

Ricettario Irca Academy

18/07/2023

irca
SINCE 1919





BRIOCHE (DOLCE FORNO)

LIEVITATI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

ACQUA

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

LIEVITO DI BIRRA

PREPARAZIONE

- g 700 Impastare DOLCE FORNO con 230 g di acqua ed il lievito.
- g 320 Quando l'impasto inizia a formarsi aggiungere la restante acqua in 2 volte, fino ad
- g 100 ottenere un aspetto liscio ed asciutto.
- g 40 Terminare con il burro morbido in 2 volte.
- La temperatura della pasta deve essere di 26-28°C.
- Porre a lievitare a 28-30°C fino a volume più che triplicato (circa 2 ore).

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

ZUCCHERO

SALE

PREPARAZIONE

- g 600 Aggiungere al primo impasto il DOLCE FORNO ed impastare per 5 minuti circa.
- g 300 Aggiungere poi la metà delle uova, lo zucchero ed il sale ed impastare per altri 10
- g 200 minuti.
- g 60 Terminare con l'ultima metà delle uova.
- g 10 Aggiungere per ultimo il burro morbido morbido in 2 volte fino ad ottenere una pasta liscia.
- Lasciare riposare l'impasto per 20-30 minuti a 28-30°C e poi suddividere in pezzi da 45 e 10 grammi.

Arrotolare i pezzi più grossi ed appiattirli leggermente con il palmo della mano poi arrotolare quelli piccoli e collocarli esattamente al di sopra.
Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 60-80% per 80-90 minuti.

COMPOSIZIONE FINALE

Lucidare con uovo e cuocere in forno statico per 18-22 minuti a 180-190°C.



TORCADE (DOLCE FORNO)

LIEVITATI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO CROISSANT

INGREDIENTI

DOLCE FORNO
LATTE 3.5% M.G.
SALE
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON
LIEVITO - BIRRA

g 2500
g 1000
g 25
g 15
g 120

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti per 20 minuti circa sino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.
Formare un pastone e lasciare puntare per 40 minuti affinché parta la lievitazione che andrà poi bloccata appiattendolo l'impasto.
Fare un ciclo di abbattimento positivo per avere un migliore risultato in fase di piegatura.

LAMINAZIONE

INGREDIENTI

BURRO PIATTO

g 1000

PREPARAZIONE

Sfogliare il pastone con una placca di burro da 1000g e fare un incasso semplice, quindi dare 1 piega a 3, poi 1 piega a 4.
Far riposare 20-30 minuti in frigorifero.

FARCITURA

INGREDIENTI

ACQUA
TOP CREAM

g 1000
g 400-450

PREPARAZIONE

Miscelare con frusta la TOP CREAM e l'acqua.

INGREDIENTI

PEPITA FONDENTE 1100

qb

COMPOSIZIONE FINALE

Stendere la pasta allo spessore di 3-4 millimetri.

Spatolare la crema pasticcera su tutta la superficie della pasta, cospargere con PEPITA 1100 e sovrapporre la pasta.

Tagliare strisce di 2 cm di larghezza e creare una treccia .

Porre a lievitare per 3-4 ore circa a 26°C .

Cuocere al 160-165°C forno ventilato per 15-18 minuti.



RICETTA CREATA PER TE DA **MATTEO REGHENZANI**

PASTRY CHEF



CROIMUFFIN (DOLCE FORNO)

LIEVITATI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO CROIMUFFIN

INGREDIENTI

DOLCE FORNO	g 1.000
ACQUA	g 100
LATTE	g 150
UOVA	g 150
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 150
LIEVITO COMPRESSO	g 40
SALE	g 12

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione del burro che dovrà essere aggiunto in più riprese verso la fine dell'impasto, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.

SFOGLIATURA

INGREDIENTI

MARBUR CROISSANT 20%	g 500
----------------------	-------

PREPARAZIONE

METODO DI SFOGLIATURA CON MARBUR CROISSANT:

Porre l'impasto a "puntare" in cella di lievitazione (20-24°C) per circa 30 minuti.

