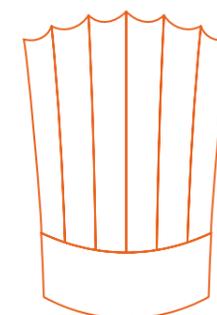




Davide Comaschi | Livre de recettes Cesarin

Selezione





“ Des formes inattendues, des saveurs audacieuses mais raffinées et de splendides finitions réalisées à la main. Mes desserts sont un concentré de design et d'expériences sensorielles uniques. Un voyage dans le goût, une exploration continue à savourer avec les cinq sens. Pour réaliser mes projets, je ne peux me fier qu'à des ingrédients qui savent valoriser ma pensée ...

C'est ainsi que j'ai choisi Cesarin.

”

Selezione



*Chou aux mandarines
Tardivo di Ciaculli*



Composition

Chou

Crème pâtissière

Mousse aux noisettes

Profumi d'Italia Mandarine Tardive de Ciaculli Cesarin

Recette

PÂTE A CHOUX	QT
Eau	90 gr
Lait	240 gr
Sel	3 gr
Sucre	10 gr
Beurre	365 gr
Farine 45	230 gr
Œufs	860 gr

Procédé

Dans une casserole, versez l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre.

Porter à ébullition puis ajouter la farine et cuire jusqu'à ce que le mélange se détache des bords.

Verser dans un cutter et ajouter les œufs petit à petit.

Dresser dans un cookmatic, faire cuire pendant 8 minutes à 210°C.

CRÈME PATISSIERE	QT
Lait	1.000 gr
Gousse de vanille	1
Jaunes d'œufs	300 gr
Sucre	240 gr
Amidon de riz	100 gr

Procédé

Dans une casserole, porter le lait et la vanille à ébullition, pendant ce temps mélanger les jaunes avec l'amidon et le sucre. Verser dans le lait et cuire la crème. Filmer au contact et mettre en cellule de refroidissement.

MOUSSE AUX NOISETTES	QT
Crème pâtissière	400 gr
Chocolat au lait - 41%	400 gr
Pâte de noisettes	160 gr
Gélatine en poudre	7 gr
Eau	35 gr
Crème semi-fouettée	800 gr

Procédé

Dans un bol, réchauffer la crème pâtissière à 35°C, ajouter la gélatine préalablement réhydratée et dissoute. Ajouter la pâte de noisettes et le chocolat au lait, verser dans un cutter et émulsionner.

Ajouter la crème semi-fouettée, filmer au contact et laisser reposer au réfrigérateur.

MANDARINES TARDIVES DE CIACULLI	QT
Profumi d'Italia Mandarine Tardive de Ciaculli Cesarin	500 gr

Procédé

Bien mixer Profumi d'Italia Mandarine Tardive de Ciaculli avec un mixeur plongeant.

Farcir le chou de mousse aux noisettes et, avec une buse lisse, ajouter

Profumi d'Italia Mandarine Tardive de Ciaculli.





Cabossacher



diamètre 18 cm



Composition

Génoise au chocolat
Sirop à la vanille
Glaçage Sacher
Cabossa Jam Cesarin

Recette

GÉNOISE AU CHOCOLAT	QT
Œufs frais	590 gr
Sucre	320 gr
Miel	30 gr
Jaunes d'œufs	150 gr
Farine	250 gr
Fécule	100 gr
Chocolat noir 65%	150 gr
Beurre	70 gr

Procédé

Dans un mélangeur planétaire, fouetter les œufs avec le sucre et le miel. Ajouter les jaunes d'œufs et continuer à monter. Tamiser les poudres et ajouter-les à la préparation, enfin ajouter le beurre et le chocolat déjà fondus à 45°C.

Étaler sur un Silpat à l'aide d'une raplette à 5 mm d'épaisseur, cuire à 200°C pendant 8 minutes.

Découper des disques de 18 cm. de diamètre.

Étaler une très fine couche de chocolat noir sur une feuille d'acétate, appliquer un disque de génoise avant que le chocolat ne cristallise, couper la circonférence à l'aide d'un petit couteau.

SIROP D'IMBIBAGE À LA VANILLE	QT
Eau	500 gr
Glucose	100 gr
Sucre	200 gr
Gousses de vanille	2

Procédé

Mélanger les ingrédients et porter le tout à ébullition.

CABOSSA JAM CESARIN	QT
Cabossa Jam Cesarin - par couche	95 gr

GLAÇAGE SACHER	QT
Chocolat noir	1.000 gr
Huile de tournesol	100 gr
Beurre glacier	100 gr

Procédé

Mélanger tous les ingrédients et faire cristalliser à 26°.

