



Alexandre Bourdeaux | Livre de recettes





www.cesarin.it



“

La nature nous donne le meilleur :
nous ne changeons pas les saveurs
mais nous les rendons réels !

Pour cette raison, j'ai choisi Cesarin!

”

Selezione



L'idée gourmande !

Utilisez la même crème pour farcir les choux, les éclairs, ...

Chic choux

Selezione



Composition

Pâte à craquelin
Pâte à chou
Crème au chocolat et aux noisettes
Génoise moelleuse au chocolat
Glaçage au cacao

PÂTE À CRAQUELIN	QT.
Beurre 82% MG	166 gr
Cassonade	83 gr
Sucre semoule	83 gr
Farine 00	166 gr
Sel	1 gr

Préparation

Mélanger ensemble le beurre et les sucres dans un mélangeur planétaire. Ajouter la farine et le sel et remuer pour obtenir une pâte lisse. Faire refroidir au réfrigérateur, puis étaler la pâte à 2 mm d'épaisseur. Détailler avec un emporte-pièce et conserver les disques pour recouvrir les choux avant la cuisson.

LA PÂTE À CHOU	QT.
Eau 170 gr	170 gr
Lait entier pasteurisé	170 gr
Beurre 82% MG	136 gr
Farine 00	204 gr
Sel	3 gr
Sucre semoule	3 gr
Sucre inverti	5 gr
Œufs entiers	306 gr

Préparation

Faire bouillir l'eau avec le lait, le beurre, le sel et le sucre. Ajouter la farine et cuire en remuant la pâte pendant 1 minute. Transférer la pâte dans un mélangeur planétaire et remuer jusqu'à ce que la pâte atteindra 45 degrés. Commencer à mélanger les œufs lentement en ajoutant du lait si nécessaire. Dresser les choux sur une plaque à pâtisserie à l'aide d'une poche à douille et avant d'enfourner, poser un disque de pâte à craquelin sur chaque chou. Cuire à 190 degrés pendant 10 minutes, puis réduire la température à 165 degrés pour les sécher. Faire refroidir les choux ou les congeler.

CRÈME AU CHOCOLAT ET AUX NOISETTES	QT.
Lait entier pasteurisé	500 gr
Œufs entiers	90 gr
Sucre semoule	87 gr
Amidon de maïs	35 gr
Chocolat noir 67%	100 gr
Pâte pure aux noisettes	50 gr
Beurre de cacao en gouttes	15 gr

Préparation

Mélanger les œufs avec l'amidon de maïs et le sucre. Faire bouillir le lait et verser dessus le mélange d'œufs. Remettez-le sur le feu et faites-le bouillir. Retirez-le du feu et ajoutez le Chocolat noir et la pâte de noisette. Mélanger vigoureusement avec un fouet, sans utiliser le mélangeur à immersion. Faire refroidir rapidement.

GÉNOISE MOELLEUSE AU CHOCOLAT	QT.
Poudre d'amande	50 gr
Sucre glace	50 gr
Jaunes d'œufs	155 gr
Crème 35% MG	38 gr
Cacao en poudre 22-24	33 gr
Chocolat noir 70%	45 gr
Beurre 82% MG	105 gr
Blanc d'œuf	225 gr
Sucre semoule	50 gr

Préparation

Monter les blancs d'œufs avec le sucre pour obtenir une meringue. Ajouter délicatement les jaunes d'œufs, puis les ingrédients en poudre. Pour finir, ajouter la crème tiède et le chocolat déjà mélangés avec le beurre fondu à 45 degrés. Verser la pâte dans une plaque de cuisson et faire cuire au four à 170 degrés pendant 12 minutes.

GLAÇAGE AU CACAO	QT.
Eau	150 gr
Sucre semoule	301 gr
Sirop de glucose 60 DE	301 gr
Lait concentré sucré	200 gr
Masse gélatine	140 gr
Chocolat noir	301 gr
Cacao en poudre 22-24	60 gr
TopGel Miroir Cacao Cesarin	-

Préparation

Chauffer l'eau, le sucre et le glucose à 105°. Dans une carafe, mélanger le chocolat, la poudre de cacao, la masse gélatine et le lait concentré à la préparation chaude. Ajouter le TopGel Miroir et émulsionner avec un mixeur à immersion pour obtenir un glaçage brillant et lisse. Faire refroidir une nuit au réfrigérateur. Réchauffer au micro-ondes à la température de 30 degrés avant de glacer.

Remarque: Ce glaçage est aussi utilisé en insert.

Procédé

Remplir les petits moules en silicone, à forme de dôme avec de la crème au chocolat et aux noisettes. A l'aide d'une poche à douille, pocher au centre du Profumi d'Italia Limoncello. Fermer les dômes avec des petits disques de génoise au chocolat déjà détaillés à juste la taille. Avec un couteau tranchant, retirer la partie supérieure des choux déjà cuits. Remplir les choux avec le Profumi d'Italia Limoncello et la crème au chocolat et aux noisettes jusqu'au bord, puis fermer les choux avec un disque de génoise moelleuse au chocolat. Ajouter un petit dôme de crème au chocolat et aux noisettes, recouvert d'un glaçage au chocolat, finalement fermé les choux avec les couvercles précédemment découpés. Décorer les choux avec la crème au chocolat et aux noisettes et avec Profumi d'Italia Limoncello. Pour ces choux, vous pouvez utiliser TopGel Miroir.



Selezione

Selezione



Petite Tarte Profumi d'Italia



Composition

Pâte sucrée
Crème frangipane aux noix de pécan
Crème au citron vert et au mascarpone
Meringue italienne légère

Ricetta

PÂTE SUCRÉE	QT.
Beurre 82% MG	212 gr
Sucre glace	114 gr
Œufs entiers	56 gr
Poudre d'amande	56 gr
Farine 00	293 gr
Sel	1 gr
PastaFrutta Citron Cesarin	10 gr

Préparation

Dans un mélangeur planétaire, mélanger le beurre et le sucre. Ajouter les œufs et la **PastaFrutta Citron**. Tamiser les poudres et les ajouter au premier mélange en prenant soin de ne pas trop le travailler. Étaler la préparation sur une plaque à pâtisserie et laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

CRÈME FRANGIPANE AUX NOIX DE PÉCAN	QT.
Beurre 82% MG	112 gr
Sucre glace	112 gr
Poudre d'amande	46 gr
Noix de pécan	65 gr
Œufs entiers	93 gr
Fécule de pomme de terre	21 gr
Cubes d'orange confits 4x4 Cesarin	46 gr

Préparation

Réduire les noix de pécan en poudre. Dans le mélangeur planétaire, mélanger le beurre avec le sucre en ajoutant les œufs à la fin. Mélanger la fécule de pomme de terre avec le sel, la poudre d'amandes et les **Cubes d'orange confits 4x4** et ajouter le tout au reste des ingrédients. Laisser reposer au réfrigérateur.

CRÈME AU MASCARPONE ET AU CITRON VERT	QT.
Crème 35%	100 gr
Lait entier pasteurisé	100 gr
Sucre inversé en pâte	45 gr
Fruit HG Granules Lime Cesarin	12 gr
Mascarpone	300 gr
Masse gélatine	12 gr
TopGel Miroir Neutre Cesarin	12 gr

Préparation

Mélanger le sucre inversé avec les granulés de **Fruit HG au citron vert**. Chauffer le lait, la crème et le sucre inversé à 80°C. Verser le mélange sur le mascarpone et la masse gélatine puis bien mélanger. Laisser refroidir toute la nuit au réfrigérateur. Le lendemain, fouetter la crème au mascarpone et au citron vert pour obtenir la juste consistance à utiliser avec la poche à douille. **Remarque** : à utiliser uniquement avec la poche à douille.

MERINGUE ITALIENNE LÉGÈRE	QT.
Eau	53 gr
Sucre semoule	42 gr
Dextrose	42 gr
Sirop de glucose 40 DE	171 gr
Blanc d'œuf	90 gr

Préparation

Préparez un sirop avec de l'eau, le sucre, le glucose et le dextrose et faites-le cuire jusqu'à ce qu'il soit lisse et transparent. Laisser refroidir à 70° et ajouter les blancs d'œufs. Fouetter le tout et quand elle est prête, conserver la meringue au réfrigérateur ou au congélateur. **Remarque** : cette recette peut être utilisée pour les mousses, les gâteaux glacés ou les décorations

Procédé

Couvrir les moules à tartelettes avec la pâte sucrée. Remplissez-les de crème frangipane aux noix de pécan et les faire cuire au four. Dans les moules en silicone, préparer les demi-sphères avec de la crème au mascarpone et au citron. Décorez la surface des tartelettes cuites avec la meringue italienne légère en ajoutant au centre **Profumi d'Italia Limoncello**. Recouvrir les demi-sphères de la crème au mascarpone et au lime avec du **TopGel Miroir neutre** et poser-les au centre des tartelettes déjà décorées de meringue italienne légère. Décorer avec **Profumi d'Italia Limoncello**.



Attention !

Cette ganache a une courte durée (7 jours).



Gingembre, poires et chocolat

Composition

Génoise au chocolat sans farine
Ganache Alto el Sol et Tonka

Recette

GÉNOISE AU CHOCOLAT SANS FARINE

Chocolat noir Santo Domingo	195 gr
Beurre 82% MG	75 gr
Jaunes d'œufs	140 gr
Sucre semolato	83 gr
Blanc d'œuf	165 gr
Sucre semolato	83 gr
Poudre d'amande	45 gr
Cacao en poudre 22-24	15 gr

Préparation

Faire fondre le chocolat et le beurre à 45 degrés. Fouetter les jaunes d'œufs et le sucre et dans un autre bol, battre les blancs d'œufs avec le sucre. Mélanger la poudre d'amande avec le cacao en poudre. Mélanger le mélange de jaunes d'œufs, de sucre et de chocolat, ajouter le mélange de poudre d'amandes et de cacao, enfin ajouter les blancs en neige avec le sucre.

Niveler le mélange dans une plaque de cuisson et cuire pendant 12 minutes à 170°.

GANACHE ALTO EL SOL ET TONKA	QT.
Crème 35% MG	490 gr
Fève tonka	3 gr
Sucre inverti	65 gr
Chocolat d'origine unique 65% MG	520 gr
Filets de gingembre confits 8x45 Cesarin	36 gr
Beurre 82% MG	120 gr

Préparation

Coupez les **Filets de gingembre confits 8x45** en petits morceaux. Gratter les fèves Tonka et faire infuser dans la crème chaude. Ajouter le sucre inverti et porter la tout à 80° en ajoutant le gingembre. Verser sur le chocolat et émulsionner avec un mélangeur à immersion. Ajouter le beurre mou en continuant d'émulsifier.

Remarque : cette ganache a une durée de conservation de seulement 7 jours.

DOLCEFRUTTA POIRE CESARIN

DolceFrutta Poire Cesarin

Procédé

Mettre un disque de génoise au chocolat dans un anneau de 18 cm et recouvrir-le d'une couche de **DolceFrutta Poire**.

Remplissez le moule de ganache jusqu'au bord. Mettre en cellule de refroidissement et recouvrir de **TopGel Miroir Cacao**.



Duo Bars

Composition

Pâte de fruits aux framboises et yuzu
Barres à la vanille et aux fruits HG

Recette

PÂTE DE FRUITS AUX FRAMBOISES ET YUZU

Purée de framboise Cesarin	350 gr
Purée Yuzu Cesarin	171 gr
Sucre semoule	52 gr
Pectine jaune	14 gr
Sirop de glucose 60 DE	63 gr
Sucre semoule	506 gr
Acide citrique 50-50	20 gr

Préparation

Mélanger le sucre avec la pectine en ajoutant les **Purée framboise** et **Purée Yuzu**, en remuant sans cesse. Commencer par réchauffer le mélange de purées et de sucre, et ajouter en mélangeant le sirop de glucose et le sucre restant. Cuire jusqu'à atteindre 106/107°. Ajouter l'acide citrique et verser immédiatement dans les moules. Une fois que les barres se seront solidifiées, recouvrir-les complètement de sucre semoule.

BARRES À LA VANILLE ET AUX FRUITS HG (FOURRAGE)

Chocolat blanc 33% (Velvet 33%)	419 gr
Pâte d'amandes pure	209 gr
Huile de riz	90 gr
Gousses de vanille	7 gr
Beurre anhydre (PF 28)	32 gr
Pailleté feuilletine	21 gr
Fruit HG Cesarin – Fraises, pêches et myrtilles	68 gr

Préparation

Réchauffer l'huile et y mettre les gousses de vanille en infusion. Faire fondre le chocolat à 45 degrés. Ajouter la pâte d'amande pure et laisser pré-cristalliser à 24°. Ajouter le reste des ingrédients et mélanger.

Remarque : Ce fourrage est aussi utilisé pour les dragées.

Procédé

Recouvrir les moules à barres avec du chocolat au lait et laisser cristalliser. Remplir les coques en chocolat avec le fourrage à la vanille et aux **Fruits HG**, jusqu'au bord. Fermer les barres avec une couche de chocolat au lait. Retirer les barres du moule et recouvrir-les de chocolat. Terminer en décorant la surface de chaque barre avec une **Pâte de fruit à la framboise et au yuzu** préparée précédemment.





Spritz snack

Composition

Pâte moelleuse aux amandes

Aperol avec Profumi d'Italia Mandarinino Tardivo de Ciaculli Cesarin

Recette

PÂTE MOELLE AUX AMANDES

Massepain	301 gr
Œufs entiers	156 gr
PastaFrutta orange Cesarin	10 gr
Fécule de pomme de terre	22 gr
Blanc d'œuf	66 gr
Sucre semoule	15 gr
Beurre clarifié	33 gr

Préparation

Dans un mélangeur planétaire, mélanger le massepain, **PastaFrutta Orange** et les œufs entiers. Monter les blancs d'œufs avec le sucre et les mélanger avec le mélange de massepain déjà préparé, en ajoutant progressivement le beurre clarifié fondu. Remplissez les moules en silicone avec la pâte et faites-les cuire au four à 170 degrés pendant 10/12 minutes.

APEROL AVEC PROFUMI D'ITALIA MANDARINES TARDIVES DI CIACULLI

Aperol	50 gr
Profumi d'Italia mandarines tardives de Ciaculli Cesarin	150 gr
Cubes d'orange confits 3x3 Cesarin	25 gr

Préparation

Mélanger **Profumi d'Italia Mandarines Tardives di Ciaculli** avec l'Aperol.

Cuire à 65 Brix et faire refroidir. Ajouter les **Cubes d'orange confits 3x3**.

Préparer les chemises avec du chocolat dans des moules à barres et, une fois solidifiées, dresser avec la poche à douille une petite couche du mélange de **Profumi d'Italia mandarines tardives de Ciaculli** et d'Aperol.

Insérer une barre de pâte molle aux amandes.

Extraire les barres du moule et recouvrir-les de chocolat, en les décorant de **Cubes d'orange confits 3x3**.





Cubi Ruby

Composition
Chocolat Ruby Framboise
Framboises HG en Granulés Cesarin

Recette

CHOCOLAT RUBY FRAMBOISE

Chocolat Ruby	920 gr
Beurre de cacao en gouttes	50 gr
Fruit HG Framboise en Granulés Cesarin	40 gr

Préparation

Faire fondre le chocolat et le beurre de cacao. Mélanger dans un raffineur les **Granulés de Fruit HG Framboise** avec le chocolat et le beurre de cacao jusqu'à ce que la masse soit lisse.

Remarque : Ce chocolat est utilisé pour l'enrobage des cubes.

CUBES DE FRAMBOISE HG

Chocolat Ruby	746 gr
Pâte d'amande pure	373 gr
Fruit HG Framboise en granulés Cesarin	46 gr
Acide citrique en poudre	28 gr
Huile de riz	161 gr
Beurre anhydre (PF 28)	57 gr
Fruit HG Framboise entières Cesarin	111 gr

Préparation

Faire fondre le chocolat à 45 degrés. Ajouter la pâte d'amande, **Fruit HG Granulés de Framboise**, l'acide citrique et laisser affiner pendant 3 heures.

Ajouter le beurre anhydre et faire pré-cristalliser à 24 degrés.

Ajouter le reste des ingrédients et verser le mélange dans un moule.

Une fois solidifié, découper en petits morceaux avec la guitare.

Remarque : Ce fourrage est utilisé pour les dragées.

Mettre les cubes dans la bassine du confiseur et commencer à la tourner lentement avec de l'air froid à 6°. Ajouter la première couche de chocolat blanc pour obtenir une couche de 3 mm.

Ajouter le Chocolat Ruby framboise petit à petit jusqu'à ce que les cubes soient entièrement recouverts.

S'assurer que les cubes ne collent pas les uns aux autres et continuer ajouter tout le chocolat.

Laisser cristalliser et ajouter l'agent de lissage.

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
TopGel Miroir**

Chic Choux



**Fruit HG
Profumi d'Italia**

*Petite Tarte
Profumi d'Italia*



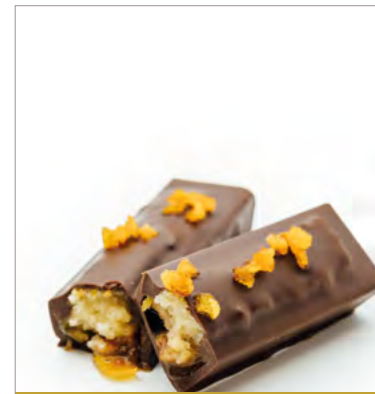
**DolceFrutta
TopGel Miroir**

*Gingembre, poires
et chocolat*



**Pâte de fruit
Fruit HG**

Duo Bars



**Profumi d'Italia
Cubes confits**

Spritz snack



Fruit HG Granulés

Cubi Ruby

Certification



Partners





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