



*Alexandre Bourdeaux* | Ricettario

*Selezione*





“

La natura ci da il meglio: non cambiamo i sapori  
ma li rendiamo reali!

**Per questa ragione, io scelgo Cesarin!**

”

*Selezione*



**L'idea gustosa!**

Usa la stessa crema  
per riempire bigné, eclairs, ...

*Chic choux*

*Selezione*

**Composizione**

Impasto craquelin

Impasto bigné

Crema al cioccolato e nocciola

Pan di Spagna soffice al cioccolato

Gassa di cacao

IMPASTO CRAQUELIN	QT.
Burro 82% materia grassa	g. 166
Zucchero di canna	g. 83
Zucchero semolato	g. 83
Farina 00	g. 166
Sale	g. 1

**Preparazione**

Mescolare assieme il burro e gli zuccheri in una planetaria. Aggiungere la farina e il sale e mescolare fino ad ottenere un impasto liscio. Raffreddare in frigorifero e, una volta fredda, stendere la pasta fino ad ottenere una sfoglia di 2 mm.

Tagliare con un coppa-pasta a misura e conservare i dischetti per ricoprire i bigné prima della cottura.

IMPASTO PER BIGNÈ	QT.
Acqua	g. 170
Latte intero pastorizzato	g. 170
Burro 82% materia grassa	g. 136
Farina 00	g. 204
Sale	g. 3
Zucchero semolato	g. 3
Zucchero invertito	g. 5
Uova intere	g. 306

**Preparazione**

Bollire l'acqua con il latte, burro, sale e zucchero. Aggiungere la farina e cuocere mescolando l'impasto per 1 minuto. Trasferire l'impasto in una planetaria e mescolare fino a quando l'impasto raggiungerà i 45 gradi.

Iniziare a mescolare le uova lentamente aggiungendo del latte se necessario.

Formare i bigné su una teglia usando una sacca da pasticceria e prima di infornare, mettere sopra un dischetto di Impasto Craquelin preparato precedentemente.

Cuocere a 190 gradi per 10 minuti, ridurre poi la temperatura a 165 gradi per farli asciugare. Raffreddare i bigné o congelarli.

CREMA AL CIOCCOLATO E NOCCIOLA	QT.
Latte intero pastorizzato	g. 500
Uova intere	g. 90
Zucchero semolato	g. 87
Amidi di mais	g. 35
Cioccolato Dark origin 67%	g. 100
Pasta pura alla nocciola	g. 50
Burro di cacao in gocce	g. 15

**Preparazione**

Mescolare le uova con l'amido di mais e lo zucchero. Far bollire il latte e versarlo sopra il mix di uova. Riportarlo sul fuoco e farlo bollire. Togliarlo dal fuoco ed aggiungere il cioccolato Dark Origin e la pasta pura alla nocciola. Mescolare vigorosamente con una frusta, senza usare il frullatore ad immersione. Raffreddare rapidamente.

**PAN DI SPAGNA SOFFICE AL CIOCCOLATO**

QT.

Farina di mandorle	g. 50
Zucchero a velo	g. 50
Tuorli d'uovo	g. 155
Panna 35% materia grassa	g. 38
Cacao in polvere 22-24	g. 33
Cioccolato fondente 70%	g. 45
Burro 82% materia grassa	g. 105
Albume d'uovo	g. 225
Zucchero semolato	g. 50

**Preparazione**

Montare gli albumi con lo zucchero fino ad ottenere una meringa. Aggiungere delicatamente i tuorli d'uovo seguiti dagli ingredienti in polvere. Per terminare aggiungere la panna tiepida e il cioccolato già mescolato con il burro sciolto a 45 gradi. Versare l'impasto in una teglia e cuocere in forno a 170 gradi per 12 minuti.

**GLASSA AL CACAO**

QT.

