



Alexandre Bourdeaux | Ricettario Cesarin

Selezione





“

La Natura ci regala il meglio: non cambiamo i veri sapori ma li mettiamo in evidenza.

Anche per questo, io scelgo Cesarin

”



Barrette zenzero e fragola

Ricetta

SHORTBREAD ALLO ZENZERO	QT.
Burro fresco	g. 307
Zucchero a velo	g. 148
Zenzero 3-5 mm HG Cesarin	g. 15
Uova intere	g. 50
Farina di mandorle	g. 172
Farina per dolci	g. 319
Sale	g. 4

Procedimento

- Unire in un mixer il burro, **Zenzero HG 3-5 mm** e lo zucchero e, con la frusta a foglia, ammorbidire.
- Aggiungere le uova intere.
- Infine, setacciare la farina per ottenere l'impasto.
- Raffreddare in frigo.
- Stendere l'impasto ad uno spessore di 4 mm, tagliarlo in rettangoli 10x2,5cm.
- Cuocere in forno per 10' a 165°C.

FARCITURA AL CIOCCOLATO BIANCO	QT.
Cioccolato bianco	g. 850
Pasta di mandorle cruda	g. 300
Olio di semi d'uva	g. 106
Fragola Cubetti HG Cesarin	g. 90
Farina di cocco	g. 120

Procedimento

- Sciogliere il cioccolato, aggiungere la pasta di mandorle e l'olio.
- Raffreddare fino a 24°C.
- Aggiungere **Fragola Cubetti HG** e il cocco.
- Dare forma e raffreddare per cristallizzare.
- Una volta cristallizzata, tagliare con la chitarra per dolci.

Montaggio

- Posizionare una barretta al cioccolato bianco sullo shortbread, aggiungere **Fragola Cubetti HG** e ricoprire con cioccolato al latte.
- Decorare **Fragola Cubetti HG** e cocco.



Selezione



Marshmallow

pera e pesca

Ricetta

MARSHMALLOW ALLA PESCA	QT.
Zucchero semolato	g. 543
Acqua	g. 163
Glucosio in polvere	g. 54
Gelatina	g. 109
Albumi	g. 130
Aroma alla pesca	g. 1
Pesca Cubetti HG Cesarin	g. 80
Colorante alimentare arancione	q.b.

Procedimento

- Bollire l'acqua, il glucosio e lo zucchero a 114°C.
- Versare gli albumi e mettere nel mixer.
- Preparare la meringa, aggiungere la gelatina sciolta, portare a 40° C.
- Mettere in uno stampo e lasciare raffreddare.
- Aggiungere la **Pesca Cubetti HG**, il colorante e l'aromatizzante.

MARSHMALLOW ALLA PERA	QT.
Zucchero semolato	g. 543
Acqua	g. 163
Glucosio in polvere	g. 54
Gelatina	g. 109
Albumi	g. 130
Aroma alla pesca	g. 1
Pera Cubetti HG Cesarin	g. 80
Colorante alimentare arancione	q.b.

Procedimento

- Bollire l'acqua, il glucosio e lo zucchero a 114°C.
- Versare gli albumi e mettere nel mixer.
- Preparare la meringa, aggiungere la gelatina sciolta, portare a 40° C.
- Mettere in uno stampo e lasciare raffreddare.
- Aggiungere **Pera Cubetti HG**, il colorante e l'aromatizzante.

Montaggio

- Preparare un primo strato rettangolare di marshmallow.
- Dopo la gelatinizzazione, versare il secondo strato e lasciare riposare completamente.
- Dopo 12 ore, tagliare a tocchetti e spolverare con lo zucchero a velo.



Selezione



Dragées Mirtillo e Cioccolato

Ricetta

DRAGÉES	QT.
Mirtilli Interi HG Cesarin	g. 1.000
Ruby chocolate	g. 4.000
Cocoa butter	g. 250

Procedimento

- Sciogliere il cioccolato e il burro di cacao a 45° C.
- Mettere **Mirtilli Interi HG** in una ciotola e spruzzare il cioccolato con aria fredda.
- Continuare fino all'ottenimento di un effetto bacca.
- Una volta finito, conservare le dragees coperte adeguatamente.



Torrone more e amarena

Ricetta

TORRONE	QT.
Acqua e purée di frutta	g. 187
Sciroppo di glucosio 60DE	g. 122
Zucchero semolato	g. 567
Miele	g. 340
Albumi	g. 68
Zucchero semolato	g. 28
Pistacchi leggermente tostati	g. 175
Amarene Intere HG Cesarin	g. 135
More Intere HG Cesarin	g. 120
Mandorle leggermente tostate	g. 130
Burro di cacao	g. 34

Procedimento

- Cuocere insieme i primi tre ingredienti a 160°C.
- Iniziare a cuocere il miele quando il caramello è a 130° C.
- Aggiungere lo zucchero cotto agli albumi già montati.
- A 60° C rimuovere la frusta e preparare il foglio di cialda nello stampo.
- Aggiungere le mandorle e i pistacchi, **Amarene HG** e **More HG**, il burro di cacao e dare forma nello stampo.
- Coprire con un'altra cialda.





Pralisnack all'arancia

con grano saraceno rivestito di cioccolato al caramello

Ricetta

SHORTBREAD	QT.
Burro fresco	g. 307
Zucchero a velo	g. 148
Uova intere	g. 50
Farina di mandorle	g. 172
Farina per dolci	g. 319
Sale	g. 4

Procedimento

- Unire burro e zucchero in un mixer e, con la frusta a foglia, amalgamare.
- Aggiungere le uova.
- Infine, aggiungere le farine setacciate per formare l'impasto.
- Raffreddare in frigo.
- Tagliare a rondelle di 3 cm.

PRALINÉ AL GRANO SARACENO	QT.
Pasta pura di mandorla	g. 251,2
Pralinato di mandorla	g. 148,8
Glassa al latte 35%	g. 192
Sale	g. 8
Semi di grano saraceno tostati	g. 100
Cubetti di Arancia Stabilizzata 3x3 Cesarin	g. 65
Crumble di biscotto (Pailleté feuilletine)	g. 75

Procedimento

- Unire il pralinato, la pasta di mandorle e il cioccolato a 45°C.
- Raffreddare fino a 24°C e aggiungere il resto degli ingredienti.

FARCITURA ALL'ARANCIA	QT.
Farciciok Arancia Cesarin	g. 300
Cubetti di Arancia Stabilizzata 3x3 Cesarin	g. 45

Procedimento

- Unire i **cubetti d'arancia stabilizzata** con il **Farciciok**.

Montaggio

- Riempire per i 3/4 uno stampo a mezza sfera con il pralinato di mandorle.
- Guarnire il centro con **Farciciok all'arancia** e coprire con una rondella di shortbread.
- Lasciare cristallizzare tutta la notte.
- Rivestire con cioccolato al caramello e sesamo.
- Decorare a piacimento.



Selezione



Barretta al caramello e frutta crumble e cubetti di mango e ananas

Ricetta

CARAMELLO AL PASSION FRUIT	QT.
Zucchero semolato	g. 495
Sciroppo di glucosio 60 DE	g. 99
Panna fresca 35%	g. 130
Burro fresco	g. 99
Purée di passion fruit	g. 175
Sale	g. 3
Cointreau	g. 20

Procedimento

- Scaldare lo zucchero fino a farlo diventare di un colore marrone chiaro.
- Aggiungere la crema, il glucosio e la purea scaldati in precedenza.
- Aggiungere il burro e cuocere a 107°C.
- Fare raffreddare.
- A temperatura ambiente, farcire le barrette di cioccolato.

CRUMBLE ALLE MANDORLE	QT.
Farina di mandorle	g. 150
Zucchero di canna	g. 150
Farina per dolci	g. 100
Fecola di patate	g. 50
Sale	g. 2
Cubetti Limone Stabilizzato 3x3 Cesarin	g. 40
Burro	g. 150

Procedimento

- Unire le farine in un mixer con la frusta a foglia.
- Aggiungere il burro freddo a tocchetti e mescolare fino a ottenere il crumble.
- Fare riposare in frigo per 2 ore e cuocere a 160°C per 10-15 minuti.

Montaggio

- Creare delle barrette con il cioccolato al latte e lasciare cristallizzare.
- Farcire con il caramello e aggiungere **Mango Cubetti HG e Ananas Cubetti HG**.
- Ricoprire con il crumble e rivestire interamente la barretta di cioccolato.
- Decorare a piacimento.



Selezione



Bon Bon

cioccolato e frutti rossi

Ricetta

GANACHE DA TAGLIARE	QT.
Panna fresca 35%	g. 246
Sorbitolo in polvere	g. 35
Sciroppo di glucosio 60 DE	g. 39
Zucchero invertito	g. 52
Cioccolato monorigine del Madagascar	g. 340
Gin	g. 30
Burro anidro	g. 66
Burro di cacao	g. 31

Procedimento

- Scaldare la panna, lo sciroppo, lo zucchero invertito e il sorbitolo a 40°C.
- Sciogliere il cioccolato con il burro di cacao a 35°C.
- Temperare il burro.
- Per ottenere un'emulsione corretta, mettere gli ingredienti in un mixer a immersione.

BASE FARCICIOCK	QT.
Farciciock Fragola Cesarin	q.b.
Lampone HG Granuli Cesarin	q.b.

Procedimento

- Unire tutti gli ingredienti e aggiungere la parte croccante.

Montaggio

- Decorare lo stampo con puntini rosso scuro, lasciare cristallizzare, spruzzare di rosso.
- Ricoprire con cioccolato bianco e, dopo la cristallizzazione, riempire la base dello stampo con **Farciciock**.
- Posizionare un **Lampone Intero HG** su ogni cono e ricoprire con la ganache.
- Lasciare cristallizzare e chiudere lo stampo.
- Decorare a piacimento.



Praline al sesamo croccanti

con olive verdi e nere

Ricetta

PRALINE AL SESAMO CROCCANTI	QT.
Pasta di sesamo	g. 500
Pralinato alle mandorle	g. 300
Cioccolato al latte di copertura al 35%	g. 380
Sale	g. 16
Semi di sesamo tostato	g. 120
Crumble di biscotto (Pailleté feuilletine)	g. 140
Olive Verdi Granuli HG Cesarin	g. 80
Olive Nere Granuli HG Cesarin	g. 80

Procedimento

- Unire il pralinato, la pasta di sesamo e il cioccolato a 45°C.
- Raffreddare fino a 24°C e aggiungere il resto degli ingredienti.
- Raffreddare in uno stampo per cioccolato e tagliare in rettangoli una volta cristallizzato.
- Rivestire con cioccolato al latte e decorare con **Olive Verdi e Nere Granuli HG**.



Selezione



Rotolo Giapponese

con pesca e mango

Ricetta

PAN DI SPAGNA GIAPPONESE	QT.
Latte intero	g. 110
Burro fresco	g. 78
Farina per dolci	g. 90
Fecola di patate	g. 18
Tuorli	g. 134
Uova intere	g. 79
Albumi	g. 197
Zucchero semolato	g. 94

Procedimento

- Bollire il latte con il burro, aggiungere la farina/fecola ed asciugare l'impasto.
- Come per la pasta choux, aggiungere le uova poco alla volta per ottenere un impasto omogeneo.
- Sbattere gli albumi e lo zucchero e mescolarli delicatamente.
- Versare su una teglia 40x60 e cuocere per 15' a 165° C.
- Raffreddare.

CHANTILLY ALLA VANIGLIA	QT.
Panna fresca 35%	g. 80
Mascarpone	g. 112
Bacca di vaniglia	g. 2
Massa di gelatina	g. 16
Zucchero semolato	g. 48
Panna fresca 35%	g. 720

Procedimento

- Scaldare 80 gr di panna con lo zucchero e la vaniglia. Aggiungere il mascarpone e creare un'emulsione omogenea.
- Togliere dal fuoco ed aggiungere il resto della panna liquida.
- Miscelare e raffreddare.
- Una volta raggiunti i 4° C montare.

FARCITURA DI FRUTTA	QT.
Puree di pesca	g. 500
Zucchero semolato	g. 350
Pectina	g. 8
Vaniglia spezzettata	g. 1
Succo di limone	g. 10
Pesca Cubetti HG Cesarin	g. 80
Mango Cubetti HG Cesarin	g. 80

Procedimento

- Immergere **Pesche e Mango Cubetti HG** nella purea di pesca con vaniglia e succo di limone. Lasciare tutta la notte.
- Aggiungere lo zucchero e la pectina, cuocere gli ingredienti a 105°C.

Montaggio

- Distribuire uniformemente la farcitura di frutta sull'impasto giapponese.
- Montare la chantilly fino a renderla compatta e ricoprire l'impasto.
- Arrotolare l'impasto con un diametro di 6 cm, posizionare in un tubo di PVC.
- Mettere in freezer.
- Tagliare ad uno spessore di 3 cm, glassare la superficie e ricoprire con un anello di cioccolato.



Selezione



Cubi di Cheese Cake al mango e limone

Ricetta

IMPASTO DI ZUCCHERO	QT.
Burro fresco	g. 260
Zucchero a velo	g. 162
Uova intere	g. 80
Sale	g. 2
Farina per dolci	g. 425
Farina di mandorle	g. 72

Procedimento

- Con la frusta a foglia amalgamare il burro e lo zucchero a velo in un mixer.
- Aggiungere gradualmente le uova intere.
- Infine aggiungere le farine setacciate assieme.
- Lasciare riposare 24 ore e poi stendere ad uno spessore di 2 mm e cuocere a 160° per 12".

FRANGIPANE AL RUM E MANGO	QT.
Burro fresco	g. 112
Sale	g. 1
Zucchero a velo	g. 136
Uova intere	g. 136
Farina di mandorle	g. 136
Farina per dolci	g. 41
Lievito per dolci	g. 2
Mango Cubetti HG Cesarin	g. 50
Rum scuro 50°	g. 20

Procedimento

- Con la frusta a foglia, montare il burro, lo zucchero e il sale in un mixer.
- Aggiungere le uova intere e in fine, le farine setacciate e il **Mango Cubetti HG**.
- Riempire la base dello stampo per tartellette.

CREMA AL MASCARPONE	QT.
Mascarpone	g. 425
Yogurt intero	g. 180
Panna fresca 35%	g. 75
Uova intere	g. 155
Zucchero	g. 140
Sale	g. 1
Limone Granuli HG Cesarin	g. 10

Procedimento

- Ammorbidire il mascarpone con lo yogurt e il **Limone Granuli HG**
- Temperare le uova con lo zucchero e aggiungerle al formaggio.
- Riempire le tartellette e cuocere a 140° per 30 minuti.

Montaggio

- In uno stampo a forma di cubo in silicone, inserire un quadratino di impasto di zucchero cotto sul fondo, riempire per metà lo stampo con il frangipane.
- Cuocere 10' a 170°C.
- Lasciare raffreddare completamente.
- Riempire con la crema al mascarpone fino al bordo e cuocere a 120° C per 30 minuti in una teglia a bagnomaria.
- Raffreddare, congelare e spruzzare con il mix di cioccolato bianco.
- Decorare a piacimento.





Frutta HG

*Barrette
zenzero e fragola*



Frutta HG

*Marshmallow
pera e pesca*



**Frutta Stabilizzata
Farciciok**

*Pral Snack
all'arancia*



Frutta HG

*Barretta
caramello e frutta*



**Frutta HG
Farciciok**

*Bon Bon
cioccolato e frutti rossi*



Frutta HG

*Dragées
mirtilli e cioccolato*



Frutta HG

*Torrone
more e amarena*



Verdure HG

*Praline al
sesamo croccanti*



Frutta HG

Rotolo giapponese



**Frutta HG
Frutta HG Granuli**

Cubi di Cheese cake

Certificazioni



Innovazione e rispetto per l'ambiente: sono queste le finalità che Cesarin ha dimostrato nel corso di 80 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.

Azienda partner di





Federica e Alberto Cesarin



Cesarin S.p.A.



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