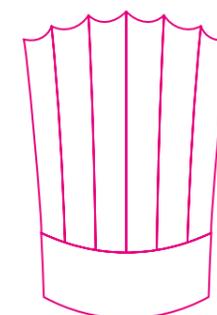




*Cécile Farkas Moritel* | Recettes Cesarin

*Selezione*





“

En tant que Cheffe Pâtissière, rencontrer les produits Césarini a été une véritable révélation.

J'ai découvert des produits de grande qualité, extraordinaires en goût, fiables, dont les saveurs et textures me permettent de concocter de nombreuses nouvelles recettes.

L'immense variété de la gamme offre des possibilités créatives à l'infini.

**Quoi dire de plus, sinon que je suis une grande Fan !**

*Cécile Farkas Moritel* ”

*Selezione*



# *Cake Agrumes*



2 cakes

**Composition**

Cake citron  
Sirop agrumes  
Gelée agrumes  
Crèmeux orange/citron  
Kumkat confit

**Recette**

CAKE CITRON	QT.
Sucre glace	g. 120
Sucre semoule	g. 100
Oeufs entiers	g. 270
Crème à 35% fluide	g. 144
Farine	g. 324
Poudre d'amande	g. 40
Beurre pommade	g. 72
Sel	g. 1
Vigor Baking IRCA / levure chimique	g. 2.5
Zestes de citron jaune	2
<b>Limoncello Parfum d'Italie Cesarin</b>	<b>g. 150</b>
<b>Cubes de citron Amalfi Cesarin</b>	<b>g. 40</b>
<b>Cubes de pamplemousse rose Cesarin</b>	<b>g. 40</b>
<b>Ecorces de citron HG Cesarin</b>	<b>g. 30</b>

**Préparation**

Mélanger les sucres et le beurre et ajouter les œufs. Emulsionner. Ajouter la farine, la poudre d'amande et la levure chimique. Rajouter la crème, le sel et le zeste des 2 citrons. Rajouter la garniture. Graisser le moule et dresser au 2/3 de hauteur. Cuire au four pendant 40 minutes à 165° C. Réserver et démouler.

SIROP AGRUMES	QT.
Eau	g. 500
Purée d'orange	g. 50
Sucre semoule	g. 80

**Préparation**

Mélanger tous les ingrédients et porter à ébullition. Utiliser à une température de 40°C.

GELÉE AGRUMES	QT.
Sucre semoule	g. 50
Pectine NH	g. 12
Purée d'orange	g. 355
Jus de citron vert	g. 5
Masse gélatine	g. 40

**Préparation**

Dans une casserole, faire chauffer la purée de fruits. Dans un ramequin, mélanger le sucre semoule et la pectine NH. Verser le mélange sur la purée. Porter à ébullition le tout et ajouter le jus de citron vert puis la masse gélatine. Couler la préparation dans les moules. Réserver pour le montage au congélateur.

CRÉMEUX ORANGE/CITRON	QT.
Sucre semoule	g. 60
Maïzena	g. 20
Masse gélatine	g. 35
Jus d'orange	g. 282
Citron jaune	1/2

**Préparation**

Porter à ébullition le jus avec les zestes. Verser le sucre semoule et la maïzena. Mélanger ensemble et redonner une ébullition. Ajouter la masse gélatine, et bien mélanger. Réserver au réfrigérateur 1 heure. Mixer puis mettre en poche.

KUMKAT CONFIT	QT.
Eau	g. 300
Sucre semoule	g. 200
Kumquat	6
Anis étoilé	1
Jus d'un demi citron	1/2

**Préparation**

Dans une casserole, mettre l'eau, le sucre, le jus de citron, l'étoile d'anis. Porter à ébullition. Ajouter les rondelles de kumquats finement émincées, puis laisser confire 15 min à petit frémissement. Réserver pour la décoration.

**MONTAGE**

Après cuisson du cake et refroidissement, le démouler, le retourner et le placer sur une grille. Placer le cake au congélateur minimum 2 heures. Garnir le cake avec le crèmeux orange. Verser le sirop agrumes sur le cake à bonne température. Découper une bande de gelée de la même taille que le dessus du cake. Poser la délicatement, Parsemer de kumquat confit, de fleurs et de décors en chocolat et de fruits confits entiers et d'anis étoilé.

DÉCORATION	QT.
<b>Mandarines entières confites Cesarin</b>	<b>6</b>
Anis étoilés	6
Sinfonia Latte 38% IRCA / chocolat blanc	g. 300
Chocolat blanc coloré en jaune	g. 300
Fleurs comestibles	1 boîte





# *Cake Marrons Agrumes*



2 cakes

**Composition**

Cake marrons et agrumes  
Sirop agrumes  
Ganache marrons  
Tuiles aux marrons  
Chantilly marrons

**Recette**

CAKE MARRONS ET AGRUMES	QT.
Beurre pommade	g. 195
Sucre d'érable / de canne	g. 80
Œufs entiers	g. 160
Lait demi écrémé	g. 70
Farine de châtaigne	g. 220
Vigor Baking IRCA / levure chimique	g. 5
Poudre de noisette IRCA / poudre de noisettes grillée à 170°x 10 mm	g. 50
<b>Pamplemousse Parfum d'Italie Cesarin</b>	<b>g. 70</b>
<b>Cubes de mandarines Cesarin</b>	<b>g. 90</b>
<b>Marrons en morceaux Cesarin</b>	<b>g. 90</b>

**Préparation**

Crémer le beurre et le sucre au batteur à la feuille. Ajouter la poudre de noisette, puis les œufs et le lait progressivement. Tamiser la farine avec la levure chimique et l'ajouter au mélange. Ajouter la garniture et mélanger. Garnir les moules préalablement graissés au 2/3 de hauteur. Cuire à 145° C pendant 40 min. Après cuisson retirer les tubes inox et réserver pour le montage. Démouler et congeler.

SIROP AGRUMES	QT.
Sucre	g. 100
Eau	g. 1.000
Purée de mandarine	g. 250

**Préparation**

Porter à ébullition tous les ingrédients . Réserver pour l'imbibage des cakes.

TUILES AUX MARRONS	QT.
<b>Pâte de marron Cesarin</b>	<b>g. 50</b>
<b>Crème de marron Cesarin</b>	<b>g. 50</b>

**Préparation**

Mélanger ensemble les ingrédients puis dresser sur une toile une fine couche à l'intérieur des pochoirs. Cuire à 180°C pendant 8 min puis courber les tuiles. Réserver pour la décoration.

CHANTILLY MARRONS	QT.
Crème fluide 35 % de MG	g. 300
<b>Pâte de marron Cesarin</b>	<b>g. 90</b>
Masse gélatine	g. 14

**Préparation**

Dans une casserole, faire bouillir la crème. Verser sur la pâte de marron et la masse gélatine fondue. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant et réserver au réfrigérateur. Le lendemain, monter la chantilly au batteur à l'aide du fouet délicatement. Réserver en poche pour la finition.

GANACHE AUX MARRONS	QT.
Reno Lactee Caramel IRCA	g. 180
Crème fluide à 35 % de MG	g. 60
<b>Crème de marron Cesarin</b>	<b>g. 156</b>

**Préparation**

Porter à ébullition la crème. Verser sur le chocolat fondu. Mixer et rajouter la crème de marron. Mixer. Mettre en poche puis réserver une nuit au réfrigérateur.

**MONTAGE**

Réserver les cakes 2 heures au congélateur. Garnir l'intérieur avec la ganache aux marrons. Imbiber quand le cake est froid. Laisser refroidir au congélateur. Napper les cakes avec du nappage blond.

Recouvrir l'ensemble du cake de feuillantine à la poudre irisée bronze. Dresser la chantilly marrons à l'aide d'une douille pétales. Décorer avec les tuiles de marrons et des morceaux de mandarines confites.

DÉCORATION	QT.
<b>Morceaux de mandarines confites en cubes Cesarin</b>	
Tuiles aux marrons	
Reno Lactee Caramel IRCA	g. 300
Sinfonia Latte 38% IRCA / chocolat lacté	g. 300





# *Cake Dolce*



2 cakes

**Composition**

Cake noisette chocolat  
Sirop chocolat  
Glaçage gourmand  
Ganache montée chocolat lacté

**Recette**

CAKE NOISETTE	QT.
Farine	g. 285
Vigor Baking IRCA / levure chimique	g. 10
Sucre semoule	g. 190
Sel fin	g. 3
Œufs	g. 240
Huile de pépins de raisin	g. 210
Levosucrol IRCA / sucre inverti	g. 20
Joypaste Noisette IGP IRCA / pâte de noisette	g. 100
<b>Mix panettone Diamond Cesarin</b>	<b>g. 80</b>
<b>Pâte de fruits Mandarines de Ciaculli Cesarin</b>	<b>g. 30</b>
<b>Cabossajam Confiture de cabosse chocolat Cesarin</b>	<b>g. 30</b>
Minuetto Ecuador 70% IRCA / chocolat noir	g. 100

**Préparation**

Dans le bol du Robot mettre la farine, la levure chimique, le sucre, le sucre inverti, le sel, les œufs et la pâte de noisette. Faire tourner le robot en vitesse 2 pour mélanger l'ensemble. Faire chauffer l'huile de pépins de raisin à 50° C. L'incorporer progressivement pour émulsionner le mélange. Faire tourner le robot jusqu'à obtention d'un appareil onctueux. Ajouter la garniture. Mélanger très légèrement pour garder des morceaux. Couler la préparation dans les 2 moules à cake. Faire cuire au four pendant 40 minutes à 145° C. A la sortie du four, démouler et laisser refroidir sur une grille.

SIROP CHOCOLAT	QT.
Eau	g. 500
Sucre semoule	g. 60
<b>Cabossajam Confiture de cabosse chocolat Cesarin</b>	<b>g. 100</b>

**Préparation**

Dans une casserole, porter à ébullition l'eau et le sucre. Ajouter la confiture et mixer. Une fois refroidi, imbiber de sirop les cakes. Les réserver au congélateur.

GLAÇAGE GOURMAND	QT.
Sinfonia Latte 38% IRCA / chocolat de couverture lactée	g. 1.000
Huile de pépins de raisin	g. 300
Amandes hachées torréfiées	g. 180

**Préparation**

Au bain-marie, fondre le chocolat de couverture lactée puis mélanger à l'huile de pépins de raisin et aux fruits secs. Utiliser à 35°C.

GANACHE CHOCOLAT LACTÉ	QT.
Crème fluide 35 % de MG	g. 100
Glucose IRCA / sirop de glucose	g. 10
Levosucrol IRCA / sucre inverti	g. 10
Sinfonia Latte 38% IRCA / chocolat au lait	g. 150
Crème fluide 35 % de MG	g. 275

**Préparation**

Verser le mélange crème, glucose, sucre inverti sur la couverture hachée et réaliser l'émulsion. Mixer et incorporer les 275 g de crème froide. Mixer à nouveau. Laisser cristalliser une nuit, puis foisonner jusqu'à consistance.

**MONTAGE ET FINITION**

Tremper les cakes dans le glaçage gourmand. Pocher la ganache chocolat sur le haut du cake dans le sens de la longueur. Décorer avec des cubes de mandarines, des tuiles aux marrons et des tuiles en chocolat.

DÉCORATION	QT.
<b>Cubes de mandarines 4 x 4 Cesarin</b>	<b>g. 50</b>
Minuetto Ecuador 70% IRCA / chocolat noir	g. 200
Tuiles marrons	



*Selezione*



# Mister Pom



2 entremets

**Composition**

Streusel pommes  
Biscuit moelleux agrumes  
Gelée de pommes  
Mousse pommes vertes  
Glaçage miroir

**Recette**

STREUSEL AMANDE POMMES	QT.
Beurre	<i>g. 70</i>
Sucre cassonade	<i>g. 20</i>
<b>Pommes granules HG Cesarin</b>	<b><i>g. 40</i></b>
Poudre d'amande	<i>g. 70</i>
Farine	<i>g. 70</i>
Zeste de citron jaune	<i>1</i>

**Préparation**

Au batteur, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'un streusel. Étaler entre deux feuilles guitare sur 3 mm d'épaisseur. Détailler des disques de 16 cm de diamètre. Laisser reposer 1 h au congélateur puis cuire au four à 160°C sur une toile pendant 12 /15 min.

GELÉE DE POMMES	QT.
<b>Pommes vertes en cubes semi confit TuttaFrutta Cesarin</b>	<b><i>g. 600</i></b>
Zeste d'orange	<i>1</i>
Masse gélatine	<i>g. 90</i>

**Préparation**

Ajouter les zestes d'orange avec les pommes. Rajouter la masse gélatine fondue et mélanger. Réserver pour le montage.

BISCUIT MOELLEUX AUX AGRUMES	QT.
Œufs	<i>g. 300</i>
Jaunes d'œufs	<i>g. 120</i>
Poudre d'amande	<i>g. 240</i>
Miel	<i>g. 24</i>
Maïzena	<i>g. 24</i>
Sucre semoule	<i>g. 200</i>
<b>Pâte de fruits concentré pommes vertes Cesarin</b>	<b><i>g. 50</i></b>
Zestes de citron vert	<i>3</i>

**Préparation**

Monter au batteur tous les ingrédients (sauf les zestes) avec le fouet jusqu'à la texture ruban. Ajouter les zestes puis étaler sur une toile à rebord. Cuire 10/12 minutes à 180° C. Refroidir puis étaler la gelée de pommes et congeler. Détailler 2 disques de 16 cm de diamètre.

GLAÇAGE MIROIR	QT.
Eau	<i>g. 125</i>
Sucre semoule	<i>g. 250</i>
Glucose IRCA / glucose	<i>g. 250</i>
Lait concentré	<i>g. 165</i>
Masse gélatine	<i>g. 116</i>
Sinfonia Bianco 40-42 IRCA / chocolat blanc	<i>g. 250</i>
Colorant vert hydrosoluble intense	<i>1 pointe</i>

**Préparation**

Porter à ébullition l'eau, les colorants, le sucre et le glucose. Verser sur le lait concentré et la gélatine hydratée, puis sur la couverture ivoire. Mixer et réserver au frais. A utiliser à environ 33°C.

MOUSSE AUX POMMES VERTES	QT.
Jus de citron	<i>g. 40</i>
Purée de pommes vertes	<i>g. 548</i>
<b>Pâte de fruits concentré pommes vertes Cesarin</b>	<b><i>g. 20</i></b>
Crème fluide 35 % de MG	<i>g. 80</i>
Sucre semoule	<i>g. 50</i>
Amidon de maïs Maïzena	<i>g. 40</i>
Beurre de cacao IRCA	<i>g. 44</i>
Masse gélatine	<i>g. 100</i>
Alcool de Manzana	<i>g. 60</i>
Crème montée 35 % de MG	<i>g. 300</i>

**Préparation**

Dans une casserole, fondre le jus de citron, la purée de pommes vertes, la pâte de fruits et la crème fluide. Ajouter le sucre semoule et la maïzena et bouillir le tout. Verser l'ensemble sur le beurre de cacao et la masse gélatine. Mixer le tout et refroidir à environ 25°C, ajouter la Manzana, enfin la crème montée. Procéder au montage.

**MONTAGE ET FINITION**

Dresser la gelée de pommes sur le biscuit Dans les moules, dresser la mousse pommes vertes, recouvrir avec l'insert biscuit/confit. Fermer le moule à l'aide streusel puis réserver au congélateur. Glacer et décorer.

DÉCORATION	QT.
Sinfonia Bianco 40-42 IRCA / chocolat blanc coloré en vert	<i>g. 600</i>
Fleurs comestibles	<i>2 boîtes</i>
Mini macarons verts	<i>1 boîte</i>



# Tartelettes Abricots



12 tartelettes

*Selezione*

**Composition**

Pâte sablée vanille  
Biscuit noisette  
Marmelade d'abricots  
Confit abricots  
Mousse abricots  
Glaçage miroir

**Recette**

PÂTE SABLÉE VANILLE	QT.
Beurre	<i>g. 156</i>
Farine	<i>g. 318</i>
Sucre glace	<i>g. 78</i>
Sel	<i>1 pincée</i>
Poudre d'amande	<i>g. 36</i>
Œufs entiers	<i>g. 56</i>
Gousse de vanille	<i>1</i>

**Préparation**

Dans la cuve de batteur, à l'aide de la feuille, sabler le beurre froid coupé en cubes, la farine, le sucre, le sel et la poudre d'amande. Ajouter les œufs et travailler la pâte jusqu'à obtenir une substance crumble. Débarrasser et rassembler la pâte pour former une boule. Etaler entre 2 feuilles guitare sur 3 mm d'épaisseur et réserver au congélateur 5 heures. Foncer des cercles à Tarte perforés de 8 cm de diamètre. Laisser crouter 1 nuit au réfrigérateur. Cuire sur une toile à 160 °C pendant 15 à 20 min. Réserver pour le montage.

BISCUIT NOISETTE	QT.
Poudre de noisette IRCA	<i>g. 120</i>
Sucre glace	<i>g. 90</i>
Œufs entiers	<i>g. 150</i>
Beurre pommade	<i>g. 90</i>
<b>Tuttafrutta Abricots Cesarin</b>	<b><i>g. 100</i></b>

**Préparation**

Mélanger dans un robot tous les ingrédients. Dresser dans les fonds de tarte. Disposer quelques morceaux d'abricots au centre. Cuire au four ventilé à 160°C pendant environ 15 minutes. Réserver pour le montage. Découper le centre du biscuit et dresser les abricots.

CONFIT ABRICOTS	QT.
Purée d'abricots	<i>g. 390</i>
Sucre semoule	<i>g. 112</i>
Pectine NH	<i>g. 6</i>
Masse gélatine	<i>g. 36</i>

**Préparation**

Dans une casserole faire chauffer la purée de fruits. Mettre la casserole sur le feu et donner une ébullition. Ajouter le sucre et la pectine. Bouillir, ajouter la gélatine et verser dans des moules silicone. Réserver au congélateur.

MOUSSE ABRICOTS	QT.
Purée d'abricots	<i>g. 267</i>
Masse gélatine	<i>g. 56</i>
Sucre semoule	<i>g. 80</i>
Blancs d'œufs	<i>g. 40</i>
Eau	<i>g. 20</i>
Crème montée à 35% de M.G	<i>g. 240</i>

**Préparation**

Faire chauffer la purée de fruits et ajouter la masse gélatine fondue. Laisser refroidir à T° ambiante. Réaliser une meringue italienne avec les blancs d'œufs, le sucre et l'eau. Monter la crème au batteur. Mélanger à la Maryse la meringue et la crème montée. Ajouter ensuite délicatement la purée de fruits et homogénéiser doucement avec un fouet. Dresser la mousse de fruits dans les moules silicone. Réserver au congélateur.

GLAÇAGE MIROIR ORANGE	QT.
Eau	<i>g. 125</i>
Sucre semoule	<i>g. 250</i>
Glucose IRCA	<i>g. 250</i>
Lait concentré non sucré	<i>g. 165</i>
Masse gélatine	<i>g. 116</i>
Sinfonia Bianco 40-42 IRCA / chocolat blanc	<i>g. 250</i>
Colorant orange intense en poudre	<i>1 pointe</i>

**Préparation**

Porter à ébullition l'eau, les colorants, le sucre et le glucose. Verser sur le lait concentré, la masse gélatine et la couverture chocolat. Mixer et réserver au frais. A utiliser à environ 28°C.

**MONTAGE ET FINITION**

Dresser la marmelade d'abricots à hauteur dans les fonds de tartelettes et lisser. Déposer le confit abricots sur le fond des tartelettes. Couper des quartiers d'abricots en 4. Glacer les mousses avec le glaçage miroir puis les déposer sur le confit. Placer les décors en chocolat et un quartier d'abricots.

DÉCORATION ET FINITION	QT.
Sinfonia Bianco 40-42 / chocolat blanc	<i>g. 500</i>
<b>Marmelade d'abricots Cesarin</b>	<b><i>g. 700</i></b>
Fleurs comestibles	<i>2 boîtes</i>
<b>Abricots confits Cesarin</b>	<b><i>g. 300</i></b>



# *Fleurs de Figuier*



12 petits gâteaux

**Composition**

Pâte sucrée vanille  
Biscuit noisette dacquoise  
Figues en morceaux  
Mousse myrtilles  
Glaçage miroir  
Décors chocolat

**Recette**

PÂTE SUCRÉE VANILLE	QT.
Beurre	g. 75
Sucre glace	g. 47
Poudre d'amande	g. 7
Sel	1 pincée
Vanille en poudre	g. 1
Œufs entiers	g. 27
Farine	g. 125

**Préparation**

A l'aide d'un batteur muni de la feuille, mélanger le beurre avec le sucre glace, la poudre d'amande, la fleur de sel et la vanille en poudre. Emulsionner en ajoutant les œufs puis verser la farine. Abaisser à 3 mm d'épaisseur à l'aide d'un rouleau à pâtisserie entre 2 feuilles de papier guitare. Réserver 5 heures au congélateur. Découper des disques de 8 cm et des disques de 5 cm de diamètre et cuire sur une toile pendant 15 min à 160°C.

BISCUIT NOISETTES DACQUOISE	QT.
Blancs d'œufs	g. 127
Levosucrol IRCA / sucre inverti	g. 90
Sucre glace	g. 30
Poudre de noisettes IRCA / poudre de noisettes torréfiées	g. 90
Farine	g. 33

**Préparation**

Au batteur monter et meringuer les blancs d'œufs avec le sucre inverti. Ajouter délicatement à la Maryse, toutes les poudres tamisées. Dresser sur une toile à rebord de 40 cm x 30 cm. Cuire au four ventilé à 170°C pendant environ 15 min. Réserver pour le montage.

FIGUES EN MORCEAUX	QT.
<b>Figues Cesarin</b>	<b>g. 400</b>
Eau	g. 50
Sucre semoule	g. 20
Pectine NH	g. 4
Vanille	1 gousse
Masse gélatine	g. 30

**Préparation**

Chauffer doucement les figues avec l'eau dans une casserole. Ajouter les graines de la gousse de vanille grattée. Mélanger le sucre avec la pectine NH et ajouter au mélange. Laisser compoter 2/3 et ajouter la masse gélatine. Dresser sur le biscuit noisette et réserver pour le montage au congélateur.

MOUSSE AUX MYRTILLES	QT.
Purée de myrtilles	g. 315
<b>Pâte de fruits concentré myrtilles Cesarin</b>	<b>g. 30</b>
Masse gélatine	g. 73
Sucre semoule	g. 104
Blancs d'œufs	g. 52
Eau	g. 26
Crème montée à 35 % de MG	g. 312

**Préparation**

Faire chauffer la purée, la pâte de fruits et ajouter la masse gélatine fondue. Laisser refroidir à T° ambiante. Réaliser une meringue italienne avec les blancs d'œufs, le sucre semoule et l'eau. Monter la crème au batteur. Mélanger à la Maryse la meringue et la crème montée. Ajouter ensuite délicatement la purée de myrtilles et homogénéiser doucement avec un fouet à la fin. Mettre en poche et réserver pour le montage.

GLAÇAGE	QT.
Eau	g. 125
Sucre semoule	g. 250
Glucose IRCA / sirop de glucose	g. 250
Lait concentré non sucré	g. 165
Masse gélatine	g. 116
Sinfonia Bianco 40-42 IRCA / chocolat blanc	g. 250

**Préparation**

Porter à ébullition l'eau, le sucre et le glucose. Verser sur le lait concentré, la masse gélatine, et sur le chocolat. Mixer, et réserver au frais pendant 1 nuit. A utiliser à environ 27°C.

**MONTAGE**

Dresser à la poche, la mousse dans les moules silicone puis déposer au centre l'insert figues/biscuit. Garnir à nouveau de mousse et lisser. Surgeler. Démouler les petits gâteaux puis glacer à l'aide du glaçage miroir. Déposer les sur les sablés. Décorer avec des fleurs séchées PCB et feuille d'or.

DÉCORATION ET FINITION	QT.
Sinfonia Bianco 40-42 IRCA / chocolat blanc	g. 500
Fleurs séchées	



# Selezione



*Ceci n'est pas 1 poire*



10/12 poires

**Composition**

Streusel

Biscuit moelleux melon

Compotée de poires litchi

Confit poire et litchi

Mousse poire

Enrobage chocolat

**Recette**

BISCUIT MOELLEUX AMANDE MELON	QT.
Poudre d'amande	g. 171
Sucre glace	g. 171
Maïzena	g. 23
Blancs d'œufs	g. 125
Jaunes d'œufs	g. 15
Mogador Premium IRCA / Pasta di mandorle 50 %	g. 30
<b>Pâte de fruits concentré de melon Cesarin</b>	<b>g. 30</b>
Blancs d'œufs	g. 117
Sucre semoule	g. 50
Beurre fondu	g. 135

**Préparation**

Fondre le beurre à 60°C. Mélanger ensemble la poudre d'amande, le sucre glace, la maïzena et mixer. Ajouter la pâte d'amande, la pâte de fruits, les 125 g de blancs d'œufs et les jaunes d'œufs. Monter au ruban.

Dans un batteur, à l'aide du fouet, monter les 117 g de blancs d'œufs avec le sucre semoule. Ajouter les blancs d'œufs dans le premier mélange. Mélanger enfin avec le beurre. Dresser le biscuit sur une toile flexipat de 40 cm par 30 cm et 1 cm de haut. Cuire au four ventilé à 155° C pendant environ 20 minutes. Réserver pour le montage.

STREUSEL POIRE	QT.
Beurre pommade	g. 95
Sucre semoule	g. 95
Poudre d'amande	g. 60
<b>Poire HG Cesarin</b>	<b>g. 35</b>
Farine	g. 95
Fleur de sel	g. 1

**Préparation**

Mélanger tous les ingrédients ensemble au batteur jusqu'à l'obtention d'une pâte. Etaler entre 2 feuilles guitare sur 4 mm d'épaisseur, puis réserver au congélateur. Découper des disques de 3 cm de diamètre de côté puis cuire au four à 165°C sur une feuille pendant 12 min. Réserver pour le montage.

COMPOTÉE DE POIRE	QT.
<b>DolceFrutta Bakery Poire Cesarin</b>	<b>g. 530</b>
Liqueur de litchi	g. 8
Vanille	1
Masse gélatine	g. 80

**Préparation**

Ajouter la liqueur dans les poires et la masse gélatine fondue. Dresser dans des moules inserts et réserver au congélateur.

MOUSSE POIRE	QT.
Purée de poire	g. 321
Masse gélatine	g. 64
Meringue italienne	g. 92
Crème montée à 35 % de MG	g. 267

**Préparation**

Chauffer 1/3 de la purée et fondre la masse gélatine. Ajouter le restant de purée. Incorporer la meringue puis mélanger délicatement dans la crème montée. Mettre en poche. Réserver pour le montage.

ENROBAGE	QT.
Beurre de cacao IRCA	g. 300
Sinfonia Bianco 40-42 IRCA / chocolat blanc	g. 300
Poudre de vanille	
Colorant jaune liposoluble	

**Préparation**

Fondre le beurre de cacao et le chocolat blanc. Ajouter le colorant puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. A utiliser entre 35 et 40 °C.

**MONTAGE**

Dresser à la poche à douille, la mousse dans les moules puis déposer au centre l'insert puis un disque de biscuit/. Garnir à nouveau de mousse. Déposer les sablés streusel. Lisser puis surgeler. Démouler les petits gâteaux puis glacer à l'aide de l'enrobage. Décorer avec du spray velours rouge.

DÉCORATION ET FINITION	QT.
Spray velours rouge	
Queues de poire William	12 pcs.



*Akela*



2 buches

**Composition**

Streusel citron

Biscuit moelleux noisettes agrumes

Croustillant noisette Bergamote

Crémeux noisettes Bergamote

Crème moussueuse au chocolat au lait

**Recette**

STREUSEL CITRON	QT.
Beurre pommade	g. 80
<b>Pâte de fruits or Citron Cesarin</b>	<b>g. 20</b>
Sucre de coco	g. 40
Poudre de noisette IRCA	g. 60
<b>Citron granules HG Cesarin</b>	<b>g. 40</b>
Farine	g. 95
Fleur de sel	g. 1

**Préparation**

Mélanger tous les ingrédients ensemble au batteur jusqu'à l'obtention d'une pâte. Etaler entre 2 feuilles guitare sur 4 mm d'épaisseur, puis réserver au congélateur. Cuire au four à 165°C sur une feuille de Fiberpain pendant 12 min. Réserver pour le montage.

BISCUIT MOELLEUX NOISETTES AGRUMES	QT.
Poudre de noisette IRCA	g. 170
Sucre de coco	g. 80
Maïzena	g. 25
Blancs d'œufs	g. 110
Jaunes d'œufs	g. 15
<b>Citron semi confit Tuttafrutta Cesarin</b>	<b>g. 100</b>
<b>Bergamote Parfum d'Italie Cesarin</b>	<b>g. 80</b>
Blancs d'œufs	g. 120
Beurre fondu	g. 120

**Préparation**

Fondre le beurre à 60°C. Mélanger ensemble la poudre de noisettes, le sucre de coco, la maïzena et mixer. Ajouter la pâte de fruits, les 110 g de blancs d'œufs et les jaunes d'œufs. Monter au ruban. Dans un batteur, à l'aide du fouet, monter les 120 g de blancs d'œufs. Ajouter les blancs montés dans le premier mélange. Mélanger enfin avec le beurre. Dresser le biscuit sur une toile de 40 cm par 30 cm et 1 cm de haut. Cuire au four ventilé à 155° C pendant environ 15 minutes. Réserver pour le montage.



CROUSTILLANT NOISETTES ET BERGAMOTE	QT.
Streusel cuit	g. 135
Riz soufflé	g. 34
Noisettes hachées torréfiées	g. 40
<b>Citron granules HG Cesarin</b>	<b>g. 40</b>
<b>Bergamote Parfum d'Italie Cesarin</b>	<b>g. 20</b>
Pâte de noisettes	g. 160
Chocolat blond	g. 100
Beurre de cacao IRCA	g. 10

**Préparation**

Faire fondre le chocolat, le beurre de cacao, ajouter la pâte de noisettes, la bergamote puis le streusel et le riz soufflé. Etaler sur le biscuit et bloquer au froid avant de détailler. Réserver au congélateur.

CRÉMEUX NOISETTE ET BERGAMOTE PARFUM D'ITALIE	QT.
Crème 35 % de MG	g. 300
Jaune d'œufs	g. 75
Sucre de coco	g. 20
Masse gélatine	g. 34
Pâte de noisette	g. 45
<b>Bergamote Parfum d'Italie Cesarin</b>	<b>g. 30</b>

**Préparation**

Réaliser une crème anglaise. Pour cela, faire chauffer la crème. Pendant ce temps, fouetter les jaunes et le sucre. Verser la crème chaude sur ce dernier mélange et remettre en cuisson jusqu'à atteindre la température de 83°C. Stopper alors la cuisson, ajouter la masse gélatine, la pâte de noisette et la Bergamote. Mixer et dresser dans le moule buchette. Réserver au congélateur.

CRÈME MOUSSEUSE AU CHOCOLAT AU LAIT	QT.
Lait entier	g. 185
Crème fluide à 35 % de MG	g. 125
Jaunes d'œufs	g. 125
Chocolat de couverture lactée 40 %	g. 254
Masse gélatine	g. 58
Crème montée 35 % de MG	g. 277

**Préparation**

Dans une casserole, cuire à 85° C le lait, la crème fluide, les jaunes d'œufs, puis verser le tout sur le chocolat de couverture lactée et la masse gélatine. Mixer et refroidir à 25° C avant d'incorporer la crème montée. Dresser aussitôt.

**MONTAGE**

Dresser le crémeux dans le moule insert Puis surgeler. Dresser sur une bande de biscuit la compotée Bergamote sur 1 cm d'épaisseur, puis réserver au surgélateur. Disposer la mousse lactée dans le moule bûche, ajouter l'insert, ajouter à nouveau de la mousse puis le biscuit avec la compotée découpé. Surgeler et découper la bûche en 3 parties. Glacer avec le glaçage miroir. Décorer avec des décors en chocolat.



# *Petits gâteaux Fraisias*



12 petits entremets

**Composition**

Streusel amande fraise  
Biscuit fraise  
Confit de fraise  
Ganache montée vanille  
Coque chocolat  
Mousse fraise  
Glaçage velours

**Recette**

STREUSEL AMANDE FRAISE	QT.
Beurre	g. 70
Sucre cassonade	g. 20
<b>Fraises granules HG Cesarin</b>	<b>g. 40</b>
Poudre d'amande	g. 70
Farine	g. 70

**Préparation**

Au batteur, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'un streusel. Étaler entre deux feuilles guitare sur 3 mm d'épaisseur. Détailler des disques de 8 et 4 cm de diamètre. Laisser reposer 1 h au congélateur puis cuire au four à 160°C sur une toile pendant 12 /15 min. Imperméabiliser à la sortie du four avec du beurre de cacao. Réserver pour le montage et la finition.

BISCUIT FRAISE	QT.
Blancs d'œufs	g. 100
Sucre semoule	g. 20
Farine	g. 23
Fécule de pomme de terre	g. 22
Jaunes d'œufs	g. 64
D'œufs entiers	g. 38
Poudre d'amande	g. 90
Purée de fraise	g. 150
<b>Fraises granules HG Cesarin</b>	<b>g. 40</b>
<b>DolceFrutta Bakery fraise Cesarin</b>	<b>g. 100</b>

**Préparation**

Monter les blancs en neige avec les 20 g de sucre semoule. Dans le même temps, mélanger ensemble tous les autres ingrédients. Incorporer délicatement l'appareil obtenu aux blancs montés et dresser sur un tapis à rebord de 40 x 30 cm de diamètre. Cuire à 180°C, four ventilé 18 minutes environ. Réserver pour le montage. Dresser une fine couche de fraises crémeuses sur 1 mm d'épaisseur, Détailler des disques de 5 cm de diamètre et réserver au congélateur.

CONFIT DE FRAISE	QT.
Purée de fraise	g. 200
<b>Petites fraises semi confit Tuttafrutta Cesarin</b>	<b>g. 60</b>
Sucre semoule	g. 16
Pectine NH	g. 3
Jus de citron	g. 2

**Préparation**

Chauffer la purée et rajouter le mélange sucre/pectine NH (préalablement mélangés ensemble) et porter à ébullition. Ajouter le jus de citron hors du feu. Dresser dans le moule insert, déposer des petites fraises Tuttafrutta puis réserver au congélateur.

GANACHE MONTÉE VANILLE	QT.
Lait entier	g. 70
Gousse de vanille	1
Chocolat blanc de couverture	g. 120
Crème liquide à 35% mg	g. 130

**Préparation**

Faire chauffer le lait et infuser la gousse de vanille fendue et grattée. Dès le frémissement, verser sur le chocolat blanc préalablement fondu et mixer. Ajouter la crème liquide froide et mixer. Réserver la préparation au réfrigérateur une nuit. Monter au batteur puis mettre en poche. Dresser sur le confit de fraise et réserver au congélateur. Réserver le restant pour la finition.

COQUE CHOCOLAT	QT.
Beurre de cacao IRCA	g. 120
Chocolat blanc	g. 80

**Préparation**

Fondre au micro-ondes le beurre de cacao, ajouter le chocolat fondu. Une fois congelé enrober l'insert dans le mélange à 35°C et réserver au congélateur pour le montage.

MOUSSE FRAISE	QT.
Purée de fraise	g. 215
Masse gélatine	g. 48
Sucre semoule	g. 60
Blancs d'œufs	g. 32
Eau	g. 17
Crème montée à 35% de M.G	g. 192

**Préparation**

Faire chauffer la purée de fruits et ajouter la masse gélatine fondue. Laisser refroidir à température ambiante. Réaliser une meringue italienne avec les blancs d'œufs, le sucre et l'eau. Monter la crème au batteur. Mélanger à la Maryse la meringue et la crème montée. Ajouter ensuite délicatement la purée et homogénéiser doucement avec un fouet. Mettre en poche et procéder au montage.

GLAÇAGE VELOURS ROUGE	QT.
Beurre de cacao IRCA	g. 100
Chocolat de couverture blanc	g. 100
Colorant rouge liposoluble	g. 3

**Préparation**

Fondre au micro-ondes le beurre de cacao, ajouter le chocolat fondu et le colorant. Réserver pour la finition. Fondre tous les ingrédients à 35/38°C. Chinoiser et pulvériser à l'aide d'un pistolet à chocolat.

**MONTAGE**

Dans les moules silicone, dresser la mousse, recouvrir avec l'insert. Fermer le moule avec le disque de biscuit. Congeler. Démouler puis glacer avec le glaçage velours. Déposer sur le disque de streusel amande fraise. Déposer dessus un disque de streusel, une volute en chocolat, des pointes de ganaches montées et des petites fraises Tuttafrutta Cesarin.



**L'idée gourmande!**  
 Essayez les légumes stabilisés Cesarin pour préparer les délicieux sablés camarguais



# Bagels aux légumes

## Recette

BAGELS AUX LÉGUMES	QT.
Farine T45	g. 225
Sel	g. 4
Poudre de malt	g. 12
Levure fraîches	g. 3
Miel	g. 15
Eau	g. 125
Sésame blanc	g. 90
Sel fin	g. 4
Capres granules Cesarin	g. 5
Granules de tomates Cesarin	g. 10
Poivrons jaunes morceaux 3-5 mm HG10 Cesarin	g. 10
Olives taggiasche Cesarin	g. 10

### Préparation

Mettez tous les ingrédients secs dans le bol d'un robot équipé du crochet. Mélangez-les quelques secondes puis ajoutez l'eau et le miel tempéré. Pétrissez 10 min environ, jusqu'à ce que la pâte se détache des parois du bol. Couvrez le bol d'un torchon et laissez la pâte reposer 1 h à température ambiante. La pâte doit doubler de volume. Dégagez et laissez reposer à nouveau 10 min. Déplacez la pâte sur le plan de travail légèrement fariné et aplatissez-la légèrement. Découpez-la en 12 parts égales et roulez-les en boules. Posez un doigt au centre d'une boule de pâte, appuyez pour former un trou, puis tournez rapidement votre doigt pour agrandir le cercle. Répétez l'opération avec les 12 bagels, et placez-les sur une grande feuille de papier sulfurisé. Laissez-les reposer à température ambiante 30 min. Préchauffez votre four à 200 °C. Portez un grand volume d'eau à ébullition. Placez-y les bagels un par un, pendant 30 secondes à chaque fois, puis récupérez-la avec une écumoire et placez-les sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé. Vous pouvez parsemer par-dessus avant cuisson du mélange d'épices. Cuire à 180°C pendant 22 minutes. Réservez sur une grille jusqu'à refroidissement complet.

SAUCE TOMATES ET POIVRONS	QT.
Poudre d'amandes	g. 20
Basilic	g. 4
Tomates fraîches	g. 30
Huile d'olives	g. 15
Papikra	g. 3
Poivron rouge en morceaux Cesarin	g. 125

### Préparation

Hydratez les cubes de poivron rouge pendant 1 h. Egouttez et cuire à feu doux pendant 15 Min avec les tomates. Mixez le tout dans un robot cutter afin d'obtenir une sorte de purée.

**ACCOMPAGNEMENT:** Salade, Avocats, Œufs au plat, Végétaux comestibles.

Sur chaque demi bagel, étalez la sauce tomates/poivron en fine couche. Déposer des fines tranches d'avocats, des pousses de salade et de basilic. Déposer un œuf au plat et recouvrir de l'autre moitié du bagel.



**Parfum d'Italie  
Fruit Confites  
HG Fruit**

*Cake Agrumes*



**Parfum d'Italie  
Patè et cream marrons**

*Cake Marrons Agrumes*



**Pâte de fruits  
DolceFrutta  
HG Fruit**

*Ceci n'est pas 1 poire*



**Parfum d'Italie  
TuttaFrutta  
HG Fruit**

*Akela*



**Mix Panettone Diamond  
Cabossajam  
Pâte de fruits  
Fruit Confit**

*Cake Dolce*



**HG Fruit  
Pâte de fruits  
TuttaFrutta**

*Mister Pom*



**HG Fruit  
DolceFrutta  
TuttaFrutta**

*Petits gâteaux Fraisais*



**HG légumes**

*Bagels aux légumes*



**TuttaFrutta  
Marmelade**

*Tartelettes Abricots*



**Pâte de fruits  
TuttaFrutta**

*Fleurs de Figuiers*

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