Acqua	g. 150
Zucchero semolato	g. 301
Sciroppo di glucosio 60 DE	g. 301
Latte condensato zuccherato	g. 200
Massa di gelatina	g. 140
Cioccolato fondente	g. 301
Cacao in polvere 22-24	g. 60

**TopGel Mirror Cacao Cesarin**

-

**Preparazione**

Scaldare l'acqua, zucchero e glucosio a 105°. Mescolare nel mix caldo il cioccolato, il cacao in polvere, la massa di gelatina e il latte condensato in una caraffa. Aggiungere il **TopGel Mirror** ed emulsionare con un frullatore ad immersione fino ad ottenere una glassa lucida e liscia. Raffreddare in frigo per una notte. Riscaldare nel microonde fino alla temperatura di 30 gradi prima di glassare.

**Nota:** questa glassa è usata per l'inserito.

**Procedimento**

Riempire dei piccoli stampi in silicone a cupola con la crema al cioccolato e nocciola, aggiungendo nel centro del **Profumi d'Italia Limoncello** con una sacca da pasticceria. Chiudere le le cupole con dei piccoli dischi di Pan di Spagna soffice al cioccolato ritagliati a misura. Con un coltello affilato togliere la parte superiore dei bigné già cotti. Riempire i bigné con il **Profumi d'Italia Limoncello** e la Crema al Cioccolato e Nocciola fino al bordo, richiudendo il bigné con un dischetto di Pan di Spagna soffice al cioccolato. Aggiungere una piccola cupola di crema al cioccolato e nocciola ricoperta con la glassa al cioccolato, chiudendo il bigné con il coperchio ritagliato precedentemente. Decorare i bigné con la crema al cioccolato e nocciola e **Profumi d'Italia Limoncello**. Per questi bigné puoi usare **TopGel Mirror Cesarin**.





*Selezione*



*Tartelletta Profumi d'Italia*

**Composizione**

Impasto dolce  
 Crema frangipane Pecan  
 Crema lime e mascarpone  
 Meringa Italiana leggera

**Ricetta**

IMPASTO DOLCE	QT.
Burro 82% materia grassa	g. 212
Zucchero a velo	g. 114
Uova intere	g. 56
Farina di mandorle	g. 56
Farina 00	g. 293
Sale	g. 1
<b>PastaFrutta Limone Cesarin</b>	<b>g. 10</b>

**Preparazione**

Mescolare in planetaria il burro e lo zucchero. Aggiungere le uova e il **PastaFrutta Limone**. Setacciare le polveri e aggiungerle al mix facendo attenzione di non lavorarlo troppo. Stendere il mix su una teglia e lasciarlo riposare in frigo per minimo 2 ore.

CREMA FRANGIPANE PECAN	QT.
Burro 82% materia grassa	g. 112
Zucchero a velo	g. 112
Farina di mandorle	g. 46
Noci Pecan	g. 65
Uova intere	g. 93
Fecola di patate	g. 21
<b>Cubetti d'Arancio Canditi 4x4 Cesarin</b>	<b>g. 46</b>

**Preparazione**

Ridurre le noci pecan in polvere. Mescolare nella planetaria il burro con lo zucchero a velo aggiungendo alla fine le uova. Mescolare la fecola di patate con il sale, la farina di mandorle e i **Cubetti d'Arancio canditi 4x4** e aggiungerli al resto degli ingredienti. Lasciare riposare in frigo.

CREMA AL MASCARPONE E LIME	QT.
Panna 35%	g. 100
Latte intero pastorizzato	g. 100
Zucchero invertito in pasta	g. 45
<b>Frutta HG Granuli Lime Cesarin</b>	<b>g. 12</b>
Mascarpone	g. 300
Massa di gelatina	g. 12
<b>TopGel Mirror Neutro Cesarin</b>	<b>g. 12</b>

**Preparazione**

Mescolare lo zucchero invertito con **Frutta HG Granuli Lime**. Scaldare il latte, la panna e lo zucchero invertito a 80°. Versare il mix sopra il mascarpone e la massa di gelatina e mescolare bene. Lasciare raffreddare una notte in frigorifero.

