

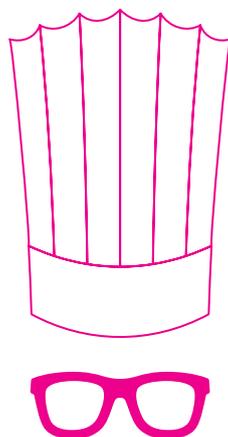


Roberto Rinaldini | Livre de cuisine Cesarin

Selezione







“ Il y a un secret qui accompagne chaque bon pâtissier: ne pas céder aux compromis, mais toujours choisir des matières premières de très haute qualité. Derrière chaque tarte, glace ou parfait se cache une étude attentive et précise qui donnera naissance à une œuvre artistique où la connaissance, la créativité et la recherche forment un équilibre parfait. Toutefois cela ne suffit pas, à la base il doit également y avoir une sélection rigoureuse des matières premières, à partir des fruits, l'un des ingrédients les plus importants en pâtisserie, car ils permettent de créer des contrastes, de la légèreté, des parfums... Mais de nouveau le choix de produits de qualité élevée ne suffit pas, car derrière cela il doit y avoir une entreprise avec des compétences spécifiques dans la manière de les traiter et ce en une évolution permanente. **C'est pour cela que je ne choisis pas un des nombreux fournisseurs au hasard sur le marché, mais que je choisis Cesarin.**

”

*Selezione*



# Four Season *Selezione*



Panettone



Recette pour 22 panettonnes

## Conseil

la température des ingrédients ne doit pas être inférieure à la température de la pâte, même les fruits doivent être à une température inférieure à 24°C.





## Première pâte

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS
farine de panettone 360w	4.000 g.
levain naturel prêt 11 heures levage	1.200 g.
eau 28°C	2.000 g.
sucré de canne blanc	1.000 g.
jaunes d'œufs pasteurisés	1.000 g.
beurre frais 82% m.g.	1.500 g.
	<i>g. 10700</i>

### Procédure

Pétrir la farine, le sucre, le beurre et l'eau pendant 15 minutes; puis ajouter le levain prêt à maturation et pétrir 1 minute; ensuite ajouter la moitié des jaunes d'œufs à la température de 24°C et continuer pour 5 minutes; puis ajouter le restant des jaunes d'œufs. Disposer la pâte dans des petits récipients beurrés et recouverts d'un film. Faire monter pour trois fois son volume à une température de 29°C durant 10-12 heures. Fin de la pâte 19.00 heures, commencement de la seconde pâte 5.00 heures.

## Seconde pâte

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS
Première pâte	10.700 g.
farine feuilletée	500 g.
farine de panettone 360w	1.000 g.
miel d'acacia	400 g.
sucré de canne blanc	1.000 g.
eau 28°C	650 g.
vanille Bourbon en gousse	6
vanille de Tahiti en gousse	6
jaunes d'œufs pasteurisés	1.000 g.
<b>Pâte Or Orange</b>	<b>g. 250</b>
<b>Pâte Or Citron</b>	<b>g. 150</b>
sel	g. 90
beurre frais 82% m.g.	g. 2300
	<i>g. 18050</i>

### Procédure

A la première pâte ajouter la farine, la vanille, la **Pâte Or Orange et Citron** et pétrir pour 10 minutes; ajouter le sucre, le miel et 1/3 de jaunes d'œufs pour 5 minutes. Ajouter le sel et 1/3 de jaunes d'œufs pour 2 minutes; incorporer le beurre mou à 26°C pour 2 minutes, enfin ajouter les jaunes restants, puis pour terminer, l'eau à la pâte. Diviser la pâte et ajouter les fruits préalablement égouttés.

## Panettone Printemps

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS
Pâte neutre finie	g. 4510
<b>TuttaFrutta Fraises</b>	<b>g. 400</b>
<b>TuttaFrutta Cerise</b>	<b>g. 400</b>
<b>TuttaFrutta Framboise</b>	<b>g. 400</b>



### Panettone Été

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS
Pâte neutre finie	g. 4510
<b>TuttaFrutta Abricot 14x14</b>	<b>g. 600</b>
<b>TuttaFrutta Pêche 12x12</b>	<b>g. 600</b>

### Panettone Automne

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS
Pâte neutre finie	g. 4510
<b>Marrons confits Sélection</b>	<b>g. 600</b>
chocolat 70% en gouttes 20x20	g. 300
brisure de noix	g. 300

### Panettone Hiver

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS
Pâte neutre finie	g. 4510
<b>TuttaFrutta Écorce d'orange 12x12</b>	<b>g. 400</b>
<b>TuttaFrutta Pomme 12x12</b>	<b>g. 400</b>
<b>TuttaFrutta Poire 12x12</b>	<b>g. 400</b>

#### Procédure

Faire des morceaux de 250 g. pour chaque type. Laisser reposer pour une heure à 28°C sur des tables en bois; mettre ensuite dans des moules les 4 différentes pièces et laisser lever en cellule de levage pendant 6-7 heures à la température de 29°C avec 70% d'humidité.