Procédé

Couper 4 couches de génoise d'un diamètre de 18 cm, garnir chaque couche de 95 gr de Cabossa Jam et humidifier avec 26 gr de sirop d'imbibage à la vanille.

Mettre en cellule de refroidissement.

Décongeler jusqu'à ce qu'il atteigne la température ambiante et glacer avec de le glaçage Sacher.

L'idée savoureuse

utiliser TopGel Miroir Cesarin au cacao en alternative au glaçage sacher traditionnel.



Selezione



Conseil

Pour une application homogène: réchauffer **TopGel Miroir** au micro-ondes à 45-55° avant de le verser.

Tarte aux fruits des bois

**Composition**

Pâte Sablée aux amandes

Frangipane

Mousse aux fruits rouges

TuttaFrutta Fruits des bois Cesarin

Fruits HG Granulés Framboises Cesarin

Recette

PÂTE SABLÉE AUX AMANDES	QT
Beurre	360 gr
Gousses de vanille	2
Farine	740 gr
Sucre glace	340 gr
Œufs entiers	200 gr
Sel	6 gr
Amandes en poudre	120 gr
Fécule de pomme de terre	200 gr

Procédé

Dans le bol d'un mélangeur planétaire, pétrir les 3 premiers ingrédients. Ajouter le sucre glace, les œufs avec le sel déjà dissous dedans, et enfin la poudre d'amande et la fécule de pomme de terre tamisées ensemble.

Étaler à 2,5 mm d'épaisseur, tapisser l'anneau à tarte et cuire à 165 °C pendant 15 minutes.

FRANGIPANE	QT
Beurre	300 gr
Sucre	300 gr
Poudre d'amande	300 gr
Œufs entiers	300 gr
Farine	90 gr
Levure chimique	12 gr
PastaFrutta citron Cesarin	3 gr
Gousses de vanille	3
TuttaFrutta Fruits des bois Cesarin	550 gr

Procédé

Dans le bol d'un mélangeur planétaire, fouetter le beurre avec le sucre, la vanille et **PastaFrutta Citron**. Ajouter la poudre d'amande et les œufs à filet, en continuant à fouetter, enfin verser la farine.

Mélanger à la main la préparation avec **TuttaFrutta Fruits des Bois**.

Verser 210 gr de préparation sur chaque base de pâte sablée et cuire à 170°C pendant 14 minutes.

MOUSSE AUX FRUITS ROUGES	QT
Purée de fraises Cesarin	200 gr
Purée de framboise Cesarin	300 gr
Purée de myrtilles Cesarin	100 gr
Jus de citron	40 gr
Sucre	110 gr
Gélatine en poudre	25 gr
Eau	125 gr
Crème semi-fouettée	1.500 gr

Procédé

Dans un bol, mélanger toutes les purées, ajouter le sucre et porter à 30°C puis versez la gélatine préalablement réhydratée et dissoute.

Ajouter la crème semi-fouettée et verser dans le moule.

Mettre en cellule de refroidissement.

Glacer la tarte avec **TopGel Miroir à la fraise**. Pour une application homogène, réchauffer le produit au micro-ondes à une température de 45-55 °C, puis versez-le.

Décoration**Granulés HG Framboise Cesarin**

Étaler une feuille de chocolat blanc, ajouter **Granulés HG Framboise**

Détaillez deux anneaux : le premier aura un diamètre extérieur de 19 cm. et intérieur de 17 cm.

Le second aura un diamètre extérieur 7 cm. et intérieur 6 cm.

Décorez le centre du disque de chocolat avec **TuttaFrutta Fruits des bois**.



Selezione



Conseil

pour obtenir une découpe parfaite, passer les fruits avant de les insérer dans le gâteau.

Black Rose



Gâteau individuel

**Composition**

Génoise au chocolat
Crème pâtissière
Chantilly à la vanille
DolceFrutta Professionnel Griotte Cesarin
TopGel Miroir Griotte Cesarin

Recette

GÉNOISE AU CHOCOLAT	QT
Œufs frais	590 gr
Sucre	320 gr
Miel	30 gr
Jaunes d'œufs	150 gr
Farine	250 gr
Fécule	100 gr
Chocolat noir 65%	150 gr
Beurre	70 gr

Procédé

Dans le mélangeur planétaire, fouetter les œufs avec le sucre et le miel. Ajouter les jaunes d'œufs à filet et continuer de monter.

