SELEZIONE
Cesarin dal 1920

Davide Comaschi | Ricettario Cesarin

Selezione





Selezione

“Forme inaspettate, sapori audaci ma raffinati e splendide finiture fatte a mano. I miei dolci sono un concentrato di design e di esperienze sensorali uniche.
Un viaggio nel sapore, un’esplorazione continua da assaporare con tutti i sensi. Per realizzare i miei progetti posso affidarmi solo ad ingredienti che sappiano valorizzare il mio pensiero..

Anche per questo, io scelgo Cesarin.”



Bignè al mandarino tardivo

Composizione

Bignè
Crema pasticciera
Mousse alla nocciola
Profumi d'Italia Mandarino Tardivo di Ciaculli Cesarin

Ricetta

BIGNÈ	DOSE
Acqua	*g. 90*
Latte	*g. 240*
Sale	*g. 3*
Zucchero	*g. 10*
Burro	*g. 365*
Farina 320W	*g. 230*
Uova	*g. 860*

Procedimento
In un pentolino versare acqua, latte, sale, zucchero e burro. Portare a bollore quindi aggiungere la farina e cuocere fino a quando il composto si stacca dai bordi.
Versare in un cutter ed aggiungere le uova poco alla volta.
Dressare in cookmatic, cuocere per 8 minuti a 210°C.

CREMA PASTICCIERA	DOSE
Latte	*g. 1.000*
Baccello di vaniglia	*1*
Tuorli	*g. 300*
Zucchero	*g. 240*
Amido di riso	*g. 100*

Procedimento
In un pentolino portare a bollore latte e vaniglia, nel frattempo miscelare tuorli amido e zucchero. Versare nel latte e cuocere la crema. Far raffreddare in abbattitore positivo con pellicola a contatto.

MOUSSE ALLA NOCCIOLA	DOSE
Crema pasticciera	*g. 400*
Cioccolato al latte - power 41	*g. 400*
Pasta di nocciola	*g. 160*
Gelatina in polvere	*g. 7*
Acqua	*g. 35*
Panna semi-montata	*g. 800*

Procedimento
In una bowl riscaldare la crema pasticciera a 35°C, aggiungere la gelatina precedentemente reidratata e sciolta. Aggiungere la pasta di nocciola e il cioccolato al latte, versare in un cutter ed emulsionare.
Aggiungere la panna semi-montata, coprire con pellicola a contatto e far riposare in frigorifero.

MANDARINO TARDIVO DI CIACULLI	DOSE
Profumi d'Italia Mandarino Tardivo di Ciaculli Cesarin	**g. 500**

Procedimento
Mixare bene **Profumi d'Italia Mandarino Tardivo di Ciaculli** con un frullatore ad immersione. Farcire il bignè con mousse di nocciola e, con una bocchetta liscia, aggiungere **Profumi d'Italia Mandarino Tardivo di Ciaculli.**





Cabossacher

diametro 18 cm

Composizione
Pan di Spagna al cioccolato
Bagna alla vaniglia
Glassa Sacher
Cabossa Jam Cesarin

Ricetta

PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO	DOSE
Uova fresche	*g. 590*
Zucchero	*g. 320*
Miele	*g. 30*
Tuorli	*g. 150*
Farina	*g. 250*
Fecola	*g. 100*
Cioccolato fondente 65%	*g. 150*
Burro	*g. 70*

Procedimento
In una planetaria montare le uova con lo zucchero e il miele. Aggiungere a filo i tuorli e continuare a montare. Setacciare le polveri ed aggiungere alla montata, infine aggiungere burro e cioccolato fusi a 45°C.
Stendere su silpat con l'aiuto di una raplette a 5 mm. di spessore, cuocere a 200°C per 8 minuti.
Coppare dei dischi da 18 cm. di diametro.
Stendere su un foglio di acetato uno strato molto sottile di cioccolato fondente, applicare un disco di Pan di Spagna prima che il cioccolato cristallizzi, incidere la circonferenza con l'aiuto di un coltellino.

BAGNA ALLA VANIGLIA	DOSE
Acqua	*g. 500*
Glusosio	*g. 100*
Zucchero	*g. 200*
Baccelli di vaniglia	*2*

Procedimento
Mescolare gli ingredienti e portare il tutto a bollore.