Stendere la pasta e procedere con l'incasso della MARBUR CROISSANT.

Successivamente dare 1 piega a 3 e far riposare l'impasto in frigorifero per 10-15 minuti.

Procedere con le ultime 2 pieghe a 3 consecutive.

Terminata l'ultima piega lasciare riposare l'impasto per 10-15 minuti in frigorifero.

METODO DI SFOGLIATURA CON BURRO PIATTO:

Lasciare riposare la pasta per almeno 4 ore in frigorifero ben coperta (si consiglia di effettuare l'impasto la sera, metterlo in frigorifero per poi continuare la lavorazione la

mattina successiva).

Stendere la pasta e procedere con l'incasso del burro piatto (deve avere una consistenza plastica e quindi si consiglia di toglierlo dal frigorifero circa 30 minuti prima dell'utilizzo).

Dare 3 pieghe a 3 con un riposo di 10-15 minuti in frigo prima di ogni successiva piega.

Terminata l'ultima piega lasciare riposare l'impasto per 10-15 minuti in frigorifero.

FINITURA

INGREDIENTI

UOVA	qb
SCIROPPO DI ZUCCHERO - PROPORZIONE (1:1)	qb

COMPOSIZIONE FINALE

Dopo il riposo, spianare la pasta sfogliata allo spessore di 4 millimetri circa, tagliarla a forma di triangoli del peso di circa 80 grammi e formare i croissant.

Tagliarli a metà e porli negli appositi stampini per muffin, con la punta rivolta verso l'alto.

Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C per 150-180 minuti con umidità relativa del 70-80% (cella di lievitazione a temperatura di 24-26°C per 180 minuti con umidità relativa del 70-80% se si sfoglia con il burro piatto).

A lievitazione raggiunta, lucidare con uovo sbattuto e cuocere a 180-200°C per 15 minuti circa.

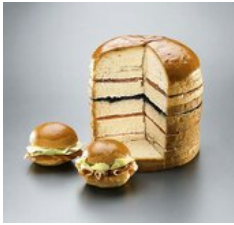
All'uscita dal forno lucidare con sciroppo di zucchero (1:1).

AVVERTENZE:

- i migliori risultati si ottengono cuocendo i Croimuffin prima che la lievitazione raggiunga il culmine.
- se si intendesse far lievitare i Croimuffin durante la notte si consiglia di ridurre la dose di lievito.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Si può sostituire il DOLCE FORNO con [DOLCE FORNO MAESTRO](#) senza cambiare la ricetta.



PANETTONE GASTRONOMICO (DOLCE FORNO MAESTRO)

LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO BASE

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO
FARINA "DEBOLE"
LATTE 3.5% M.G.
UOVA INTERE
LIEVITO DI BIRRA
TUORLO D'UOVO
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
SALE

g 1.000
g 1000
g 800
g 250
g 40
g 120
g 460
g 40

PREPARAZIONE

Impastare DOLCE FORNO, lievito, latte e uova fino ad ottenere una pasta morbida, liscia e vellutata.
Aggiungere il tuorlo ed il sale e far impastare fino a completo assorbimento.
Unire infine il burro in più riprese.
Suddividere nella pezzatura desiderata, pirlare ed inserire negli appositi stampi.
Schiacciare bene con la mano dentro lo stampo per regolarizzare la pasta nel pirottino.
Porre a lievitare in cella a 28-30°C con umidità relativa del 70-80% fino a che la parte superiore dell'impasto non abbia raggiunto il bordo superiore del pirottino.

FINITURA

INGREDIENTI

UOVA INTERE
ACQUA

qb
qb

COMPOSIZIONE FINALE

Terminata la lievitazione, lucidare la cupola dell'impasto con le uova (o latte) e versare un filo di acqua lungo tutto il bordo.

Cuocere a 170-180°C fino a completa cottura.