Tamiser les poudres et ajouter-les à la préparation, enfin ajouter le beurre et le chocolat fondu à 45°C.

Étaler sur un Silpat à l'aide d'une raplette de 8mm d'épaisseur, cuire à 190°C pour 12 minutes. Détailler des disques de 6,5cm de diamètre.

CRÈME PÂTISSIÈRE	QT
Lait	1.000 gr
Gousse de vanille	1
Jaunes d'œufs	300 gr
Sucre	240 gr
Amidon de riz	100 gr

Procédé

Dans une casserole, porter le lait et la vanille à ébullition, pendant ce temps mélanger les jaunes, l'amidon et le sucre. Verser dans le lait et cuire la crème. Faire refroidir à une température positive, recouverte d'un film alimentaire à contact.

CHANTILLY ALLA VANIGLIA	QT
Crème pâtissière	240 gr
Gélatine en poudre	9.5 gr
Eau	48 gr
Gousse de vanille	1
Crème semi-fouettée	1.200 gr

Procédé

Réchauffer la crème pâtissière à 35°C, ajouter la gélatine préalablement réhydratée et fondue ainsi que la vanille. Ajouter la crème semi-fouettée. Verser dans le moule.

DOLCEFRUTTA GRIOTTE PROFESSIONNEL CESARIN**DolceFrutta Professionnel Griotte Cesarin****Procédé**

Remplir jusqu'au 1/3 de Chantilly à la vanille, ajouter 20 gr. de **DolceFrutta Professionnel Griotte** et fermer avec la génoise.

Une fois sortie de la cellule de refroidissement, saupoudrer de beurre de cacao noir et décorer.

Décoration

Pour la décoration, ajouter **TopGel Miroir Griotte** des feuilles d'or et saupoudrer de beurre de cacao noir.





l'idée gourmande

créer un dessert alternatif,
en utilisant les différentes
références de la ligne
Profumi d'Italia



Composition

- Crumble aux pistaches
- Mousse aux agrumes
- TopGel Miroir Neutre Cesarin
- Granulés HG Orange Cesarin
- Granulés HG Citron Cesarin

Recette

CRUMBLE AUX PISTACHES		QT
Beurre		100 gr
Sucre		100 gr
Pâte de pistache		40 gr
Farine		100 gr
Farine de pistache		100 gr
Jaunes d'œufs		20 gr
PastaFrutta Orange Cesarin		5 gr
Gousse de vanille		1/2

Procédé

Dans un mélangeur planétaire, pétrir le beurre, le sucre, la vanille et **PastaFrutta Orange**; puis ajouter la pâte de pistache et le jaune d'œuf, enfin les farines tamisées ensemble.

MOUSSE AUX AGRUMES		QT
Profumi d'Italia Limoncello de Sorrente Cesarin		100 gr
Profumi d'Italia Mandarine Tardive di Ciaculli Cesarin		80 gr
Profumi d'Italia Orange sanguine de Sicile Cesarin		120 gr
Gélatine en poudre		12 gr
Eau		60 gr
Crème semi-fouettée		500 gr

GLAÇAGE

TopGel Miroir Neutre Cesarin

Procédé

Dans un cul de poule, mélanger les trois **Profumi d'Italia**, avec un mélangeur à immersion, puis porter-les à 30°C et mélanger-les à la gélatine préalablement réhydratée et dissoute. Ajouter la crème semi-fouettée et verser la préparation dans le moule. Mettre en cellule de refroidissement. Recouvrir avec **TopGel Miroir neutre et orange**.

Décoration

Granulés HG Orange Cesarin
Granulés HG Citron Cesarin
Décorer avec des disques de chocolat au lait enrichis de **Granulés HG Orange et Citron**.

Dessert Parfums d'Italie



Conseil

Laisser reposer 12 heures avant de fermer.

Composition

Variegature avec des morceaux de fruits de la passion Cesarin
Ganache au chocolat au lait

Recette

BONBONS CHOCOLAT

Procédé

Préparez la chemise des bonbons avec du chocolat au lait.

FOURRAGE AUX FRUITS DE LA PASSION

Procédé

Versez sur le fond de la chemise une couche de 3 gr. de **Variegature avec des morceaux de fruits de la passion.**

GANACHE AU CHOCOLAT AU LAIT

QT

Crème	200 gr
Glucose	40 gr
Sucre	20 gr
Trimoline	20 gr
Chocolat au lait	260 gr
Beurre	30 gr

Procédé

Dans une casserole, porter à ébullition la crème avec tous les sucres, verser sur le chocolat au lait et mixer. Ajouter le beurre et continuer à mixer. Laisser pré-cristalliser la ganache à 26°. Dresser à l'intérieur des empreintes de chocolats. Laisser reposer 12 heures et fermer.