Il giorno dopo, montare la crema al mascarpone e Lime fino a raggiungere una consistenza utilizzabile con la sacca da pasticciere.

**Nota:** da usare con il sac a poche.

MERINGA ITALIANA LEGGERA	QT.
Acqua	g. 53
Zucchero semolato	g. 42
Destrosio	g. 42
Sciroppo di glucosio 40 DE	g. 171
Albume d'uovo	g. 90

**Preparazione**

Preparare uno sciroppo con l'acqua, lo zucchero, il glucosio e il destrosio e cuocerlo fino a quando sarà liscio e trasparente. Lasciare raffreddare fino ai 70° ed aggiungere gli albumi d'uovo. Montare il tutto e una volta pronto, conservare la meringa in frigo o freezer.

**Nota:** questa ricetta puo' essere usata per mousses, semifreddi o decorazioni

**Procedimento**

Rivestire degli stampi da tartelletta con l'impasto dolce. Riempirli con la crema frangipane pecan e cuocerli in forno.

Preparare delle semi sfere con la crema mascarpone e lime utilizzando degli stampi di silicone.

Decorare la superficie delle tartellette cotte con la meringa Italiana leggera aggiungendo nel mezzo **Profumi d'Italia Limoncello**.

Ricoprire le semi sfere di crema mascarpone lime con **TopGel Mirror Neutro** e porle nel centro delle tartellette già decorate con la meringa italiana leggera.

Decorare con **Profumi d'Italia Limoncello**.

Selezione



**Attenzione!**

Questa ganache ha una durata breve (7 giorni).



**Composizione**

Pan di Spagna al cioccolato senza farina  
Ganache Alto el Sol e Tonka

**Ricetta**

**PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO SENZA FARINA**

Cioccolato fondente Santo Domingo	g. 195
Burro 82% materia grassa	g. 75
Tuorli d'uovo	g. 140
Zucchero semolato	g. 83
Albume d'uovo	g. 165
Zucchero semolato	g. 83
Farina di mandorle	g. 45
Cacao in polvere 22-24	g. 15

**Preparazione**

Sciogliere il cioccolato e il burro a 45 gradi. Montare i tuorli d'uovo e lo zucchero e in un'altra ciotola, montare gli albumi con lo zucchero. Mescolare la farina di mandorle con il cacao in polvere. Mescolare il mix di tuorli e zucchero al cioccolato, aggiungere il mix di mandorle e cacao e per ultimo gli albumi a neve con lo zucchero. Livellare il mix in una teglia e cuocere per 12 minuti a 170°.

**GANACHE ALTO EL SOL E TONKA**

QT.

Panna 35%	g. 490
Fave Tonka	g. 3
Zucchero invertito	g. 65
Cioccolato Monorigine 65%	g. 520
<b>Filetti di Zenzero Canditi 8x45 Cesarin</b>	<b>g. 36</b>
Burro 82% materia grassa	g. 120

**Preparazione**

Tagliare i **Filetti di Zenzero Canditi 8x45** a pezzetti piccoli. Ridurre in polvere le fave Tonka e metterle in infusione nella panna calda. Aggiungere lo zucchero invertito e portare il tutto a 80° aggiungendo lo zenzero. Versare sopra il cioccolato ed emulsionare con un frullatore a immersione. Aggiungere il burro soffice sempre emulsionando.

**Nota:** questa ganache ha una durata di soli 7 giorni.

**DOLCEFRUTTA PERA CESARIN**

**DolceFrutta Pera Cesarin**

**Procedimento**

Mettere un disco di Pan di Spagna al cioccolato in un anello da 18 cm e ricoprirlo con uno strato di **DolceFrutta Pera Cesarin**. Riempire lo stampo con la ganache fino al bordo. Abbatte e ricoprire con il **TopGel Mirror Cacao**.

