

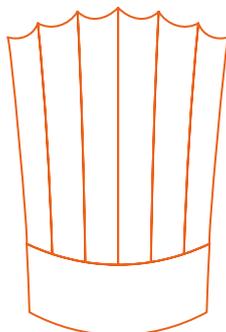


Roland Zanin | Recettes Cesarin

Selezione







Selezione

“ Il y a une âme d'artiste qui distingue tout bon pâtissier, une âme qui s'exprime à travers un jeu de contrastes et d'équilibres dosés par un savant équilibre de talent, d'ingrédients, de formes et de couleurs.

Des techniques de pâtisserie, qui se laissent guider par la tradition et se transforment en interprétations artistiques de goût et de sens.

Une invitation au voyage à la recherche de nouvelles frontières, qui nous surprennent et nous charment par leur aspect exotique et imprévu.

Les bagages nécessaires pour entreprendre ce parcours sont le choix des matières premières et un partenaire de confiance, capable de poursuivre jusqu'au bout la route qui mène au succès.

Pour cette raison aussi, j'ai choisi Cesarin.

”

Zanini Roland



Julia



Pour 9 tartelettes



www.cesarini.it

Selezione





Recettes

PÂTE SUCRÉE	DOSAGE
Farine T45	<i>g. 217</i>
Beurre	<i>g. 130</i>
Sucre glace	<i>g. 82</i>
Œufs entiers	<i>g. 44</i>
Poudre d'amande grise	<i>g. 27</i>

Procédé

Mélanger le beurre et le sucre glace à la feuille du batteur.
Incorporer les œufs entiers et la poudre d'amande grise en alternant les deux produits. Terminer le mélange en incorporant la farine tamisée et mélanger la pâte jusqu'à obtenir un mélange homogène. Foncer 9 cercles à tartelettes puis les laisser refroidir au frigo à 4° pendant minimum 2h.
Après ce temps de repos, les cuire sur silpain à 160° 18mins au four ventilé.

CRÈME AU PROFUMO LIMONCELLO CÉSARIN	DOSAGE
Profumi D'Italia Limoncello Césarini	<i>g. 150</i>
Crème liquide 35% matière grasse	<i>g. 50</i>
Œufs entiers	<i>g. 150</i>
Beurre en morceaux	<i>g. 150</i>

Procédé

Chauffer la crème et le **Profumi D'Italia Limoncello**.
Incorporer les œufs entiers et donner un bouillon au mélange.
Enlever la casserole du feu et faire refroidir la crème jusqu'à 40°.
Incorporer ensuite le beurre en morceaux et mixer le tout.
Pour finir, chablonner les tartelettes puis étaler 10g de **Profumi D'Italia Limoncello Césarini** dans le fonds des tartelettes et couler la crème à hauteur. (Chablon=700g de chocolat blanc fondu et 300g de beurre de cacao fondu)
Pour la finition des tartelettes: couler aussi dans des moules demi-sphérique de 3cm de diamètre pour les poser sur le dessus des tartelettes.
Puis passer au grand froid le tout.

MERINGUE ITALIENNE	DOSAGE
Blancs d'œufs	g. 125
Sucre semoule	g. 250
Eau	g. 50

Procédé

Cuire l'eau et le sucre semoule à 120°.
Verser sur les blancs d'œufs puis monter le tout au fouet du batteur.

Montage

Disposer 3 demi-sphères citron sur chaque tartelette.
Napper les tartelettes avec le **TopGel Citron César** (chauffer le à 40°).
Pour terminer pocher la meringue italienne à l'aide d'une douille unis de 8 quatre boules entre les dômes.

Selezione





Recettes

MACARONS	DOSAGE
Tant pour tant	<i>g. 150</i>
Blancs d'œufs	<i>g. 20</i>
Sucre semoule	<i>g. 75</i>
Eau	<i>g. 25</i>
Blancs d'œufs	<i>g. 28</i>
Sucre semoule	<i>g. 8</i>

Tant pour tant à faire au robot coupe = sucre glace 75g et poudre d'amande 75g.

Procédé

Dans une bassine, peser le tant pour tant et les blancs d'œufs (20g).

Dans la cuve du mélangeur, verser les 28g de blancs (monter en 3ème) et verser dessus petit à petit les 8g de sucre semoule. Quand le mélange sucre semoule et eau atteint 114° démarrer le mélangeur en 3ème, quand les blancs ont une texture de mousse à raser, verser le sucre cuit à 118°.

A 50° incorporer le tant pour tant et les blancs, macaronner à la feuille puis terminer à la main à consistance. Pocher les macarons de diamètre 7cm sur plaque de cuisson avec une douille unis de 7. Taper légèrement la plaque et enfourner à 140° pendant 14-16 mins suivant four.

(Clef ouverte, petite ventilation)

GANACHE MONTÉE CHOCOLAT AU LAIT	DOSAGE
Chocolat au lait Jivara	<i>g. 200</i>
Crème liquide 35% matière grasse	<i>g. 400</i>

Procédé

Faire bouillir la crème liquide puis la verser sur le chocolat en 3x.

Mettre la ganache dans un cul de poule au frigo à 4° puis la laisser refroidir 24h.

Le lendemain, monté au fouet du batteur la ganache.

Insert:

40 g. **TuttaFrutta Poire César**

Montage

Pocher la ganache montée en boules régulières à la douille unis de 7 sur l'extrémité du macaron.

Ajouter le **TuttaFrutta Poire César** au centre du macaron.

Refermer le macaron et les réserver un frigo à 4°.

Astuce : pour un meilleur maintien du macaron faire un plat à l'aide d'un couteau scie.

Tremper les macarons dans du chocolat noir et le déposer en travers.

Décorer le macaron avec du chocolat noir.

Selezione



9

Gros macarons



Pour 8 macarons



Elipso



Pour 8 individuels



Recettes

PÂTE SUCRÉE	DOSAGE
Farine T45	<i>g. 217</i>
Beurre	<i>g. 130</i>
Sucre glace	<i>g. 82</i>
Œufs entiers	<i>g. 44</i>
Poudre d'amande grise	<i>g. 27</i>

Procédé

Mélanger le beurre et le sucre glace à la feuille du batteur.
Incorporer les œufs entiers et la poudre d'amande grise en alternant les deux produits.
Terminer le mélange en incorporant la farine tamisée et mélanger la pâte jusqu'à obtenir un mélange homogène.
Foncer 8 cercles à tartelettes puis les laisser refroidir au frigo à 4° pendant minimum 2h.
Après ce temps de repos, les cuire sur silpain à 160° 18mins au four ventilé.

GANACHE POUR TARTELLETE	DOSAGE
Crème liquide	<i>g. 222</i>
Chocolat Caraïbe	<i>g. 178</i>

Procédé

Faire bouillir la crème et la verser sur le chocolat en pistoles.
Bien mélanger le tout.
Chablonner les fonds de tartelettes puis ajouter 10g de **TuttaFrutta Poire César** dans le fond puis couler la ganache par-dessus et passer au grand froid les tartelettes. (chablon=700g de chocolat blanc fondu et 300g de beurre de cacao chaud)

MOUSSE AU MARRONS	DOSAGE
Crème liquide	<i>g. 250</i>
Crème de marrons César	<i>g. 100</i>

Procédé

Détendre la crème de marron à la spatule, monter la crème au fouet, mélanger les deux préparations au fouet afin d'obtenir un mélange homogène.
Mouler la mousse dans un moule ellipse. Au cœur du montage ajouter 15 g. de **TuttaFrutta Poire César**, lisser, puis passer au grand froid.

Astuce:

verser en 3x la crème sur le chocolat tout en mélangeant à la spatule plate pour obtenir une ganache lisse et brillante.

Montage

Disposer un disque de chocolat noir sur les tartelettes pour avoir une surface lisse et brillante.

Floquer les petits gâteaux aux marrons à l'aide d'un pistolet et du flocage noir.

(Flocage noir=175g de chocolat noir fondu et 75g de beurre de cacao chaud)

Mettre ensuite l'ellipse aux marrons sur le dessus du disque en chocolat et décorer le petit gâteau avec du chocolat noir et d'un **marron César**.



Bande flamande



Pour 2 bandes

Recettes

PÂTE SUCRÉE	DOSAGE
Farine T45	g. 217
Beurre	g. 130
Sucre glace	g. 82
Œufs entiers	g. 44
Poudre d'amande grise	g. 27

Procédé

Mélanger le beurre et le sucre glace à la feuille du batteur. Incorporer les œufs entiers et la poudre d'amande grise en alternant les deux produits. Terminer le mélange en incorporant la farine tamisée et mélanger la pâte jusqu'à obtenir un mélange homogène. Foncer deux rectangles de 57 cm de long et 9 cm de large et 4 cm de hauteur.

CRÈME D'AMANDE	DOSAGE
Amande en poudre	g. 200
Beurre	g. 200
Œufs entiers	g. 200
Sucre semoule	g. 200
Farine	g. 40
Cointreau	g. 4
Zeste d'orange	g. 4

Procédé

Crémer le beurre et sucre semoule à la feuille du batteur. Incorporer en alternance les œufs entiers et la poudre d'amande. Ajouter ensuite le cointreau et les zestes d'orange puis bien homogénéiser le tout.

Insert:

150 g. **Topping Orange Césarini**
150 g. **TuttaFrutta Orange Césarini**

MACARONNADE	DOSAGE
Blancs d'œufs	g. 120
Sucre semoule	g. 20
Sucre glace	g. 100
Poudre d'amande	g. 120

Procédé

Monter au fouet du batteur les blancs d'œufs avec le sucre semoule. Ajouter ensuite en pluie le sucre glace et la poudre d'amande. Terminer le mélange à la main à la corne jusqu'à la bonne consistance.

Montage

Étaler le **Topping Orange Césarini** dans le fond de la pâte sucrée et parsemer de **TuttaFrutta Orange Césarini**.

Pocher ensuite la crème d'amande au $\frac{3}{4}$ du rectangle à l'aide d'une douille cannelée puis cuire 20mins à 160°.

Laisser refroidir les bandes. Mettre ensuite la macaronnade sur la crème d'amande froide et cuire le tout 10mins à 170°. Saupoudrer les bandes de sucre glace puis terminer la cuisson 15 à 20mins à 170°.





www.cesarin.it

Selezione

15

Bûche



Pour 1 bûche



Recettes

BISCUIT	DOSAGE
Blancs d'œufs	<i>g. 146</i>
Jaunes d'œufs	<i>g. 95</i>
Sucre semoule	<i>g. 122</i>
Farine T45	<i>g. 137</i>

Procédé

Monter les jaunes d'œufs et le sucre semoule avec le fouet du batteur.
Monter dans une autre cuve de batteur, les blancs d'œufs.
Mélanger les deux préparations puis incorporer délicatement la farine tamisée.
Une fois le mélange terminé, étaler le sur une feuille de papier sulfurisé puis cuire le biscuit sur plaque 60x40 à 190° au four ventilé 8mins.
Après cuisson, découper une bande de 5.5 cm de large par 53 cm de long pour l'intérieur puis une bande de 7 cm de large par 54 cm de long pour le dessous de la buche.

SIROP DE PUNCHAGE	DOSAGE
Sucre semoule	<i>g. 650</i>
Eau	<i>g. 500</i>
Gousse de vanille	<i>1</i>

Procédé

Mélange l'eau, le sucre et la gousse de vanille grattée.
Puis faire bouillir le tout.
Laisser refroidir.

CRÉMEUX AU PROFUMI D'ITALIA MANDARINE CIACULLI CÉSARIN	DOSAGE
Profumi d'Italia Mandarine Césarini	<i>g. 290</i>
Sucre semoule	<i>g. 73</i>
Jaunes d'œufs	<i>g. 88</i>
Œufs entiers	<i>g. 110</i>
Gélatine en poudre 200B	<i>g. 3</i>
Eau froide	<i>g. 15</i>
Beurre coupé en morceaux	<i>g. 110</i>

Procédé

Chauffer le **Profumi d'Italia Mandarine Césarini** dans une casserole.
Mélanger le sucre, les jaunes d'œufs et les œufs.
Mélanger la gélatine et l'eau ensemble.
Quand le **Profumi d'Italia** est chaud incorporer le mélange œufs/jaunes/sucre puis cuire le tout jusqu'à 80° et retirer du feu.
Incorporer la gélatine hors du feu puis laisser refroidir le crémeux à 40°.
A 40° incorporer le beurre puis mixer le tout et le couler dans un moule « U » insert.
Passer l'insert au grand froid à -35°.



MOUSSE AUX MARRONS CÉSARIN	DOSAGE
Crème liquide 35% matière grasse	g. 500
Crème de Marrons Césarini	g. 500
Gousse de vanille	g. 1
Feuilles de gélatine 200 Bloom	5 feuilles

Procédé

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide.
Gratter la gousse de vanille dans la crème de marron et mélanger le tout au fouet.
Egoutter la gélatine puis la faire fondre au micro-onde bien chaude.
Monter la crème liquide au batteur à l'aide du fouet.
Incorporer la gélatine dans **crème de marrons**, puis incorporer la crème montée à l'aide d'un fouet.

Montage

Dans une gouttière à bûche mettre de la mousse aux marrons jusqu'à la moitié du moule puis insérer le crémeux et la bande de biscuit.
Bien disposer l'insert au milieu du moule.
Puncher ensuite le biscuit puis disperser quelques **marrons Césarini** coupés en quatre dans la bûche.
Recouvrir le tout de mousse aux marrons puis déposer le deuxième biscuit, puncher le et appuyer avec une grille.
Lisser le tout pour réserver au grand froid à -35°.
Une fois congelé, glacer la bûche avec du **TopGel neutre Césarini** et décorée avec des quartiers de Mandarine confite, de Marrons Césarini et de boules de meringue française* (100g de blancs d'œufs/100g de sucre semoule/100g de sucre glace) terminer avec des embouts chocolat noir.

*pocher la au préalable à l'aide d'une douille unis de 6 sur la plaque de cuisson et la cuire 1h30 à 110°.



Couronne de brioche



Pour 6 brioches



Recettes

PÂTE À BRIOCHE	DOSAGE
Farine de gruau	<i>g. 1.000</i>
Sucre semoule	<i>g. 100</i>
Sel	<i>g. 20</i>
Levure biologique	<i>g. 70</i>
Œufs entiers	<i>g. 500</i>
Beurre	<i>g. 500</i>
Fruits Confits Césarini (oranges, poires rouges, jaunes, abricots, amarenes spéciales TuttaFrutta)	<i>g. 200</i>

Procédé

Dans la cuve du batteur, mettre la farine, le sucre semoule, le sel et les œufs entiers. Commencer à mélanger en petite vitesse puis incorporer la levure biologique.

Refaire tourner 3mins en petite vitesse puis ajouter le beurre en morceaux en 4x jusqu'à décollement de la pâte puis incorporer les fruits confits sans trop mélanger. Attention à ne pas dépasser 22° puis laisser reposer au frigo à 4° minimum 6h.

Détailler des boules de 400g, bouler la pâte, percer au centre, façonner en forme de couronne, faire lever en étuve à 30°.

Puis dorer la brioche et cuire à 140° 30 à 35mins.

Une fois sortie du four et froide napper les couronnes avec du nappage neutre Césarini puis les décorer de **Fruits Confits Césarini** (tranches d'orange, poires rouges, jaune, abricots et quelques TuttaFrutta amarenes spéciales).



Innovation et respect pour l'environnement:
ce sont les buts que Cesarin a atteint au cours
de 90 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.



Profumi d'Italia
(Citron Limoncello)
TopGel Miroir

Julia



TuttaFrutta
(Fruits Semi-Confits)

Gros macarons



TuttaFrutta
(Fruits Semi-Confits)
Marrons

Elipso



TuttaFrutta
(Fruits Semi-Confits)
Topping

Bande flamande



Profumi d'Italia
(Citron Limoncello)
Marrons
TopGel Miroir

Bûche



Fruits Confits

Couronne de brioche



Partner





Federica Cesarin et Roland Zanin



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