Una volta freddo il prodotto può essere abbattuto per la conservazione o utilizzato a proprio piacimento.

AVVERTENZE:

Non è necessario capovolgere il prodotto una volta uscito dal forno.

Per far sì che la cupola rimanga senza ritrazioni, è consigliato lasciar raffreddare il prodotto capovolto come per i classici panettoni.



RICETTA CREATA PER TE DA **LUCA SALVATORI**

PASTICCIERE E GELATIERE



NUVOLE AL CIOCCOLATO (DOLCE FORNO)

LIEVITATI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO NUVOLE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO	g 1000
ACQUA	g 150
LATTE 3.5% M.G.	g 200
UOVA	g 150
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 150
LIEVITO - FRESCO	g 50
SALE	g 15
MORELLINA	g 130
ACQUA - 2	g 100
DARK CHOCOLATE CHUNKS	g 200-250

PREPARAZIONE

- Pesare i DARK CHOCOLATE CHUNKS e metterli in frigorifero per almeno 1 ora.
- Miscelare MORELLINA con 100 grammi di acqua (2) creando così una ganache che andrà aggiunta come ultimo ingrediente quasi al termine dell'impasto.
- Impastare Dolce Forno, la restante acqua, il latte, le uova, il lievito ed il sale per 10-15 minuti
- aggiungere il burro morbido in più riprese, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.
- Terminare l'impasto aggiungendo prima la ganache e poi i DARK CHOCOLATE CHUNKS.
- Lasciare riposare l'impasto a temperatura ambiente per 40 minuti coprendolo con un telo o foglio di plastica.
- Successivamente suddividere in pezzi da 70 grammi, arrotolarli, depositarli su teglie e mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 60-80% per 80-90 minuti (altrimenti in ambiente caldo coprendo i prodotti con foglio di plastica).

RICETTA CRAQUELINE AL CACAO

INGREDIENTI

FARINA - W 290	g 400
ZUCCHERO - DI CANNA O SEMOLATO	g 400
BURRO 82% M.G.	g 335
ALBUME	g 80-100
CACAO IN POLVERE - 22-24	g 40
SALE	g 8

PREPARAZIONE

- Impastare burro freddo e farina e sabbare, poi aggiungere lo zucchero ed il sale ed infine gli albumi.
- Stendere tra due fogli di carta da forno allo spessore di 2 mm e mettere in abbattitore.

COMPOSIZIONE FINALE

A lievitazione raggiunta, stampare dei dischetti di craqueline con coppapasta tondi del diametro di 9 centimetri ed appoggiarli sulle brioches facendoli aderire bene. Cuocere a 190-200°C per 10-12 minuti.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Si può sostituire il DOLCE FORNO con DOLCE FORNO MAESTRO senza cambiare la ricetta.



BRIOCHE IN CASSETTA (DOLCE FORNO MAESTRO)

Dolce lievitato

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO BRIOCHE

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

UOVA - T° AMBIENTE

ACQUA

ZUCCHERO

MIELE

LIEVITO DI BIRRA

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

SALE

g 1000

g 240

g 160

g 40

g 10

g 50

g 230

g 12

PREPARAZIONE

Impastare DOLCE FORNO MAESTRO con zucchero, lievito di birra, uova e l'acqua fino a creare la maglia glutinica.

Inserire il sale ad impastare fino a completo assorbimento.

Per ultimo inserire il burro morbido in 2 volte.

Creare dei filoncini da 180 gr e metterli a puntare a temperatura ambiente ben coperti per 1 ora circa.

Creare una treccia a 3 e posizionare la pasta in uno stampo in cassetta di alluminio o acciaio precedentemente ingrassato.

COMPOSIZIONE FINALE

Porre a lievitare in cella a 28-30°C per 3-4 ore circa.

Cuocere a 160-165°C in forno ventilato o 175-185°C in forno statico, i tempi di cottura sono variabili in base al peso (25-26 minuti per una brioche da 550g).