Bonbons chocolate aux fruit de la passion

Selezione



Tablette au lait
et au gingembre

Composition
Cremino au gingembre
Granulés HG gingembre Cesarin

Recette

CREMINO AU GINGEMBRE	QT
Chocolat au lait	400 gr
Pâte d'amande	160 gr
Huile de tournesol	30 gr
Granulés HG Gingembre Cesarin	60 gr

Procédé
Mélanger tous les ingrédients ensemble et faire pré-cristalliser à 26°.

Décoration
Beurre de cacao jaune.

Chemise
Chocolat au lait.

Procédé
Prendre le moule et y pulvériser du beurre de cacao jaune.
Procéder en fabriquant la chemise en chocolat
Insérer le crémino pré-cristallisé à 26°. Laisser stabiliser 3/4 heures à une température de 16°.
Fermer avec du chocolat au lait.

Selezioni



Composition
Ganache au chocolat noir
Farciciok Framboise Cesarin

Recette

FARCICIOK FRAMBOISE CESARIN

Procédé

Prendre le moule et y pulvériser du beurre de cacao rouge
Préparer la chemise en chocolat et, une fois solidifiée, dresser **Farciciok Framboise** à l'intérieur des rainures du moule.

GANACHE AU CHOCOLAT NOIR	QT
Crème	300 gr
Glucose	90 gr
Trémoline	45 gr
Dextrose	45 gr
Chocolat 70%	300 gr
Beurre de cacao	30 gr

Procédé

Dans une casserole, porter à ébullition la crème avec tous les sucres, verser sur le beurre de cacao et le chocolat noir, puis mixer. Dresser dans les tablettes.
Faire cristalliser la ganache pendant 12 heures puis remplir de **Farciciok Framboise**.
Laisser stabiliser 3/4 heures à une température de 16 ° et fermer avec du chocolat noir.

Décoration

Beurre de cacao rouge.

Chemise

Chocolat noir.

Chocolat noir et framboise

Innovation et respect de l'environnement : ceux-ci sont les objectifs que Cesarin a démontré depuis plus de 100 ans d'activité et de production en harmonie avec la nature.

Un choix stratégique qui ne s'arrête pas à limiter l'utilisation des ressources, mais qui réduit l'impact environnemental, en respectant l'écosystème local de la vallée de l'Alpone où l'entreprise est basée.



**Profumi d'Italia
Mandarines Tardivo de
Ciaculli**
*Chou aux mandarines
Tardivo de Ciaculli*



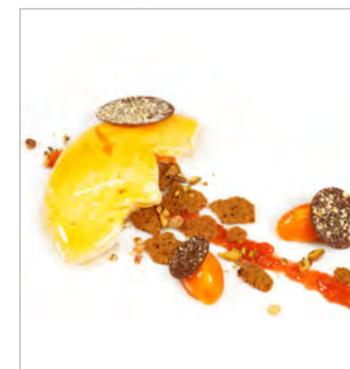
Cambossa Jam
Cabossacher



**TuttaFrutta
Fruits des bois
Fruits HG Granulés**
Tarte aux fruits des bois



**DolceFrutta Professionnel
Griotte
TopGel Miroir Griotte**
Black Rose



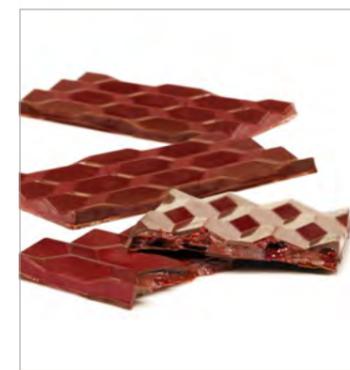
**Topgel Miroir Neutre
Granulés HG Orange
Granulés HG Citron**
Profumi d'Italia dessert



**Variegature avec des
morceaux de fruits de la
passion**
*Bonbons aux de fruits
de la passion*



Granulés HG Gingembre
*Tablette au lait et
au gingembre*



**Farciciok
Framboise**
*Chocolat noir
et framboise*

Partner





Cesarin S.p.A. - Via Moschina, 3 - 37030 - Montecchia di Crosara - Verona - ITALY
Tel. +39 045 7460000 - fax +39 045 7460903 - info@cesarin.it - www.cesarin.it