

irca

SINCE 1919

**PASQUA AL CIOCCOLATO
2025**

Ciro Chiummo



PASQUA AL CIOCCOLATO

La Pasqua è un'esplosione di gioia e condivisione,
un momento in cui la tradizione si fonde con la creatività.

Oltre ai classici simboli pasquali, come la colomba e le uova, esiste un
mondo di dolci squisiti che aspettano solo di essere scoperti.

Questo ricettario, creato dal maestro Chiummo, è un invito a sperimentare
con nuovi sapori e forme, trasformando ogni dolce in un'opera d'arte.

Il nostro cioccolato di alta qualità e le incantevoli decorazioni Dobra sono
gli ingredienti perfetti per realizzare creazioni che delizieranno il palato e
incanteranno anche la vista.

Questo ricettario è dedicato ai professionisti della pasticceria che
desiderano offrire ai propri clienti un'esperienza pasquale indimenticabile.

..... **CIRO CHIUMMO**



Sinfonia

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56% (36/38)

5 kg - IN GOCCE
CODICE: 01011697

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68% (41/43)

5 kg - IN GOCCE
CODICE: 01011698

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 76% (44/46)

5 kg - IN GOCCE
CODICE: 01011782

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% (38/40)

5 kg - IN GOCCE
CODICE: 01011788

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 34% (40/42)

5 kg - IN GOCCE
CODICE: 01011789

Sinfonia Specialties

SINFONIA GIANDUIA FONDENTE 33% (38/40)

5 kg - IN GOCCE
CODICE: 01011783

SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO 26% (36/38)

5 kg - IN GOCCE
CODICE: 01011787

SINFONIA CAMEL ORO 30% (37/39)

10 kg - IN GOCCE
CODICE: 01980333
**10 kg (4x2.5 kg)
IN GOCCE**
CODICE: 01980379

SINFONIA PISTACCHIO

5 kg - IN GOCCE
CODICE: 01980629

SINFONIA VEGAN DF

5 kg - IN GOCCE
CODICE: 01980581

SINFONIA VEGAN DARK DF

5 kg - IN GOCCE
CODICE: 01980580



Inquadra il QR code per
scaricare i cataloghi



MONO "DOLCE SORPRESA "

FROLLA AL CACAO

INGREDIENTI

Burro 82%M.G.	g 335
Farina W150-180	g 500
CACAO in polvere	g 60
Zucchero a velo	g 230
Uova intere	g 72

PROCEDIMENTO

Sabbiare burro, farina e cacao.
Aggiungere lo zucchero e infine le uova.

FINANCIER AL CAMEL ORO

INGREDIENTI

Farina W 160/180	g 25
Amido di mais	g 15
VIGOR BAKING	g 2
AVOLETTA	g 250
Albumi pastorizzati	g 180
Burro 82%M.G.	g 45
SINFONIA CAMEL ORO	g 75

PROCEDIMENTO

Setacciare la farina con l'amido, il lievito e la farina.
Aggiungere l'Avoletta e mescolare tutte le polveri.
Aggiungere il burro fuso e il cioccolato continuando a mescolare.
Infine inserire l'albume.

MOUSSE SINFONIA BIANCO E VANIGLIA

INGREDIENTI

Latte intero	g 120
Gelatina oro	g 5
Acqua per gelatina	g 25
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 185
BURRO DI CACAO	g 10
Panna fresca 35%M.G.	g 250
JOY PASTE VANIGLIA	
MADAGASCAR BOURBON	g 5

PROCEDIMENTO

Idratare la gelatina con l'acqua.
Scaldare il latte intero e versarlo sul cioccolato e il burro di cacao.
Emulsionare bene .
Aggiungere la massa di gelatina e continuare a mixare.
Quando il composto ha raggiunto circa 36/38 gradi, alleggerire con la panna semimontata aromatizzata alla vaniglia.
Riempire gli stampi, congelare in abbattitore e glassare con il mirror Toffee.



Hen & Chicks
Lace Flower White Assortment - DOBLA

MIGNON " BUNNY "

CREMOSO LATTE E ARACHIDE

INGREDIENTI

Latte intero	g 130
Gelatina oro	g 5
Acqua per gelatina	g 25
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%	g 200
Panna fresca 35%M.G.	g 400
Tuorli	g 55
Zucchero semolato	g 55
JOYPASTE "NOCCIOLINA"	g 80
Sale	g 2

PROCEDIMENTO

Bollire latte e panna e versarlo sul tuorlo mescolato allo zucchero. Portare il tutto a 82°C e versare sul cioccolato e sulla pasta all'arachide emulsionando bene. Aggiungere il sale e la gelatina e mixare bene. Una volta freddo, versare nei vasetti e riporre in frigo per farlo cristallizzare.