All'uscita dal forno spennellare con sciroppo di zucchero per lucidare.



RICETTA CREATA PER TE DA **MATTEO REGHENZANI**

PASTRY CHEF



BRIOCHE TROPEZIENNE AI FRUTTI ROSSI

MONOPORZIONE LIEVITATA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO BRIOCHE

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

ACQUA - A TEMPERATURA AMBIENTE

LATTE 3.5% M.G.

UOVA

EYLEN MÉLANGE CREMA/CAKE - O BURRO MORBIDO

LIEVITO

SALE

EYLEN MÉLANGE CROISSANT/SFOGLIA - O BURRO - PER LA SFOGLIATURA

g 2500

g 250

g 375

g 375

g 375

g 100

g 25

g 1000

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione della margarina crema/cake o del burro morbido, fino ad ottenere una pasta liscia.

Terminare l'impasto con la margarina crema/cake od il burro morbido aggiunto in 2 volte.

Lasciare riposare la pasta ben coperta per circa 30-45 minuti in frigorifero (+5°C).

Stendere la pasta, porre al centro la margarina o il burro e ripiegare la pasta su se stessa in modo da avvolgerla completamente.

Spianare e ripiegare su se stessa in quattro strati la sfoglia ottenuta; ripetere un'altra volta l'operazione di spianatura e ripiegatura, così da ottenere un totale di 2 pieghe a quattro, quindi lasciare riposare ben coperta per 10-15 minuti in frigorifero.

Spianare infine allo spessore di 2,5mm e tagliare delle strisce di 3cm per 110cm.

Arrotolare le strisce, depositarle negli stampi e porle a lievitare a 24-26°C per 150-180 minuti con umidità relativa del 70-80%.

Cuocere a 180-190°C per 20 minuti circa.

CHANTILLY AL CIOCCOLATO BIANCO E VANIGLIA

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.
JOYPASTE VANIGLIA BIANCA
LILLY NEUTRO
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO
PANNA 35% M.G.

g 100
g 5
g 15
g 170
g 200

PREPARAZIONE

Riscaldare il latte con JOYPASTE a 85°C.
Aggiungere il LILLY e mescolare.
Versare sopra il cioccolato ed emulsionare con il frullatore a mano. Aggiungere la panna liquida fredda mescolando bene e far cristallizzare in frigorifero circa 8 ore.

FARCITURA

INGREDIENTI

CREMA PASTICCERA
FRUTTIDOR LAMPONE
FRUTTA FRESCA - MORE E LAMPONI
BIANCANEVE

qb
qb
qb
qb

COMPOSIZIONE FINALE

Tagliate la brioche a metà orizzontalmente.

Montate la chantilly alla vaniglia in planetaria.

Alternate la chantilly alla vaniglia con un frutto fresco e il CHOCOCREAM intorno al bordo esterno della brioche formando una corona.

Riempite il centro con abbondante FRUTTIDOR e qualche goccia di CHOCOCREAM .

Chiudete la tropezienne e spolverarla con BIANCANEVE.

Decorate con DAISY, CHOCOLATE RASPBERRY e CURVY SPOTS GREEN DOBLA.



RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE



DOLCE DA CONDIVIDERE

STREUSEL

INGREDIENTI

BURRO 82% M.G. - FREDDO A DADINI

AVOLETTA

FARINA DI GRANO TENERO

CACAO IN POLVERE

SALE

g 200

g 400

g 180

g 40

g 3

PREPARAZIONE

- Miscelare la farina con AVOLETTA e il CACAO IN POLVERE.

- Aggiungere il burro e il sale, impastare sino ad ottenere una struttura simile ad una frolla (non impastare troppo).

- Distribuire il composto all'interno di uno stampo tondo da 20 cm di diametro precedentemente imburrito, cuocere in forno a 160°C per 15/20 minuti.