### Glaçage aux amandes

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS
amandes amères	70 g.
amandes brutes	370 g.
noisettes grillées	250 g.
sucre de canne blanc	1.500 g.
amidon de riz	50 g.
fécule de pommes de terre	70 g.
farine de maïs	50 g.
blanc d'œuf	300 g.
	g. 2660

#### Procédure

Moudre finement tous les ingrédients et à la fin ajouter le blanc d'œuf liquide.

### Composition et finition

Lorsque les panettones auront levé glacer chaque quartier et décorer avec des amandes, des gouttes de chocolat et du sucre concassé. Cuire au four ventilé à 165°C pour 45-50 minutes. Soupape fermée pour les 30 premières minutes, ensuite ouverte pour le temps restant. Dès qu'ils seront défournés, il faut les tourner la tête en bas à l'aide des fourches et les laisser refroidir pour 12 heures. Emballer dans des enveloppes conformes aux normes en vigueur et refermer en faisant sortir le plus d'air possible.

### Conseil

à la machine tourner la pâte avec une partie des fruits (20%) jusqu'à obtenir une couleur uniforme; puis ajouter les fruits restants et mélanger encore pour quelques minutes



# Cake aux fruits rouges

## Selezione



Plum-cake à levage naturel



Recette pour 22 cakes





## Première pâte

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS
farine de panettone 360w	g. 2000
Levain naturel prêt 11 heures levage	g. 600
eau 28°C	g. 1000
sucre de canne blanc	g. 500
jaunes d'œufs pasteurisés	g. 500
beurre frais 82% m.g.	g. 800
	g. 5400

### Procédure

Pétrir la farine, le sucre, le beurre et l'eau pendant 15 minutes; puis ajouter le levain prêt à maturation et pétrir 1 minute; ensuite ajouter la moitié des jaunes d'œufs à la température de 24°C et continuer pour 5 minutes; puis ajouter le restant des jaunes d'œufs. Mettre la pâte dans des petits récipients beurrés et recouverts d'un film. Faire lever pour trois fois son volume à une température de 29°C durant 10-12 heures. Fin de la pâte 19.00 heures, commencement de la seconde pâte 5.00 heures.

## Seconde pâte

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS
Première pâte	g. 5400
farine feuilletée	g. 250
farine de panettone 360w	g. 500
miel d'acacia	g. 200
sucre de canne blanc	g. 500
eau 28°C	g. 150
vanille Bourbon en gousse	n. 3
vanille de Tahiti en gousse	n. 3
jaunes d'œufs pasteurisés	g. 500
<b>Pâte Or Orange</b>	<b>g. 125</b>
<b>Pâte Or Citron</b>	<b>g. 75</b>
sel g. 45	g. 45
beurre frais 82% m.g.	g. 1200
<b>TuttaFrutta Fruits de bois</b>	<b>g. 2500</b>
	g. 11450

### Procédure

À la première pâte ajouter la farine, la vanille, la **Pâte d'Or Orange et Citron** et pétrir pour 10 minutes; ajouter le sucre, le miel et 1/3 des jaunes d'œufs pendant 5 minutes; ajouter le sel et 1/3 des jaunes d'œufs pour 2 minutes, puis incorporer le beurre mou à 26°C pendant 2 minutes, enfin ajouter les jaunes d'œufs restants et terminer avec l'eau dans la pâte.

Ajouter les fruits précédemment égouttés.

Faire des morceaux de 500 g.; laisser reposer pour une heure à 28°C sur des tables en bois; mettre ensuite dans des moules et laisser lever en cellule de levage pendant 6-7 heures à la température de 29°C avec 70% d'humidité.



## Glaçage aux amandes

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS
amandes amères	g. 35
amandes brutes	g. 300
sucre de canne blanc	g. 750
amidon de riz	g. 25
fécule de pommes de terre	g. 35
farine de maïs	g. 25
blanc d'œuf	g. 150
	g. 1320

### Procédure

Moudre finement tous les ingrédients et à la fin ajouter le blanc d'œuf liquide.

## Composition et finition

### Procédure

Lorsque les cakes auront levé, glacer et décorer avec du sucre concassé. Cuire au four ventilé à 165°C pour 35 minutes. Soupape fermée pour les 20 premières minutes, ensuite ouverte pour le temps restant. Dès qu'ils seront défournés, il faut les tourner la tête en bas à l'aide des fourches et les laisser refroidir pour 12 heures. Emballer dans des enveloppes conformes aux normes en vigueur et refermer en faisant sortir le plus d'air possible.

Selezioine



# Tarte aux griottes croquante *Selezione*



Tarte de four moderne



Recette pour 4 tartes

## Conseil

avant d'enfourner, laisser la tarte au frigo à +4°C pour deux heures afin d'obtenir une parfaite cristallisation de la matière grasse et de garantir une meilleure tenue durant la cuisson







## Baisers de dame émiettés au parfum de citron

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS
beurre	<i>g. 100</i>
<b>PastaFrutta Citron Or</b>	<b><i>g. 25</i></b>
sucre de canne blanc	<i>g. 85</i>
farine d'amandes	<i>g. 100</i>
farine type 0	<i>g. 100</i>
	<i>g. 410</i>

### Procédure

Mélanger tous les ingrédients dans une pétrisseuse planétaire avec le batteur plat. Emietter en petits morceaux avec les mains dans le plat à four et cuire à 160°C pour 25 minutes.

## Pâte sablée vanille et agrumes

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS
beurre frais 82% m.g.	<i>g. 210</i>
<b>PastaFrutta Citron Or</b>	<b><i>g. 10</i></b>
<b>PastaFrutta Orange Or</b>	<b><i>g. 15</i></b>
sucre glace	<i>g. 180</i>
sel	<i>g. 3</i>
poudre d'amandes Avola	<i>g. 60</i>
œufs frais	<i>g. 100</i>
farine pour pâte sablée 180w	<i>g. 120</i>
farine pour pâte sablée 180w	<i>g. 340</i>
vanille en gousses	<i>n. 2</i>
	<i>g. 1040</i>

### Procédure

Amollir le beurre à 25°C avec la vanille, ajouter les œufs, **PastaFrutta Or Orange et Citron**, le sucre glace et la farine d'amandes dans la pétrisseuse planétaire, amalgamer sans englober trop d'air. Lier le tout avec la première quantité de farine passée au tamis. Une fois qu'elle sera bien unie, ajouter le restant de la seconde partie de farine. Laisser cristalliser au frigo pendant 4 heures. Tirer la pâte sablée à 3,5 mm et la disposer autour du cercle à entremets en acier de 2 cm de ht et 18 cm de diamètre.

## Garniture de griottes

### Procédure

Procédure Remplir le fond de la pâte sablée avec Griottes Sélection pour 1,5 cm de hauteur.



## Velouté à la vanille et bergamote

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS
lait frais entier	g. 250
sucre de canne blanc	g. 40
vanille en gousses	n. 1
<b>Parfums d'Italie Bergamote</b>	<b>g. 20</b>
jaunes d'œufs pasteurisés	g. 60
fromage mascarpone	g. 50
crème fraîche 35% m.g.	g. 100
gélatine en feuilles	g. 4
eau	g. 20
	<i>g. 545</i>

### Procédure

Faire bouillir le lait avec **Parfums d'Italie Bergamote** et la vanille, à 70°C ajouter les jaunes mélangés avec le sucre et continuer la cuisson à jusqu'à 85°C. Refroidir à 35°C et ajouter la gélatine précédemment ramollie; mélanger à l'aide d'une maryse en allégeant la masse avec la crème fouettée.

## Composition et finition

### Procédure

Étendre la pâte sablée et découper un disque de 18 cm de diamètre, à disposer autour du cercle à entremets de la même dimension, en recouvrant les parois avec une bande de 2 cm. Farcir la tarte avec **Griottes Sélection** et en remplir la surface avec les baisers de dame finement émiettés.

Cuire à 180°C pour 20-25 minutes. Lors de la finition, saupoudrer avec du sucre glace et décorer avec des touffes de velouté à la vanille et **TuttaFrutta Cerise Spéciale**.

Selezione



# Eclair Selezione



Chou à la crème



Recette pour 40 éclairs







## Pâte beignet-choux

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS
eau	<i>g. 160</i>
lait frais entier	<i>g. 160</i>
beurre frais 82% m.g.	<i>g. 160</i>
sucre de canne blanc	<i>g. 6</i>
sel	<i>g. 4</i>
extrait de vanille	<i>g. 6</i>
farine faible 00	<i>g. 160</i>
œufs	<i>g. 280</i>
	<i>g. 936</i>

### Procédure

Mettre de l'eau, du lait, du beurre, de la vanille, du sel et du sucre dans une casserole, porter le tout à ébullition, ajouter la farine et cuire toujours sur le feu pour 2 minutes environ, jusqu'à obtenir une pâte ferme et qui se détache du fond. Mettre le mélange dans la pétrisseuse planétaire avec le batteur plat, ajouter peu à peu les œufs entiers, jusqu'à leur complète absorption. Étendre sur le plat à four avec une poche à douille rainurée à pointes étroites et courtes sur une longueur de 12 cm et une largeur de 3 cm. Cuisson à 165°C au four statique sur plats en fer et petits tapis en silicone micropercés pour 30-35 minutes à soupape ouverte.

## Crème pâtissière à la vanille et à l'orange

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS
lait frais entier	<i>g. 250</i>
crème fraîche 35% m.g.	<i>g. 250</i>
sucre de canne blanc	<i>g. 130</i>
vanille Bourbon en gousse	<i>n. 1</i>
vanille Tahiti en gousse	<i>n. 1</i>
jaunes d'œufs pasteurisés	<i>g. 200</i>
<b>PastaFrutta Orange Or</b>	<b><i>g. 50</i></b>
amidon de riz	<i>g. 70</i>
	<i>g. 952</i>

### Procédure

Unir au lait et à la crème les baies de vanille, **PastaFrutta Orange Or** et la moitié du sucre présent; entretemps faire une pâte avec l'amidon, le sucre et les jaunes d'œufs, mélanger jusqu'à obtenir un mélange lisse. Lorsque le lait bout, délayer la pâte en versant les liquides chauds, bien remélanger et verser le tout à l'intérieur du plat et cuire à une pasteurisation de 82°C. Faire refroidir rapidement à +25°C pour utiliser avec la chantilly. Conserver à +4°C les 400 g. restants



### Crème chantilly à la vanille et à l'orange

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS
Crème pâtissière à la vanille et à l'orange	g. 500
gélatine en feuilles	g. 10
eau	g. 60
crème fraîche 35% m.g.	g. 500
	g. 1070

#### Procédure

Réchauffer la crème à 25°C et ajouter la gélatine amollie en eau froide.  
Unir la crème fouettée à la vanille et mélanger avec un fouet.  
Laisser cristalliser à +4°C pour 12 heures avant utilisation.

### Composition et finition

#### Procédure

Couper la partie supérieure de l'éclair, faire une couche d'un demi cm avec **TuttaFrutta Fraises** et farcir avec la crème pâtissière à la vanille et orange.  
Finir l'éclair avec des touffes de crème chantilly et de **TuttaFrutta Fraises**.

Selezione



# Soley Selezione



Diamètre 22 cm.



Recette pour 4 tartes

## Conseil

pour augmenter la  
persistance du parfum,  
préparer l'infusion de la  
crème avec le chinois 24  
heures avant la cuisson  
des crèmes







## Pain de Gênes à la mandarine

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS
poudre d'amandes	<i>g. 100</i>
sucre de canne blanc	<i>g. 50</i>
œufs entiers	<i>g. 140</i>
farine faible	<i>g. 25</i>
beurre fondu	<i>g. 20</i>
blanc d'œuf frais	<i>g. 100</i>
<b>Parfums d'Italie Mandarine tardive de Ciaculli</b>	<b><i>g. 50</i></b>
	<i>g. 485</i>

### Procédure

Avec la première pétrisseuse planétaire monter les œufs, le sucre et la poudre d'amandes; en même temps dans la deuxième pétrisseuse planétaire monter en neige les blancs d'œufs et le sucre, amalgamer à la main les deux ingrédients en faisant bien attention à ne pas démonter la masse, ajouter délicatement la farine tamisée et enfin le beurre fondu et la pâte avec **Parfums d'Italie Mandarine tardive de Ciaculli** mélangés ensemble. Étendre sur des petits tapis en silicone la pâte en forme d'anneau et cuire au four à 200°C pour 7 minutes

## Baisers de dame aux amandes, mandarine et sel

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS
beurre	<i>g. 100</i>
sucre de canne brut	<i>g. 80</i>
<b>Parfums d'Italie Mandarine tardive de Ciaculli</b>	<b><i>g. 30</i></b>
farine d'amandes Avola	<i>g. 100</i>
farine	<i>g. 100</i>
sel rose fin	<i>g. 2</i>
	<i>g. 412</i>

### Procédure

Pétrir dans une pétrisseuse planétaire avec batteur plat tous les ingrédients; une fois amalgamés bien étendre le mélange entre 2 feuilles silpat d'une épaisseur de 2,5 mm et enfourner à 160°C dans le four statique pour 14 minutes. Après la cuisson passer une couche de beurre de cacao.

## Crèmeux au praliné au parfum de mandarine

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS
crème fraîche 35% m.g.	<i>g. 70</i>
<b>Parfums d'Italie Mandarine tardive de Ciaculli</b>	<b><i>g. 30</i></b>
gélatine en feuilles	<i>g. 5</i>
Pâte pralinée amandes et noisettes	<i>g. 485</i>
crème fraîche 35% m.g.	<i>g. 240</i>
	<i>g. 830</i>



### Procédure

Réchauffer dans une casserole les 70 g. de crème liquide à 60°C avec **Parfums d'Italie Mandarine tardive de Ciaculli** et ajouter la gélatine précédemment amollie en eau froide. Verser la crème sur le praliné et émulsionner avec un mélangeur à immersion. Stabiliser l'émulsion en ajoutant le reste de crème liquide à 20°C jusqu'à obtenir une structure polie et élastique. Verser dans le moule sur le pain de Gênes et abaisser à -20°C.

### Bavarois à la mandarine tardive de Ciaculli

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS
fromage mascarpone	g. 400
crème fraîche 35% m.g.	g. 400
<b>Parfums d'Italie Mandarine tardive de Ciaculli</b>	<b>g. 80</b>
eau	g. 32
sucré de canne blanc	g. 186
jaunes d'œufs pasteurisés	g. 195
gélatine en feuilles	g. 10
Eau pour gélatine	g. 50
	g. 1353

### Procédure

Dans une pétrisseuse planétaire monter jusqu'à 80% de son volume à vitesse moyenne le mascarpone, la crème et **Parfums d'Italie Mandarine tardive de Ciaculli**. Sur le feu porter à 121°C l'eau avec le sucre et verser jusqu'à recouvrir les jaunes montés dans une deuxième pétrisseuse planétaire. Laisser monter et quand le tout s'est légèrement refroidi ajouter la gélatine précédemment amollie. Amalgamer délicatement les deux masses.

### Glaçage miroir orange

#### Topgel Mirror Orange

### Composition et finition

### Procédure

Procédure Remplir avec un sac-à-poche 1/3 du moule en forme d'anneau d'un diamètre de 22 cm., intérieur 14 cm et hauteur 4 cm avec le bavarois à la mandarine. Insérer dans le bavarois le crémeux au praliné avec le pain de Gênes précédemment congelé, combler avec le bavarois et fermer avec le baiser de dame formé par le moule. Abaisser à -20°C et glacer avec **Topgel Mirror Orange** précédemment réchauffé, ensuite abaisser de nouveau pour quelques minutes. Enfin décorer avec des **Filets d'orange Sélection** recouverts de feuilles d'or et des disques de chocolat blanc.





# Twist Selezione



Tarte



Recette pour 4 tartes

## Conseil

pour avoir une coupe parfaite:  
égoutter les fruits avant de les  
mettre à l'intérieur du gâteau



## Tarte moelleuse aux cerises

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS
œufs entiers	<i>g. 440</i>
sucre de canne blanc	<i>g. 350</i>
lait frais entier	<i>g. 100</i>
farine faible	<i>g. 500</i>
beurre fondu	<i>g. 250</i>
levain en poudre	<i>g. 15</i>
<b>PastaFrutta Cerise</b>	<b><i>g. 100</i></b>
	<i>g. 1755</i>

### Procédure

Fondre le beurre. Tamiser ensemble la farine, le sucre, le sel, la vanille et le levain. Mélanger les œufs à l'aide du batteur plat ou du mixeur. Ajouter alors les farines tamisées, puis le lait, **Pastafrutta Cerise** et le beurre fondu à chaud à une température de 45/48°C. Conserver au frais et ne pas utiliser avant 24 heures. Étendre la pâte dans un récipient de 60x40 cm. Enfourner à 180°C pour 12/15 minutes avec soupape fermée.

## Infusion aux amandes au parfum de vanille et de limoncello (liqueur à base d'écorce de citron)

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS
crème fraîche 35% m.g.	<i>g. 1200</i>
gousse de vanille	<i>n. 3</i>
amandes d'Avola émietées	<i>g. 450</i>
<b>Parfums d'Italie Limoncello</b>	<b><i>g. 250</i></b>
amandes amères	<i>g. 12</i>
	<i>g. 1915</i>

### Procédure

Mettre en infusion pour 24 heures les amandes émietées, la vanille, **Parfums d'Italie Limoncello** dans la crème. Le jour après filtrer le tout et extraire la crème aromatisée.

## Velouté d'amandes et cerises au parfum de vanille et de limoncello

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS
infusion aux amandes et limoncello	<i>g. 800</i>
sucre de canne blanc	<i>g. 150</i>
gélatine en feuilles	<i>g. 24</i>
gousse de vanille	<i>n. 4</i>
crème fraîche 35% m.g.	<i>g. 800</i>
<b>TuttaFrutta Cerise Spéciale</b>	<b><i>g. 300</i></b>
	<i>g. 2078</i>



### Procédure

Filtrer l'infusion d'amandes, la vanille et **Parfums d'Italie Limoncello**, puis au besoin ajouter encore de la crème liquide pour atteindre le poids. Réchauffer l'infusion avec le sucre à 60°C. Ajouter la gélatine à l'eau froide et après l'avoir amollie la faire fondre au micro-ondes; ajouter ensuite à la crème filtrée à 60°C et refroidir le tout à 35°C. Monter la crème parfumée avec Parfums d'Italie Limoncello et amalgamer au premier mélange à l'aide d'une spatule.

### Pulpe gélifiée de framboises

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS
pulpe framboises 10% sucre	g. 250
sucre de canne blanc	g. 30
gélatine en feuilles	g. 5
eau	g. 25
	g. 310

### Procédure

Réchauffer la pulpe de framboises à 35°C avec le sucre, faire fondre la gélatine amollie dans l'eau et l'ajouter à la pulpe. Laisser cristalliser à 70% à +4°C pour 20 minutes. Disposer soigneusement dans le petit tapis en alternant les lignes.

### Pulpe gélifiée aux fruits de la passion

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS
pulpe fruits de la passion 10% sucre	g. 250
sucre de canne blanc	g. 30
gélatine en feuilles	g. 5
eau	g. 25
	g. 310

### Procédure

Réchauffer la pulpe de fruits de la passion à 35°C avec le sucre, faire fondre la gélatine amollie dans l'eau et l'ajouter à la pulpe. Laisser cristalliser à 70% à +4°C pour 20 minutes. Disposer soigneusement dans le petit tapis en alternant les lignes.

### Glaçage miroir cerises

#### TopGel Mirror Cerises

### Composition et finition

### Procédure

Pour la tarte, disposer soigneusement sur le fond du moule 200 g. de velouté et ajouter TuttaFrutta Cerise Spéciale sur toute la surface; fermer le moule avec le velouté et le fond de tarte aux cerises d'une hauteur de 1,5 cm. Avec le sac-à-poche mettre la gélatine et le blanc-manger à l'intérieur des fentes du moule en les alternant. Abaisser le petit tapis en silicone et ensuite procéder au glaçage avec **TopGel Mirror Neutre**, abaisser de nouveau pour quelques minutes et mettre sur la tarte. Lors du glaçage tempérer **TopGel Mirror Cerises**, napper avec le sac-à-poche et abaisser pour quelques minutes. Décorer avec des **Filets d'orange candis Sélection** recouverts de feuilles en or et décors au chocolat fondant.

### Conseil

pour avoir une plus grande persistance aromatique préparer le sirop d'imbibition avec les poires 24 heures avant l'utilisation.





# Perja Cake *Selezione*



Diamètre 20 cm.



Recette pour 4 tartes



## Pain de Gênes à la mandarine

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS
poudre d'amandes	<i>g. 100</i>
sucre de canne blanc	<i>g. 50</i>
œufs entiers	<i>g. 140</i>
farine faible	<i>g. 25</i>
beurre fondu	<i>g. 20</i>
blanc d'œuf frais	<i>g. 100</i>
<b>Parfums d'Italie Mandarine tardive de Ciaculli</b>	<b><i>g. 50</i></b>
	<i>g. 485</i>

### Procédure

Avec la première pétrisseuse planétaire monter les œufs, le sucre et la poudre d'amandes; en même temps dans la deuxième pétrisseuse planétaire monter les blancs d'œufs en neige et le sucre, amalgamer à la main les deux ingrédients en faisant bien attention à ne pas démonter la masse, ajouter délicatement la farine tamisée et enfin le beurre fondu et la pâte **Parfums d'Italie Mandarine tardive de Ciaculli** mélangés ensemble. Étendre sur des petits tapis en silicone la pâte en forme de disque et cuire au four à 200°C pour 7 minutes.

## Sirop d'imbibition au parfum de poire

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS
eau	<i>g. 400</i>
vanille en gousse	<i>n. 2</i>
sucre de canne blanc	<i>g. 200</i>
<b>TuttaFrutta Poire</b>	<b><i>g. 300</i></b>
liqueur de poire	<i>g. 200</i>
	<i>g. 1102</i>

### Procédure

Porter l'eau et le sucre à ébullition avec la vanille. Éteindre le feu et ajouter la liqueur et **TuttaFrutta Poire** pour 6 heures fermé hermétiquement.

## Crèmeux au chocolat

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS
lait frais entier	<i>g. 385</i>
crème fraîche 35% m.g.	<i>g. 385</i>
sucre de canne blanc	<i>g. 80</i>
jaunes d'œufs pasteurisés	<i>g. 150</i>
chocolat fondant 66%	<i>g. 440</i>
	<i>g. 1440</i>

### Procédure

Porter à ébullition le lait et la crème, délayer sur les jaunes d'œufs battus avec le sucre semoule, unir le tout et cuire à 82°C. En dehors du feu, ajouter la gélatine amollie et essorée, mélanger jusqu'à sa complète dissolution, filtrer avec une passoire directement sur la couverture finement hachée; émulsionner avec un mélangeur à immersion en évitant d'incorporer des bulles d'air.

### Bavarois de ricotta (fromage frais)

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS
ricotta	<i>g. 400</i>
crème fraîche 35% m.g.	<i>g. 400</i>
eau	<i>g. 32</i>
sucre de canne blanc	<i>g. 186</i>
jaunes d'œufs pasteurisés	<i>g. 195</i>
<b>Parfums d'Italie Mandarine tardive de Ciaculli</b>	<b><i>g. 130</i></b>
gélatine en feuilles	<i>g. 8</i>
Eau pour gélatine	<i>g. 40</i>
	<i>g. 1391</i>

### Procédure

Dans une pétrisseuse planétaire monter jusqu'à 80% du volume à vitesse moyenne la ricotta, la crème et **Parfums d'Italie Mandarine tardive de Ciaculli**. Sur le feu porter à 121°C l'eau avec le sucre et verser jusqu'à recouvrir les jaunes montés dans une deuxième pétrisseuse planétaire. Laisser monter et quand le tout s'est légèrement refroidi ajouter la gélatine précédemment amollie. Amalgamer délicatement les deux masses.

### Icing mirror Dark chocolate

#### TopGel Mirror Cacao

### Composition et finition

#### Procédure

Préparer avec le crémeux au chocolat ce qui constituera l'intérieur de la tarte. Ensuite le couler dans un cercle à entremets de 2 cm de hauteur, d'un diamètre de 16 cm sur le pain de Gênes imbibé de sirop aux poires, de la même mesure que le cercle, et de **TuttaFrutta Poire**; abaisser. Pour la tarte nous emploierons un cercle d'un diamètre de 18cm et d'une hauteur de 4cm ; remplir de 30% le cercle avec le bavarois de ricotta et le mettre à l'intérieur du crémeux. Fermer avec un autre bavarois et compléter avec un autre pain de Gênes de 16 cm de diamètre au ras du cercle, en le trempant ensuite avec un autre sirop d'imbibition aux poires. Lors de la finition caraméliser avec du sucre de canne la surface de la tarte et abaisser pour quelques minutes. Placer ensuite un cercle de 14 cm plus petit sur la tarte et procéder au glaçage des bords de la tarte avec **TopGel Mirror Cacao** préalablement attempé et abaisser de nouveau pour quelques minutes. Décorer avec un anneau de TuttaFrutta Poire en cubes.



# Montebianco *Selezione*



Tarte classique italienne



Recette pour 4 tartes

## Conseil

laisser bien refroidir la tarte dans la cellule de refroidissement rapide à +4°C avant de procéder à la décoration.







## Fond de meringue pour tarte

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS
blanc d'œuf	g. 150
sucre glace	g. 150
sucre de canne blanc	g. 150
	g. 450

### Procédure

Commencer à monter à vitesse moyenne les blancs d'œufs dans la pétrisseuse planétaire avec un fouet à tiges fines, puis ajouter le sucre semoule en pluie et monter jusqu'à obtenir une structure bien ferme. Ajouter à la main le sucre glace tamisé, en mélangeant avec une spatule souple. Avec le sac-à-poche disposer soigneusement dans un cercle d'un diamètre de 16 cm et d'une hauteur de 4 cm avec papier à four, commencer à disposer soigneusement depuis la base jusqu'à rejoindre la hauteur du cercle. Cuire au four à 80°-70°C pour au moins 5 heures selon la dimension de la meringue.

## Pain de Gênes à l'orange

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS
poudre d'amandes	g. 200
sucre de canne blanc	g. 100
œufs entiers	g. 280
farine faible	g. 50
beurre fondu	g. 40
blancs d'œufs frais	g. 200
<b>Pâte Or Orange</b>	<b>g. 100</b>
	g. 970

### Procédure

Avec la première pétrisseuse planétaire monter les œufs, le sucre et la poudre d'amandes; en même temps dans la deuxième pétrisseuse planétaire monter les blancs d'œufs en neige et le sucre, amalgamer à la main les deux ingrédients en faisant bien attention à ne pas démonter la masse, ajouter délicatement la farine tamisée et enfin le beurre fondu et la **Pâte Or Orange** mélangés ensemble. Étendre sur des petits tapis en silicone la pâte en forme d'anneau et cuire au four à 200°C pour 7 minutes.

## Sirop d'imbibition au parfum de rhum

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS
eau	g. 400
vanille en gousses	n. 2
sucre de canne blanc	g. 200
<b>TuttaFrutta Orange 12x12</b>	<b>g. 300</b>
rhum	g. 200
	g. 1102

### Procédure

Porter à ébullition l'eau, le sucre, **TuttaFrutta Orange** et la vanille. Éteindre le feu et ajouter le rhum.

## Crème fouettée à la vanille

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS
crème fraîche 35% m.g.	g. 1500
sucre de canne blanc	g. 150



vanille Bourbon en gousse	n. 2
g. 1652	

#### Procédure

Monter la crème et la vanille avec le sucre et la vanille.

### Crème pâtissière parfum citron

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS
lait frais entier	g. 250
crème fraîche 35% m.g.	g. 250
sucré de canne blanc	g. 130
vanille Bourbon en gousse	n. 1
vanille Tahiti en gousse	n. 1
<b>Pâte Or Citron</b>	<b>g. 60</b>
jaunes d'œufs pasteurisés	g. 200
amidon de riz	g. 45
g. 937	

#### Procédure

Ajouter au lait, la crème, **PastaFrutta Or Citron**, les baies de vanille et la moitié du sucre présent; entretemps faire une pâte avec l'amidon, le sucre et les jaunes d'œufs, mélanger jusqu'à obtenir un mélange lisse. Lorsque le lait bout, délayer la pâte en versant les liquides chauds, bien remélanger et verser le tout à l'intérieur du plat et cuire à une pasteurisation de 82°C. Faire refroidir rapidement à +25°C pour utiliser avec la chantilly. Conserver à +4°C les 400 g. restants

### Crème de Marrons

Crème de marrons Sélection	g. 900
----------------------------	--------

### Crème chantilly parfum citron et vanille

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS
crème pâtissière	g. 900
gélatine en feuilles	g. 18
eau	g. 90
crème fraîche 35% m.g	g. 900
g. 1908	

#### Procédure

Réchauffer la crème à 25°C et ajouter la gélatine amollie en eau froide. Unir la crème fouettée à la vanille et mélanger avec un fouet. Laisser cristalliser à +4°C pour 12 heures avant utilisation.

### Montage de la tarte

#### Procédure

Procédure Étendre à l'intérieur de la base de meringue une couche de crème chantilly et de marrons émiettés Sélection en alternant avec le pain de Gênes trempé avec le sirop d'imbibition au rhum en créant la forme d'un cône. Enfin recouvrir avec une couche de crème fouettée. Décorer la partie supérieure de la coupole avec la crème de marrons Sélection à température ambiante avec un bec fin de 3 mm Couper les **Marrons Piémont Grandes Sélection** à moitié et les disposer en couronne à la base de la tarte; former avec le sac-à-poche de petites pointes de crème fraîche montée.

Selezioine

Innovation et respect pour l'environnement : ce sont les buts que Cesarin a atteint au cours de 80 ans d'activités et de production en harmonie avec la nature. Un choix stratégique qui ne se limite pas à contenir l'utilisation des ressources, mais à réduire l'impact environnemental, dans le respect de l'écosystème de la Vallée de l'Alpone, où l'entreprise est insérée, et celui des normes en vigueur.



**Pâte Or  
TuttaFrutta  
Marrons Confits**  
*Four Season*



**Pâte Or  
TuttaFrutta**  
*Cake aux fruits de bois*



**PastaFrutta  
Griottes  
Parfums d'Italie**  
*Tarte aux griottes*



**PastaFrutta  
TuttaFrutta**  
*Eclair*



**Parfums d'Italie  
Fruits Confits  
Toppel Mirror**  
*Soley*



**PastaFrutta  
Parfums d'Italie  
TuttaFrutta**  
*Twist*



**Parfums d'Italie  
TuttaFrutta  
Toppel Mirror**  
*Tarte Perja*



**Pâte Or  
TuttaFrutta  
Marrons Confits**  
*Montebianco*



Entreprise Partenaire de





*Federica Cesarin et Roberto Rinaldini*



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