CABOSSA JAM CESARIN	DOSE
Cabossa Jam Cesarin per strato	**g. 95**

GLASSA SACHER	DOSE
Cioccolato fondente	*g. 1000*
Olio di girasole	*g. 100*
Burro glacier	*g. 100*

Procedimento
Mischiare tutto insieme e cristalizzare a 26°.

Procedimento

Tagliare 4 strati il pan di Spagna del diametro di 18 cm, farcire con 95 gr. di **Cabossa Jam Cesarin** per ogni strato e bagnare con 26 gr. di bagna alla vaniglia.
Fare abbattere.
Scongelare fino ad far arrivare a temperatura ambiente e glassare con la glassa Sacher.

Selezione

L'idea gustosa

usa **TopGel Mirror Cesarin** al cacao come alternativa alla tradizionale glassa sacher.





Consiglio

per una stesura omogenea scaldare **TopGel Mirror** nel microonde a 45-55° prima di versarlo

Tarte ai frutti di bosco

Composizione

Sable alla mandorla
Frangipane
Mousse ai frutti rossi
TuttaFrutta Frutti di bosco Cesarin
Granuli HG Lamponi Cesarin

Ricetta

SABLE ALLA MANDORLA	DOSE
Burro	*g. 360*
Baccelli di vaniglia	*2*
Farina	*g. 740*
Zucchero a velo	*g. 340*
Uova intere	*g. 200*
Sale	*g. 6*
Farina di mandorle	*g. 120*
Fecola di patate	*g. 200*

Procedimento
Nella bowl di una planetaria impastare i primi 3 ingredienti. Aggiungere lo zucchero a velo, le uova con il sale disciolto al loro interno, infine farina di mandorle e fecola setacciate insieme.
Stendere a 2,5 mm. foderare l'anello della crostata e cuocere a 165°C per 15 minuti.

FRANGIPANE	DOSE
Burro	*g. 300*
Zucchero	*g. 300*
Farina di mandorle	*g. 300*
Uova intere	*g. 300*
Farina	*g. 90*
Baking	*g. 12*
PastaFrutta limone Cesarin	**g. 3**
Baccelli di vaniglia	*3*
TuttaFrutta Frutti di bosco Cesarin	**g. 550**

Procedimento
Nella ciotola di una planetaria montare il burro con lo zucchero, la vaniglia e **PastaFrutta Limone.** Aggiungere la polvere di mandorle e le uova a filo, continuando a montare, infine la farina.A mano miscelare il composto con **TuttaFrutta Frutti di Bosco.**
Versare 210 g di composto per ogni fondo di frolla e cuocere a 170°C per 14 minuti.

MOUSSE AI FRUTTI ROSSI	DOSE
Pureè di fragola Cesarin	**g. 200**
Pureè di lampone Cesarin	**g. 300**
Pureè di mirtillo Cesarin	**g. 100**
Succo di limone	*g. 40*
Zucchero	*g. 110*
Gelatina in polvere	*g. 25*
Acqua	*g. 125*
Panna semi-montata	*g. 1.500*

Procedimento
In una bowl miscelare tutte le polpe, aggiungere lo zucchero e portare a 30°C quindi versare la gelatina precedentemente reidratata e sciolta.
Aggiungere la panna semi montata e versare nello stampo.
Abbattere.

Glassare con **TopGel Mirror alla fragola**. Per una stesura omogenea scaldare il prodotto nel microonde ad una temperatura di 45-55°C e poi versarlo.

Decorazione

Granuli HG Lampone Cesarin

Stendere un foglio di cioccolato bianco, aggiungere **Granuli HG Lampone**
Intagliare due anelli il primo con diametro esterno 19 cm. e interno 17 cm.
Il secondo di diametro esterno 7 cm., interno 6 cm.

