



Luca Dall'Omo | Collection de recettes





Les Légumes Stabilisés

C'est nous qui les avons inventés!



greenline

La stabilisation est un système innovant développé par la société Cesarin S.p.A., qui permet de conserver les légumes grâce à l'inhibition partielle de l'activité de l'eau présente dans la matière première fraîche. Pour obtenir ce résultat la société a utilisé son expérience centenaire dans la transformation des produits.

Les légumes stabilisés sont obtenus à partir de légumes rigoureusement cueillis à la main, au juste degré de mûrissement, pour garantir un standard qualitatif élevé.

La matière première est calibrée et sélectionnée, nettoyée de toutes les impuretés et de tous éventuels corps étrangers normalement présents dans les légumes frais.

Les légumes stabilisés sont produits avec des ingrédients naturels (des légumes, du glucose et du sel) sans ajout de colorants ou de conservateurs.

Les légumes stabilisés s'insèrent comme ingrédient alternatif parmi les légumes surgelés et déshydratés, mais avec de meilleures performances, tant en termes organoleptiques que d'activité de l'eau et de résistance au stress mécanique.

Par rapport aux légumes déshydratés, les légumes stabilisés ont un meilleur aspect organoleptique et une structure moins fibreuse, ce qui les rend plus agréables au palais.

Par rapport aux légumes surgelés, les légumes stabilisés ont une perte d'eau beaucoup plus limitée et une plus grande résistance au stress mécanique, tout en maintenant un bon aspect organoleptique.

Avant l'utilisation il est conseillé de réhydrater les Légumes Stabilisés avec 40/50% d'eau, à l'exception des granulés d'olives.

Tous nos produits sont sans OGM et ne contiennent pas d'allergènes.



“ Luca Dall’Omo, pâtissier véronais éclectique, est l’un des plus grands représentants de la pâtisserie italienne. Héritier de la haute école italienne et française, il a approfondi sa formation à l’étranger en assistant les grands maîtres de renommée mondiale, en passant par Shanghai, Moscou et Miami. En 1996 il a remporté la médaille d’or aux Olympiades Ika de Berlin, en 1998 il obtient la troisième place au salon mondial Expogast du Luxembourg et en 2014 la médaille de bronze, toujours au salon mondial Expogast du Luxembourg. Actuellement il est propriétaire de la pâtisserie véronaise qui porte son nom, mentionnée par le Gambero Rosso; sa devise est « d’atteindre l’excellence du goût sans aucun trucs », c’est-à-dire de manière saine et naturelle en recherchant les matières premières en fonction de leur qualité, de leur provenance et de la méthode de traitement utilisée. ”



Conseil

Choisissez un emballage captivant et rendez vos produits bien meilleurs...
Simplement fantastiques!

Snacks Salés aux légumes



Conseil

Réhydratez les légumes
avec 40-50% d'eau pour
obtenir un résultat
brillant.

Préparation de base snacks salés

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ
Beurre	3.000 g.
Farine	4.000 g.
Agents levants	88 g.
Germes de blé	1.000 g.
Maltitol	500 g.
Parmesan	1.250 g.
Jaune d'œuf	750 g.
Lait	500 g.
Sel	30 g.
Farine de maïs	300 g.

Recette

Bien amalgamer le beurre, les jaunes d'œufs et le sel. Ajouter le lait et mélanger les ingrédients restants en les ajoutant un peu à la fois.

À la préparation de base (1.000 gr.) ajouter les Légumes HG Cesarin pour donner à vos snacks salés la saveur désirée.



Câpres, tomate et origan

Ingrédients	Quantité
Préparation de base	1.000 g.
Câpres	75 g.
Tomates HG 10	175 g.
Origan	3 g.

Olives noires ou olives vertes

Ingrédients	Quantité
Préparation de base	1.000 g.
Olives HG granulés	200 g.





Aubergines, tomates et graines de pavot

Ingrédients	Quantité
Préparation de base	1.000 g.
Aubergines HG 10	175 g.
Tomates HG 10	50 g.
Graines de pavot	à discrétion



Courgettes et sésame

Ingrédients	Quantité
Préparation de base	1.000 g.
Courgettes HG 10	175 g.
Sésame	à discrétion



Poivrons

Ingrédients	Quantité
Préparation de base	1.000 g.
Poivrons jaunes HG 10	100 g.
Poivrons rouges HG 10	100 g.



Quiche Lorraine



Conseil

Jouez avec les formes des moules: rondes ou rectangulaires pour varier l'aspect et non seulement le goût.

Conseil

Utilisez les Légumes Cesarin même comme décoration.

Préparation de base Quiche Lorraine

Base Sablée au fromage

Ingrédients	Quantité
Beurre	360 g.
Farine	400 g.
Fécule	200 g.
Parmesan	70 g.
Œufs	80 g.
Eau	40 g.
Sucre	25 g.
Sel	6 g.

Recette

Mélanger le beurre, le sucre et le sel. Ajouter les œufs et l'eau, puis la farine, le parmesan et la féculé.

Base Quiche

Ingrédients	Quantité
Œufs	600 g.
Crème fraîche	1.000 g.
Sel	10 g.
Poivre	3 g.
Légumes HG	min. 400 g. - max 550 g.

Recette

Ajouter en séquence les œufs, le sel, le poivre et bien amalgamer le tout
Ajouter les Légumes HG à souhait pour obtenir la saveur désirée.



Aubergines et graines de pavot

Si vous désirez un goût plus méditerranéen ajoutez également les Tomates HG.



Poivrons rouges

Vous pouvez également utiliser des poivrons verts ou jaunes, ou les trois ensembles.

Courgettes et sésame

En plus de la saveur, les graines apportent de très riches propriétés nutritionnelles.





Fougasses et Gressins étirés



Conseil

Pour vos idées de brunch, avec la même préparation vous pourrez pratiquer des mono portions ou des plats savoureux.

Préparation de base Fougasse

Ingrédients	Quantité
Farine	1.000 g.
Eau	350 g.
Lait	250 g.
Levain naturel *	40 g.
Sel	30 g.
Sucre	50 g.
Huile EVO	50 g.

Recette

Chauffer l'eau et le lait jusqu'à les porter à la température de 30°

Mélanger tous les ingrédients (levain, sel, huile, sucre et farine).

Ajouter les Légumes HG.

*** En alternative vous pouvez utiliser du levain de bière à 5% sur 1 kg de farine.**

Olives noires et sauge - olives vertes et laurier

Ingrédients	Quantité
Préparation de base	1.000 g.
Olives HG Rondelles	440 g.
Sauge ou Laurier	à discrétion

Poivrons et romarin

Préparation de base	1.000 g.
Poivrons rouges HG 10	440 g.
Poivrons jaunes HG 10	440 g.
Romarin	à discrétion

Câpres, tomates et origan

Préparation de base	1.000 g.
Tomates HG 20	400 g.
Câpres	100 g.
Origan	à discrétion

Aubergines, tomates, basilic

Préparation de base	1.000 g.
Tomates HG 20	100 g.
Aubergines HG 10	400 g.
Basilic	à discrétion





Préparation de base Gressins

Ingrédients	Quantité
Farine	1.000 g.
Eau	460 g.
Beurre	160 g.
Levain naturel	50 g.
Sel	20 g.
Huile EVO	40 g.

Recette

Mélanger l'eau, le levain, la farine, le sel, le beurre et l'huile. Ajouter les Légumes HG et les arômes à la préparation de base et faire monter jusqu'à doubler le volume.

Olives

Préparation de base	1.000 g.
Olives HG granulés	400 g.

Peppers and oregano

Préparation de base	1.000 g.
Poivrons jaunes HG 10	400 g.
Origan	à discrétion

Capers, tomato, oregano

Préparation de base	1.000 g.
Tomates HG	400 g.
Câpres	60 g.
Origan	à discrétion





Conseil

Inventez chaque jour de nouvelles associations avec les Légumes HG, les graines et épices fraîches.

Crackers



Préparation de base Crackers

Ingrédients	Quantité
Farine	1.000 g.
Eau	400 g.
Beurre	80 g.
Sel	20 g.
Sucre	20 g.
Levain	50 g.

Préparation de base Crackers intolérance au gluten

Ingrédients	Quantité
Farine de riz	500 g.
Beurre	40 g.
Eau	200 g.
Lait	10 g.
Sucre	10 g.
Levain	25 g.

Recette

Mélanger l'eau, le levain, la farine, le sel, le beurre et le sucre.

Ajouter les Légumes HG et les arômes à la préparation de base.

Aubergines et pavot

Préparation de base	1.000 g.
Aubergines HG 10	250 g.
Pavot	à discrétion

Courgettes et sésame

Préparation de base	1.000 g.
Courgettes HG 10	250 g.
Sésame	à discrétion

Olives noires ou olives vertes

Préparation de base	1.000 g.
Olives HG granulés	250 g.

Légumes HG

greenline

Les Légumes HG sont comparables aux légumes déshydratés pour leur facilité d'emploi et de stockage, ainsi que pour leur résistance considérable au stress mécanique en phase de traitement. Contrairement aux légumes déshydratés ils sont bien meilleurs du point de vue organoleptique car, grâce à l'exclusive technologie mise au point par la Sté Cesarin Spa le résultat est un ingrédient avec une W.A. inférieure à 0.6 qui maintient une bonne partie de sa composante comestible.

La structure des Légumes HG est moins fibreuse par rapport aux produits déshydratés.

Tous les produits de la gamme sont sans OGM, ne contiennent pas d'allergènes et sont réalisés avec des ingrédients naturels (légumes, glucose et sel) sans ajout de colorants ou de conservateurs.

19



Tomates cerises
HG20 pièces (P6-P8)



Tomates
HG10 cubes (6x6)



Poivrons jaunes
HG10 pièces (3-5)



Poivrons rouges
HG10 pièces (3-5)



Poivrons verts
HG10 pièces (3-5)



Aubergines
HG10 pièces (3-5)



Courgettes
HG10 pièces (3-5)



Olives vertes
HG10 rondelles



Olives vertes
HG10 granulés



Olives noires
HG10 rondelles



Olives noires
HG10 granulés



Famille Cesarin



Siège social 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