CRUMBLE AL CACAO

INGREDIENTI

Burro 82% M.G.	g 160
Zucchero semolato	g 160
Polvere di mandorle	g 160
Farina debole	g 130
CACAO	g 30
Sale	g 3

PROCEDIMENTO

In una planetaria mescolare con la foglia tutti gli ingredienti in polvere e aggiungere il burro (12-14°C) a pezzetti fino a completo assorbimento.

Passare l'impasto attraverso un setaccio a maglie larghe e cuocere a 160°C per circa 12 minuti a valvola aperta.

White Bunny Face - DOBLA

Carrot - DOBLA

Flower Pot - DOBLA



FIOR DI PISTACCHIO

GELATINA AI LAMPONI

INGREDIENTI

PUREA LAMPONI RAVIFRUIT	g 250
Zucchero semolato	g 20
Gelatina oro	g 6

PROCEDIMENTO

Scaldare parte della purea per scioglierci la massa di gelatina e lo zucchero.

Unire alla restante purea e mescolare bene.

RIPIENO CROCCANTE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP PISTACCHIO	g 150
SINFONIA PISTACCHIO	g 60

PROCEDIMENTO

Fondere a 45°C il Sinfonia Pistacchio, mescolare con il Pralin Delicrisp Pistacchio e colare nei Truffe a 26°C.

Daisy - DOBLA

Truffle Shell - DOBLA



TAVOLETTA "BUONA PASQUA"

RIPIENO SINFONIA BIANCO

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP BLANC g 300

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO g 200

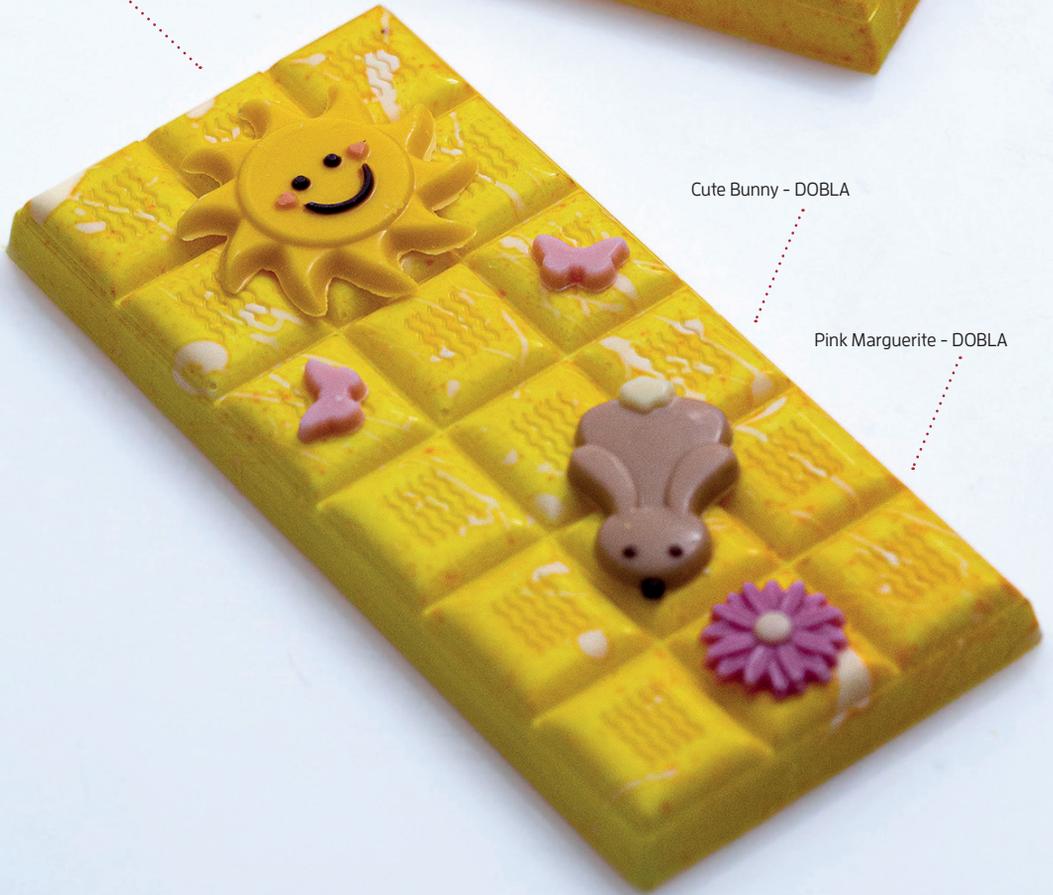
PROCEDIMENTO

Sciogliere il cioccolato bianco e mescolarlo con il Pralin Delicrisp Blanc.

Riempire le tavolette realizzate con il Sinfonia al Latte 38% e richiudere con lo stesso cioccolato temperato.



Smiling Sun - DOBLA



Cute Bunny - DOBLA

Pink Marguerite - DOBLA

irca

SINCE 1919

IRCA S.p.A.

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

ircagroup.com

