere dando una piega a 4. Per la pasta bicolore utilizzare la stessa pasta croissant aggiungendo il colorante idrosolubile rosso. Attaccare la pasta colorata sull'impasto già piegato utilizzando un po' d'acqua (1/5 di pasta colorata rispetto al peso totale dell'impasto). Lasciare riposare per 10/15 minuti in frigorifero. Stendere all'altezza di 3,5 cm con una base di 8 cm e una lunghezza di 32/34 cm. Cuocere a 165°C per 21 minuti a valvola aperta. Farcire con Chococream Crunchy Frutti Rossi.

CREMOSO

CROCCANTE



PAIN AU CHOCOLAT

INGREDIENTI

Vegan Croissant	1000 g
Acqua fredda	450 g
Lievito di birra	30/50 g
Burro	500 g
Chocobake Chocolat	q.b.

PREPARAZIONE

Impastare Vegan Croissant, lievito ed acqua fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata, lasciare riposare per 10/15 minuti a temperatura da frigorifero. Stendere la pasta, porre al centro il burro e ripiegare su di essa la pasta in modo da avvolgerlo completamente. Stendere la pasta all'altezza di 3 cm e formare dei rettangoli con una base di 8 cm e lunghezza di 18 cm. Dressare il Chocobake Chocolat sulla base di ogni rettangolo. Chiudere la pasta avvolgendo completamente la farcitura e ripetere l'operazione. Sigillare il rettangolo alla base. Lasciare lievitare per circa 90 minuti alla temperatura di 27/28°C con umidità al 70%. Cuocere a 165°C per 18 minuti a valvola aperta.



SCRIGNO

MORBIDO
CROCCANTE

INGREDIENTI

1. CROISSANT

Vegan Croissant	1000 g
Acqua	450 g
Lievito di birra	30/50 g
Burro	500 g

2. CAKE

Alice's Choco Cake	1000 g
Acqua	400 g
Olio di semi	400 g

PREPARAZIONE

Impastare Vegan Croissant, lievito ed acqua fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata, lasciare riposare per 10/15 minuti a temperatura da frigorifero. Stendere la pasta, porre al centro il burro e ripiegare su di essa la pasta in modo da avvolgerlo completamente. Stendere la pasta e ripiegarla su se stessa in tre strati; ripetere dando una piega a 4. Lasciare riposare per 10/15 minuti in frigorifero. Stendere ad altezza 3 cm e tagliare strisce da 2,5 cm per 28/30 cm.

Mettere tutti gli ingredienti in planetaria e miscelare con foglia per 5 minuti a media velocità. Depositare la pasta negli stampi in silicone fino a 2/3 (cake diametro 4,5 cm) e cuocere a 165°C per circa 18 minuti.

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta freddi avvolgere i cake con la pasta croissant e depositare negli stampi in silicone microforati. Cuocere il tutto a 165°C per 18 minuti a valvola aperta.



DELIZIA PERA E CIOCCOLATO

GELIFICATO
MORBIDO
CROCCANTE

INGREDIENTI

Sfrulla Choc	1000 g
Miele	100 g
Uova intere	800 g
Fruttidor Pera	600 g
Cannella	q.b.
Lilly Neutro	60 g
Acqua	60 g
Pralin Delicrisp Blanc	q.b.
Biancaneve	q.b.
Coverdecor Dark Chocolate	q.b.

PREPARAZIONE

Montare Sfrulla Choc, miele e uova in planetaria con frusta per 8/10 minuti. Depositare la pasta all'interno degli stampi tondi in silicone con diametro 7,5 cm e cuocere a pressione (poggiando un forosil e una griglia sullo stampo) a 165°C per circa 18 minuti. Nel frattempo, preparare l'inserito di pera miscelando acqua e Lilly Neutro, poi aggiungere il Fruttidor Pera frullato e la cannella. Mescolare bene, colare negli stessi stampi in silicone utilizzati per la cottura del pan di Spagna e raffreddare in abbattitore negativo.

COMPOSIZIONE FINALE

Tagliare il pan di Spagna al centro per ottenere 2 dischi dello stesso spessore. Ammorbidire in microonde il Pralin Delicrisp Blanc e spalmarlo sui dischetti ottenuti. Posizionare quindi nello stampo il primo disco di pan di Spagna, aggiungere l'inserito di Fruttidor Pera e chiudere con l'altro dischetto di pan di Spagna e Pralin Delicrisp Blanc. Abbattere il tutto prima di smodellare. Immergere per un terzo il dolce nel Coverdecor Dark Chocolate e posizionarlo su un tappetino in silicone. Infine, spolverare con Biancaneve.



IRCA S.p.A.

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

ircagroup.com