Decorare il centro del disco di cioccolato con **TuttaFrutta Frutti di bosco.**





Black Rose

Monoporzione

Consiglio

per avere un taglio perfetto
colare la frutta prima
di inserirla all'interno
del dolce

Composizione
Pan di Spagna al cioccolato
Crema pasticciera
Chantilly alla vaniglia
DolceFrutta Amarena Professional Cesarin
TopGel Mirror Aarena Cesarin

Ricetta

PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO	DOSE
Uova fresche	*g. 590*
Zucchero	*g. 320*
Miele	*g. 30*
Tuorli	*g. 150*
Farina	*g. 250*
Fecola	*g. 100*
Cioccolato fondente 65%	*g. 150*
Burro	*g. 70*

Procedimento
In planetaria montare le uova con lo zucchero e il miele. Aggiungere a filo i tuorli e continuare a montare.
Setacciare le polveri ed aggiungere alla montata, infine aggiungere burro e cioccolato fusi a 45°C.
Stendere su un silpat con l'aiuto di una raplette a 8mm di spessore, cuocere a 190°C per 12 minuti. Coppare dei dischi da 6,5cm di diametro.

CREMA PASTICCIERA	DOSE
Latte	*g. 1000*
Baccello di vaniglia	*1*
Tuorli	*g. 300*
Zucchero	*g. 240*
Amido di riso	*g. 100*

Procedimento
In un pentolino portare a bollore latte e vaniglia, nel frattempo miscelare tuorli amido e zucchero. Versare nel latte e cuocere la crema. Far raffreddare a temperatura positiva con pellicola a contatto.

CHANTILLY ALLA VANIGLIA	DOSE
Crema pasticciera	*g. 240*
Gelatina in polvere	*g. 9.5*
Acqua	*g. 48*
Baccello di vaniglia	*1*
Panna semi-montata	*g. 1.200*

Procedimento
Scaldare la crema pasticciera a 35°C, aggiungere la gelatina precedentemente reidratata e sciolta e la vaniglia. Aggiungere la panna semi-montata.
Versare nello stampo.

DOLCEFRUTTA AMARENA PROFESSIONAL CESARIN
DolceFrutta Amarena Professional Cesarin

Procedimento
Riempire fino a 1/3 di chantilly alla vaniglia, aggiungere 20 gr. di **Dolcefrutta Amarena** e chiudere con il pan di Spagna.
Una volta abbattuta, spruzzare con il burro di cacao nero e decorare.

Decorazione

Aggiungere **TopGel Mirror Amarena** come decorazione, foglie d'oro e spruzzare burro di cacao nero.





l'idea gustosa

crea un dessert alternativo usando le diverse referenze della linea Profumi d'Italia

Profumi d'Italia Dessert

Composizione
Crumble di pistacchio
Mousse agli agrumi
Topgel Mirror Neutro Cesarin
Granuli HG Arancia Cesarin
Granuli HG Limone Cesarin

Ricetta

CRUMBLE DI PISTACCHIO	DOSE
Burro	*g. 100*
Zucchero	*g. 100*
Pasta di pistacchio	*g. 40*
Farina	*g. 100*
Farina di pistacchio	*g. 100*
Tuorli	*g. 20*
PastaFrutta Arancia	**g. 5**
Baccello di vaniglia	*1/2*

Procedimento
Impastare in planetaria burro zucchero vaniglia e **PastaFrutta Arancia**; successivamente aggiungere la pasta di pistacchio e il tuorlo, infine le farine setacciate insieme. Cuocere su silpat a 160° C per 17 minuti.

MOUSSE DI AGRUMI	DOSE
Profumi d'Italia Limoncello Cesarin	**g. 100**
Profumi d'Italia Mandarino Tardivo di Ciaculli Cesarin	**g. 80**
Profumi d'Italia Arancia Rossa di Sicilia Cesarin	**g. 120**
Gelatina in polvere	*g. 12*
Acqua	*g. 60*
Panna semi-montata	*g. 500*

GLASSATURA
TopGel Mirror Neutro Cesarin

Procedimento
In una bowl mixare i **Profumi d'Italia**, con un frullatore ad immersione, successivamente portarli a 30°C e miscelarli con la gelatina precedentemente reidratata e sciolta.
Aggiungere la panna semi-montata e versare nello stampo.
Abbattere di temperatura.
Glassare con **Topgel Mirror Neutro** e arancia

Decorazione

Granuli HG Arancia Cesarin
Granuli HG Limone Cesarin
Decorare con dischi di cioccolato al latte arricchiti con **Granuli HG arancia e limone.**



consiglio

far riposare 12 ore
prima di chiudere

Praline al Passion Fruit

Composizione
Variegature con pezzi Passion Fruit Cesarin
Ganache al cioccolato al latte

Ricetta

PRALINE

Procedimento
Prepara il guscio della pralina con cioccolato al latte.

RIPIENO AL PASSION FRUIT

Procedimento
Versare sul fondo della camicia uno strato di 3 gr. di **Variegature con Pezzi Passion fruit.**

GANACHE CIOCCOLATO AL LATTE	DOSE
Panna	*g. 200*
Glucosio	*g. 40*
Zucchero	*g. 20*
Tremolina	*g. 20*
Cioccolato al latte	*g. 260*
Burro	*g. 30*

Procedimento
In un pentolino portare a bollore la panna con tutti gli zuccheri, versare sul cioccolato al latte e mixare. Aggiungere il burro e continuare a mixare.
Precristallizzare la ganache a 26° .
Dressare all'interno delle impronte dei cioccolatini.
Far riposare 12 ore e chiudere.



Tavoletta latte e zenzero

Composizione
Cremino con zenzero
Granuli HG zenzero Cesarin

Ricetta

CREMINO ALLO ZENZERO	DOSE
Cioccolato al latte	*g. 400*
Pasta di mandorle	*g. 160*
Olio di girasole	*g. 30*
Granuli HG Zenzero Cesarin	**g. 60**

Procedimento
Mischiare tutti gli ingredienti insieme e pre-cristallizare a 26°.

Decorazione

Burro di cacao giallo.

Camicia

Cioccolato al latte.

Procedimento

Prendere lo stampo spruzzare con burro cacao giallo.
Procedere realizzando la camicia di cioccolato
Inserire il cremino pre-cristallizato a 26°. Stabilizzare 3/4 ore a temperatura di 16°.
Chiudere con il cioccolato al latte.



Fondente e lampone

Composizione
Ganache fondente
Cesarin Farciciok Lampone

Ricetta

CESARIN FARCICIOK LAMPONE	

Procedimento

Prendere lo stampo spruzzare con burro cacao rosso
Preparare la camicia di cioccolato e, una volta solidificato, dressare **Farciciok Lampone** all'interno delle scanalature dello stampo.

CIOCCOLATO FONDENTE GANACHE	DOSE
Panna	*g. 300*
Glucosio	*g. 90*
Tremolina	*g. 45*
Destrosio	*g. 45*
Cioccolato 70%	*g. 300*
Burro di cacao	*g. 30*

Procedimento
In un pentolino portare a bollore la panna con tutti gli zuccheri, versare su burro di cacao e cioccolato fondente e mixare. Dressare nelle tavolette.
Far cristalliazare la ganache per 12 ore quindi riempire con **Farciciok Lampone.**
Stabilizzare 3/4 ore a temperatira di 16° e chiudere con cioccolato fondente

Decorazione

Burro di cacao rosso.

Camicia

Cioccolato fondente.

Innovazione e rispetto per l'ambiente: sono queste le finalità che Cesarin ha dimostrato nel corso di oltre 100 anni di attività e di produzioni in armonia con la natura. Una scelta strategica che non si limita a contenere l'uso delle risorse ma a ridurre l'impatto ambientale, nel rispetto dell'ecosistema della Vallata dell'Alpone in cui l'azienda è inserita e delle vigenti normative.



Profumi d'Italia
Mandarino Tardivo
di Ciaculli

Bignè al Mandarino Tardivo



Cambossa Jam

Cabossacher



TuttaFrutta
Frutti di bosco
Granuli HG Lampone

Tarte ai frutti di bosco



DolceFrutta Amarena
Professional
TopGel Mirror Amarena

Black Rose



Topgel Mirror Neutro
Granuli HG Arancia
Granuli HG Limone

Profumi d'Italia dessert



Variegature con pezzi
Passion Fruit

Praline al Passion fruit



Granuli HG Zenzero

Tavoletta latte e zenzero



Farciciok
Lampone

Fondente e lampone

Note

Note

Partner

Accademia Maestri Pasticceri Italiani

Relais Desserts

GESTIONE AMBIENTALE CERTIFICATA ISO 14001 – CERT. n° 6969

SISTEMA QUALITÀ CERTIFICATO UNI EN ISO 9001 – CERT. n° 1128

Certified System SAI GLOBAL ISO 22000 Food Safety

FSSC 22000

ccpb

Kosher

Equipment by Pavoni Italia



SELEZIONE

Cesarin dal 1920

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