Zenzero, pere e cioccolato



# Duo Bars

**Composizione**  
Gelatina di frutta Lampone e Yuzu  
Barrette alla Vaniglia e frutta HG

**Ricetta**

GELATINA DI FRUTTA LAMPONE E YUZU

<b>Purée lampone Cesarin</b>	<b>g. 350</b>
<b>Purée Yuzu Cesarin</b>	<b>g. 171</b>
Zucchero semolato	g. 52
Pectina gialla	g. 14
Sciroppo di Glucosio 60 DE	g. 63
Zucchero semolato	g. 506
Acido citrico 50-50	g. 20

**Preparazione**

Mescolare lo zucchero con la pectina aggiungendo il **Purée di Lampone e Purée di Yuzu** sempre mescolando. Iniziare a scaldare il mix di puree e zucchero, aggiungendo mescolando lo sciroppo di glucosio e il restante zucchero. Cuocere fino a raggiungere i 106/107°. Aggiungere l'acido citrico e versare negli stampi immediatamente. Una volta che le barrette si saranno solidificate, ricoprirle completamente di zucchero semolato.

BARRETTE ALLA VANIGLIA E FRUTTA HG (RIPIENO)

QT.

Cioccolato bianco 33% (Velvet 33%)	g. 419
Pasta alla mandorla pura	g. 209
Olio di riso	g. 90
Bacelli di vaniglia	g. 7
Burro Anidro PF 28	g. 32
Pailleté feuilletine	g. 21
<b>Frutta HG Cesarin - Fragole, Pesche e Mirtilli</b>	<b>g. 68</b>

**Preparazione**

Scaldare l'olio e mettere i bacelli di vaniglia in infusione. Sciogliere il cioccolato a 45 gradi. Aggiungere la Pasta alla mandorla pura e pre-cristallizzare a 24°. Aggiungere il resto degli ingredienti e mescolare.

**Nota:** questo ripieno è utilizzato per dragees.

**Procedimento**

Rivestire degli stampi per barrette con il cioccolato al latte. Riempire gli stampi rivestiti ormai solidificati con il ripieno alla vaniglia e **Frutta HG** fino al bordo. Chiudere le barrette con dell'altro cioccolato al latte. Togliere le barrette dallo stampo e ricoprirle con altro cioccolato. Terminare decorando la superficie con una barretta di gelatina di lampone e yuzu precedentemente preparata.





Spritz snack

### Composizione

Pasta morbida alla mandorla  
Aperol con Profumi d'Italia Mandarino Tardivo di Ciaculli Cesarin

### Ricetta

#### PASTA MORBIDA ALLA MANDORLA

Marzapane	g. 301
Uova intere	g. 156
<b>Pastafrutta Arancio Cesarin</b>	<b>g. 10</b>
Fecola di patate	g. 22
Albume d'uovo	g. 66
Zucchero semolato	g. 15
Burro chiarificato	g. 33

#### Preparazione

Mescolare in planetaria il marzapane, **PastaFrutta Arancio** e le uova intere. Montare gli albumi con lo zucchero e mescolarli al mix di marzapane precedentemente preparato, aggiungendo gradualmente il burro chiarificato sciolto. Riempire degli stampi in silicone con l'impasto e cuocerli in forno a 170 gradi per 10/12 minuti.

#### APEROL CON PROFUMI D'ITALIA MANDARINO TARDIVO DI CIACULLI

Aperol	g. 50
<b>Profumi d'Italia Mandarino Tardivo di Ciaculli Cesarin</b>	<b>g. 150</b>
<b>Cubetti d'Arancio Canditi 3x3 Cesarin</b>	<b>g. 25</b>

#### Preparazione

Mescolare **Profumi d'Italia Mandarino Tardivo di Ciaculli** con l'Aperol. Cuocere a 65 Brix e raffreddare. Aggiungere i **Cubetti d'Arancio 3x3 canditi**. Preparare delle camicie con il cioccolato negli stampi da barretta e, una volta solidificati, con la sacca da Pasticceria, fare un piccolo strato con il composto di **Profumi d'Italia Mandarino Tardivo di Ciaculli** mescolato all'Aperol. Inserire una barretta di pasta morbida alla mandorla. Estrarre le barrette dallo stampo e ricoprirle di cioccolato decorandole con **Cubetti d'Arancio Canditi 3x3**.





# Cubi Ruby

## Composizione

Ciocolato Ruby al Lampone  
Lamponi HG in Granuli Cesarin

## Ricetta

### CIOCCOLATO RUBY AL LAMPONE

Ciocolato Ruby	g. 920
Burro di Cacao in gocce	g. 50
<b>Frutta HG Granuli Lampone Cesarin</b>	<b>g. 40</b>

### Preparazione

Sciogliere il cioccolato e il burro di cacao. Mescolare in una raffinatrice **Frutta HG Granuli Lampone** con il cioccolato e burro di cacao fino a quando la massa sarà liscia.

**Nota:** questo cioccolato è utilizzato durante la copertura dei cubi.

### CUBETTI DI LAMPONE HG

Ciocolato Ruby	g. 746
Pasta di mandorla pura	g. 373
<b>Frutta HG Granuli Lampone Cesarin</b>	<b>g. 46</b>
Acido Citrico in polvere	g. 28
Olio di riso	g. 161
Burro anidro PF 28	g. 57
<b>Frutta HG Lamponi interi Cesarin</b>	<b>g. 111</b>

### Preparazione

Sciogliere il cioccolato a 45 gradi. Aggiungere la pasta di mandorle, **Frutta HG Granuli Lampone**, l'acido citrico e raffinare per 3 ore.

Aggiungere il burro anidro e pre-cristallizzare a 24 gradi.

Aggiungere il resto degli ingredienti e versare il composto in uno stampo.

Una volta solidificato, tagliare in piccolo pezzi con la chitarra.

**Nota:** questo ripieno è utilizzato per le dragees.

Mettere i cubetti nella bassina confettatrice e iniziare a farla girare lentamente con l'aria fredda a 6°. Aggiungere il primo strato di cioccolato bianco fino ad avere uno strato di 3 mm.

Aggiungere il cioccolato Ruby al lampone poco per volta fino a quando i cubetti saranno completamente rivestiti.

Assicurarsi che i cubetti non si attacchino uno all'altro e continuare ad aggiungere tutto il cioccolato.

Lasciare cristallizzare e aggiungere l'agente lucidante.

Innovazione e rispetto per l'ambiente: questi sono gli obiettivi che Cesarin ha dimostrato in oltre 100 anni di attività e produzione in armonia con la natura. Una scelta strategica che non si ferma a limitare l'uso delle risorse, ma riduce l'impatto ambientale, rispettando l'ecosistema locale della Valle dell'Alpone dove l'azienda ha sede.



**Profumi d'Italia  
TopGel Mirror**

*Chic Choux*



**Frutta HG  
Profumi d'Italia**

*Tartellette Profumi d'Italia*



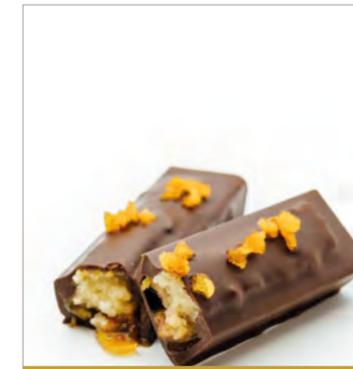
**DolceFrutta  
TopGel Mirror**

*Zenzero, pera e  
Cioccolato*



**Purée di Frutta  
Frutta HG**

*Duo Bars*



**Profumi d'Italia  
Frutta Candita**

*Spritz snack*



**Frutta HG Granuli**

*Cubi Ruby*

Certificazioni



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