IMPASTO NUVOLE

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

LATTE INTERO

UOVA INTERE

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

SALE

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

LIEVITO COMPRESSO

g 1000

g 220

g 220

g 150

g 15

g 15

g 50

PREPARAZIONE

- Impastare il DOLCE FORNO con il latte, le uova, il lievito e la JOYPASTE VANIGLIA.

- Una volta formata bene la maglia glutinica, aggiungerci il sale e il burro a pomata in più riprese e impastare sino ad ottenere una struttura liscia e vellutata con consistenza morbida.

- Formare un pastone e lasciare puntare per 40 minuti affinché parta la lievitazione.

FARCITURA DI LAMPONI

INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE

qb

GLASSA PRE COTTURA

INGREDIENTI

MANDORGLASS QUICK SP

g 2000

ACQUA

g 1000

BURRO FUSO - O OLIO VEGETALE

g 100

PREPARAZIONE

- Mescolare energicamente MANDORGLASS QUICK SP, acqua, burro fuso o olio vegetale (girasole, arachide ecc.) per qualche minuto.

- Utilizzando una spatola flessibile od un sacchetto munito di bocchetta piatta, applicare uno strato uniforme di glassa sui dolci lievitati.

Avvertenze: la preparazione della glassa deve avvenire al momento dell'utilizzo.

COMPOSIZIONE FINALE

- Una volta cotto lo streusel, aspettare che si raffreddi.
- Con l'aiuto di una spatolina stendere sulla superficie dello streusel il FRUTTIDOR LAMPONE, ma stando attenti a non sporcare il ring di acciaio.
- Intanto Spezzare dall'impasto delle nuvole delle forme da 30g.
- Arrotolare e mettere sulle basi cotte di streusel, 9 palline sui bordi e una pallina sempre da 30 gr in centro.
- Porre a lievitare per 3:30/4 ore a 30°C.
- Ricoprire le palline con la glassa e decorare a piacimento con mandorle grezze e granella di zucchero.
- Cuocere a 165/170° C.



RICETTA CREATA PER TE DA **OMAR BUSI**

PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE



BABKA

IMPASTO BABKA

INGREDIENTI

DOLCE FORNO	g 1000
UOVA INTERE	g 120
LATTE INTERO	g 250
LEVOSUCROL	g 30
LIEVITO COMPRESSO	g 50
BURRO 82% M.G.	g 180
SALE FINO	g 15
CHOCOLAKE CHOCOLAT	qb
PEPITA FONDENTE 1800	qb

PREPARAZIONE

- Lavorare in planetaria con gancio DOLCE FORNO, latte, uova, LEVOSUCROL e il lievito, lasciar girare per 7 minuti circa.
- Aggiungere in due step il burro morbido e il sale, lasciare incorporare bene.
- Porre l'impasto dentro una bacinella e far lievitare il tutto a 28°C per 2 ore circa.

COMPOSIZIONE FINALE

- Una volta finita la lievitazione, tirare l'impasto (pezzi da 800 gr) in sfogliatrice e dare 2 pieghe a 3 per dare una forma rettangolare, poi tirare per avere un risultato di 25x50 cm e uno spessore di 2 mm circa.
- Con l'aiuto di una spatola cospargere la superficie della pasta con il CHOCOLAKE CIOCCOLATO e le PEPITE 1800.
- Arrotolare saldamente la pasta partendo dal lato lungo, una volta ottenuto il rotolo, lasciarlo riposare alcuni minuti in congelatore o frigorifero.
- Estrarlo dal congelatore/frigorifero e tagliarlo a metà nel senso della lunghezza in modo da ottenere due parti.
- Intrecciare le due parti lasciando il taglio (e la farcitura) verso l'alto.
- Adagiare la Babka in uno stampo rettangolare (30x7) e porre a lievitare a 28°C per 2 ore circa.
- Cuocere a 165°C per circa 30 minuti aprendo la valvola negli ultimi 5 minuti in forno ventilato.



RICETTA CREATA PER TE DA **OMAR BUSI**

PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE