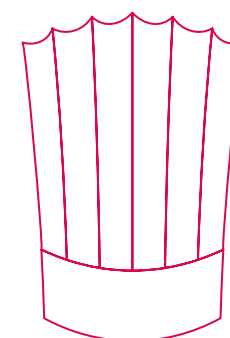




Silvia Federica Boldetti | Ricettario Cesarin





“ Ognuno ha il privilegio, la fortuna e il dovere di poter scegliere. In ogni ambito, in ogni situazione, ci costruiamo la vita che sogniamo, quella che immaginiamo, ad immagine e somiglianza dei nostri desideri e di quello che sentiamo di voler condividere e comunicare al mondo. Ogni singolo attimo, come ogni boccone, dolce o pensiero, è il risultato di ciò che siamo, delle nostre visioni, che si tramutano in azione e in ciò che diventiamo. Nella vita ho scelto di essere a colori, intensa, vivere pienamente come se ogni attimo fosse l'ultimo. Di seguire ciò che amo, non fare quello che ci si aspetta, ma puntare all'essenza delle cose, senza molti compromessi. Non bisogna piacere a tutti e non bisogna essere per tutti, altrimenti, equivale ad essere per nessuno. Credo fortemente nell'avere una propria identità, all'andare dritti nella propria direzione, convinti ed entusiasti, perché la strada che scegliamo, quella in cui siamo, è giusta per noi per quell'istante

Anche per questo, io scelgo Cesarin.

”

Selezione



www.cesarini.it

Selezione

5

Arancione





Ricetta

FROLLA ALLE MANDORLE	QUANTITÀ
Burro fresco	<i>g. 215</i>
Burro liquido	<i>g. 20</i>
Zucchero semolato	<i>g. 215</i>
Zucchero invertito	<i>g. 25</i>
Uova	<i>g. 240</i>
Farina debole	<i>g. 75</i>
Polvere di mandorle	<i>g. 240</i>
TuttaFrutta Tropical Cesarin	g. 100

Procedimento

Montare il burro morbido con gli zuccheri.
Aggiungere le uova poco alla volta e la polvere di mandorle.
Infine la farina e il burro liquido.
Quando il composto è pronto, aggiungere anche il **TuttaFrutta Tropical Cesarin**. Dressare negli stampi e cuocere a 160°C

CROCCANTE	QUANTITÀ
Cioccolato bianco	<i>g. 150</i>
Pasta di mandorle*	<i>g. 50</i>
Crumble di biscotto (Pailleté feuilletine)	<i>g. 25</i>
* Pasta di mandorle tipo pasta nocciola	

Procedimento

Sciogliere il cioccolato. Mescolarlo alla pasta di mandorle.
Aggiungere le pailleté e stendere sul frangipane.

GANACHE ESOTICA MONTATA	QUANTITÀ
Succo di mandarino	<i>g. 140</i>
Gelatina 200 bloom	<i>g. 8</i>
Cioccolato bianco	<i>g. 158</i>
Panna fresca 35%	<i>g. 660</i>

Procedimento

Scaldare il succo di mandarino a 45°C.
Versare sul cioccolato fuso e aggiungere la panna fresca.
Lasciar riposare una notte in frigo e montare il giorno seguente.

MOUSSE ALLA MANDORLA	QUANTITÀ
Latte intero	<i>g. 240</i>
Gelatina 200 bloom	<i>g. 9</i>
Cioccolato bianco	<i>g. 300</i>
Panna fresca	<i>g. 590</i>
Sale	<i>g. 1</i>
Pasta di mandorle	<i>g. 300</i>
Bacello di vaniglia	<i>n. 1</i>

Procedimento

Scaldare il latte e sciogliere all'interno la gelatina reidratata. Versarlo sul cioccolato fuso, sale e pasta di mandorle ed emulsionare per fare una ganache.
Aggiungere la vaniglia. Alleggerire infine con la panna semimontata.

Montaggio

Riempire uno stampo a metà con la mousse alla mandorla.
Spalmare al centro con uno strato di **Profumi d'Italia Mandarino Tardivo di Ciaculli Cesarin** lasciando un centimetro dal bordo. Abbattere di temperatura.
inserire la frolla alle mandorle spalmata di croccantino e riempire lo stampo fino al bordo con la ganache esotica montata.
Glassare la torta con **TopGel Mirror Neutro Cesarin** e spruzzare il top con effetto velluto arancione e giallo. Decorare con pezzetti di **TuttaFrutta Tropical Cesarin** e placchette di cioccolato bianco.





www.cesarin.it

Selezione



Dolce Cuore



Ricetta

FROLLA	QUANTITÀ
Burro	<i>g. 225</i>
Zucchero	<i>g. 140</i>
Polvere di mandorle	<i>g. 50</i>
Sale	<i>g. 1</i>
Uova	<i>g. 90</i>
Vaniglia in bacche	<i>n. 1</i>
Farina debole	<i>g. 370</i>
Miscela per impermeabilizzare:	
Uova	<i>g. 100</i>
Panna	<i>g. 100</i>

Procedimento

Impastare il burro con lo zucchero e la vaniglia in planetaria, aggiungere le uova, il sale e la polvere di mandorle e infine la farina.
Stendere tra due fogli di carta forno a 2 mm e lasciar riposare una notte.
Cuocere in anelli forati a 165° per circa 18 minuti fino a doratura.
Cinque minuti prima della fine della cottura spennellare con la miscela uova-panna e completare la cottura.

PAN DI SPAGNA	QUANTITÀ
Albumi	<i>g. 255</i>
Zucchero (a)	<i>g. 300</i>
Polvere di mandorle	<i>g. 300</i>
Farina debole	<i>g. 100</i>
Sale	<i>g. 3</i>
Uova	<i>g. 435</i>
Zucchero (b)	<i>g. 60</i>
Burro	<i>g. 50</i>

Procedimento

Montare gli albumi con lo zucchero (a). Separatamente montare le uova con lo zucchero (b).
Setacciare le polveri. Fondere il burro e unirvi una piccola parte di montata di uova e una piccola parte di polveri.
Unire in più riprese le polveri alla montata di uova, alternandole alla montata di albumi.
Incorporare il composto a base di burro, infine l'ultima parte di albume.
Stendere in fogli dello spessore di 5 mm (500g per teglia) e cuocere a 190°C per 9 minuti.

GANACHE MONTATA AL LIME	QUANTITÀ
Succo di lime	<i>g. 140</i>
Gelatina 200 bloom	<i>g. 8</i>
Acqua per gelatina	<i>g. 24</i>
Cioccolato bianco velvet	<i>g. 158</i>
Panna fresca 35%	<i>g. 660</i>
Scorza di lime	<i>n. 1</i>

Procedimento

Scaldare il succo di lime a 45°, aggiungere la gelatina.
Versare sul cioccolato fuso e scorze di lime. Aggiungere la panna fresca.
Lasciar riposare una notte in frigo e montare il giorno seguente.

CREMOSO AI FRUTTI DI BOSCO	QUANTITÀ
Polpa di frutti di bosco	<i>g. 100</i>
Polpa di amarena	<i>g. 50</i>
Succo di limone	<i>g. 40</i>
Uova	<i>g. 130</i>
Zucchero semolato	<i>g. 70</i>
Cioccolato Ruby	<i>g. 50</i>
Burro fresco	<i>g. 130</i>
Vaniglia in baccelli	<i>n. 1</i>

Procedimento

Mescolare le polpe e il succo di limone.
Mescolare lo zucchero con le uova e unirli alla purea. Cuocere fino al primo bollore, versare sul cioccolato Ruby e mixare. Aggiungere anche il burro e la vaniglia e mixare fino ad ottenere un composto liscissimo.
Abbatte a temperatura positiva.

Montaggio

Stendere uno strato di **Visciolata Selezione Cesarin** sulla frolla cotta.
Cospargere con i **Frutti di bosco TuttaFrutta Cesarin**.
Riempire la tartelletta con il cremoso ai frutti di bosco e chiudere con il pan di Spagna.
Riempire uno stampo a cuore con la ganache montata al lime e abbattere di temperatura.
Glassare con **TopGel Mirror Amarena Cesarin**.
Appoggiare il cuore glassato sulla crostatina sottosopra e decorare con i **Frutti di Bosco TuttaFrutta Cesarin**.



Meringata al Bergamotto



Ricetta

MERINGA	QUANTITÀ
Albume	g. 150
Zucchero semolato	g. 450

Procedimento

Montare gli albumi con lo zucchero fino a neve ferma.
Creare sulla carta-forno dei dischetti di meringa di un centimetro più piccoli della base della monoporzione e su un altro foglio creare dei dischi più grandi da ridurre in granella una volta cotti.
Cuocere per circa 1 ora a 110°C.
Una volta cotti e raffreddati, preparare la granella con i dischi più grandi e spennellare di cioccolato bianco i dischi più piccoli per impermeabilizzare.

CREMA PASTICCERA	QUANTITÀ
Latte fresco intero	g. 490
Panna fresca 35%	g. 125
Zucchero semolato	g. 130
Tuorlo	g. 155
Amido di riso	g. 25
Amido di mais	g. 20
Profumi d'Italia Bergamotto Cesarin	g. 30

Procedimento

Mescolare tutti gli ingredienti e frullarli con il mixer immersione.
Cuocere a 82° in microonde e riempire 3/4 dello stampo da inserto.
Abbattere di temperatura. Chiudere con uno strato di **Profumi d'Italia Bergamotto Cesarin**.

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO	QUANTITÀ
Latte intero	g. 250
Cioccolato bianco	g. 300
Gelatina 200 bloom	g. 11
Acqua per gelatina	g. 66
Panna fresca 35%	g. 550

Procedimento

Sciogliere il cioccolato. Scaldare il latte e aggiungere la gelatina reidratata. Fare una ganache e alleggerire con la panna.

Montaggio

Riempire uno stampo con la mousse al cioccolato bianco per due terzi.
Mettere nel centro l'inserto di crema e i **Profumi d'Italia Bergamotto Cesarin**. Chiudere con il disco di meringa spennellato di cioccolato bianco.
Abbattere di temperatura.
Sformare, stuccare con un po' di panna montata e coprire con granella di meringa.



www.cesarin.it

Selezione

15

Sacher Monoporzione



Ricetta

COMPOSTO SACHER	QUANTITÀ
Burro	g. 300
Zucchero a velo	g. 120
Zucchero invertito	g. 30
Tuorli	g. 225
Farina debole	g. 175
Cacao 22-24	g. 40
Polvere di mandorle	g. 250
Cioccolato fondente 60%	g. 175
Olio di semi	g. 25
Lievito in polvere	g. 17
Zucchero semolato	g. 150
Albumi	g. 375

Procedimento

Montare il burro con gli zuccheri, aggiungere i tuorli a filo.
Aggiungere anche il cioccolato fuso e mescolato con il burro liquido.
Alleggerire con un po' di albumi montati, unire la farina setacciata con il cacao e con il lievito e completare con il resto degli albumi.
Riempire i dischi di diametro 16 cm con 340-350 g. di composto per anello.
Cottura a valvola chiusa a 160° per circa 25 minuti.

GELATINA DI ALBICOCCA	QUANTITÀ
Polpa di albicocca	g. 400
Sciroppo di glucosio	g. 100
Zucchero semolato	g. 25
Gelatina 200 bloom	g. 7
Acqua per gelatina	g. 42
TuttaFrutta Albicocca a metà Cesarin	g. 300

Procedimento

Tagliare **TuttaFrutta Albicocca Cesarin** a pezzi grossolani.
Mescolare lo zucchero.
Portare a bollore la polpa con zucchero.
Aggiungere la gelatina e infine **TuttaFrutta Albicocca Cesarin**.
Versare nello stampo e abbattere di temperatura.

SPUMA ALL'ALBICOCCA	QUANTITÀ
Panna fresca	g. 600
Confettura di Albicocca Selezione Cesarin	g. 100
Gelatina 200 bloom	g. 5
Acqua per gelatina	g. 30

Procedimento

Montare la panna con la **Confettura di Albicocca Selezione Cesarin**.
Scioglierne una piccola parte insieme alla gelatina e riempire gli stampi.
Abbatte di temperatura, sformare e decorare con effetto velluto bianco.

TORTA GIANDUIA - MOUSSE AL CIOCCOLATO	QUANTITÀ
Latte intero	g. 250
Cioccolato fondente 65%	g. 280
Gelatina 200 bloom	g. 6
Acqua per gelatina	g. 36
Panna fresca 35%	g. 580

Procedimento

Scaldare il latte e unirlo alla gelatina reidratata.
Fare una ganache con il cioccolato e alleggerire con la panna semimontata.

Montaggio

Cuocere il biscotto Sacher in una cornice di metallo.
Tagliare il biscotto Sacher un po' più piccolo della base della torta con il tagliapasta apposito. Iniziare a montare la monoporzione al contrario.
Mettere nello stampo uno strato di mousse al cioccolato.
Abbatte di temperatura.
Fare un secondo strato con la gelatina di albicocca e chiudere con il biscotto Sacher.
Abbatte di temperatura.
Glassare con **Top Gel Mirror Cacao Cesarin**.
Appoggiare sulla monoporzione glassata la spuma all'albicocca spruzzata con effetto velluto. Decorare con due fili di cioccolato e una **Albicocca TuttaFrutta Cesarin** tagliata in tre pezzi.



*Rosa Gialla
al profumo di limone*



Ricetta

FROLLA	QUANTITÀ
Burro	<i>g. 225</i>
Zucchero	<i>g. 140</i>
Polvere di mandorle	<i>g. 50</i>
Sale	<i>g. 1</i>
Uova	<i>g. 90</i>
Vaniglia in bacche	<i>n. 1</i>
Farina debole	<i>g. 370</i>
Miscela per impermeabilizzare:	
Uova	<i>g. 100</i>
Panna	<i>g. 100</i>

Procedimento

Impastare il burro con lo zucchero e la vaniglia in planetaria, aggiungere le uova, il sale e la polvere di mandorle e infine la farina.
Stendere tra due fogli di carta forno a 2 mm. e lasciar riposare una notte.
Tagliare di una misura un pò più grande della base della rosa (anello 4 cm.) e cuocere tra due tappetini in silicone per circa 14 minuti.

MOUSSE ALLO YOGURT	QUANTITÀ
Yogurt	<i>g. 500</i>
Albumi	<i>g. 125</i>
Zucchero	<i>g. 190</i>
Acqua	<i>g. 50</i>
Panna fresca	<i>g. 375</i>
Gelatina 200 bloom	<i>g. 14</i>
Acqua per gelatina	<i>g. 84</i>
Yogurt in polvere	<i>g. 14</i>

Procedimento

Idratare la gelatina. Cuocere 170 g. di zucchero con l'acqua a 121°C e versarli a filo sugli albumi semimontati con il restante zucchero e lo yogurt in polvere.
Montare la panna e unire lo yogurt fresco, la meringa all'italiana e la panna alternando i componenti.

LEMON CURD	QUANTITÀ
Succo di limone	<i>g. 253</i>
Uova	<i>g. 253</i>
Zucchero	<i>g. 120</i>
Profumi d'Italia Limoncello Cesarin	<i>g. 50</i>
Cioccolato bianco	<i>g. 220</i>
Burro di cacao	<i>g. 35</i>
Gelatina 200 bloom	<i>g. 15</i>
Acqua per gelatina	<i>g. 90</i>
Scorza di limone	<i>n. 1</i>
Burro fresco	<i>g. 85</i>

Procedimento

Cuocere il succo di limone con le uova e lo zucchero a 82°C.
Versare sul cioccolato bianco, **Profumi d'Italia Limoncello Cesarin**, il burro di cacao, la gelatina idratata e la scorza di limone grattata.
Mixare. Aggiungere anche il burro fresco e mixare.
Versare in uno stampino piccolo per creare l'interno della rosa ed abbattere di temperatura.

Montaggio

Riempire degli stampi a forma di rosa per tre quarti con la mousse allo yogurt.
Inserire l'interno al lemon curd già preparato e indurito.
Abbatte di temperatura.
Una volta abbattuto, togliere dallo stampo e spruzzare con del cioccolato giallo per un effetto vellutato.
Usare un disco di frolla spalmato con **Profumi d'Italia Limoncello Cesarin** come base per la rosa. Decorare con cubetti di **Limone Candito Selezione Cesarin**.





Tartellette di Frutta



Ricetta

FROLLA	QUANTITÀ
Burro	g. 225
Zucchero	g. 140
Polvere di mandorle	g. 50
Sale	g. 1
Uova	g. 90
Vaniglia in bacche	n. 1
Farina debole	g. 370

Procedimento

Impastare il burro con lo zucchero e la vaniglia in planetaria, aggiungere le uova, il sale e la polvere di mandorle e infine la farina. Stendere tra due fogli di carta forno a 2 mm. e lasciar riposare una notte. Cuocere sottosopra sul tappetino di silicone a 165°C.

CREMA PASTICCERA	QUANTITÀ
Latte fresco intero	g. 490
Panna fresca 35%	g. 125
Zucchero semolato	g. 180
Uova tuorlo	g. 155
Amido di riso	g. 45

Procedimento

Mescolare tutti gli ingredienti e cuocere ad 82° nel microonde. Raffreddare.

Montaggio

Sulla base della tartelletta mettere un velo di **Profumi d'Italia Mandarino di Ciaculli Cesarin**.

Riempire fino al bordo con la crema pasticcera.

Decorare la superficie con **TuttaFrutta Cesarin** nel gusto che più vi piace: **mela, pera, fragolina, ananas, albicocca e lampone**.



Foresta Nera

Ricetta

PAN DI SPAGNA SACHER	QUANTITÀ
Burro	<i>g. 300</i>
Zucchero a velo	<i>g. 150</i>
Tuorlo	<i>g. 225</i>
Farina debole	<i>g. 300</i>
Cacao 22-24	<i>g. 40</i>
Cioccolato 811	<i>g. 175</i>
Olio di semi	<i>g. 30</i>
Lievito in polvere	<i>g. 18</i>
Zucchero semolato	<i>g. 150</i>
Albumi	<i>g. 375</i>

Procedimento

Montare il burro con lo zucchero, aggiungere il tuorlo a filo. Aggiungere anche il cioccolato fuso mescolato con l'olio di semi. Alleggerire con un po' di albumi montati, unire la farina setacciata con il cacao e con il lievito in polvere e completare con il resto degli albumi.

BAGNA ALL'AMARENA (FORESTA ROSA)	QUANTITÀ
Sciroppo di TuttAmarena Cesarin	<i>g. 100</i>
Maraschino	<i>g. 50</i>
Acqua	<i>g. 200</i>

Procedimento

Scaldare i tre ingredienti insieme per amalgamarli.

CHANTILLY AL MASCARPONE	QUANTITÀ
Mascarpone	<i>g. 200</i>
Panna fresca 35%	<i>g. 400</i>
Vaniglia in baccelli	<i>n. 1</i>
Zucchero invertito	<i>g. 5</i>

Procedimento

In planetaria, montare tutti gli ingredienti fino a renderli lucidi e cremosi. Fare attenzione a non lavorarli troppo.

Montaggio

Tagliare a cubetti il pan di Spagna sacher. Bagnarli leggermente con la bagna all'amarena ed adagiarli sul fondo del bicchiere. Fare uno strato di chantilly e mettere alcune **Amarene TuttAmarena Cesarin** ed alcune **Amarene speciali intere TuttaFrutta Cesarin**. Ripetere con un secondo strato di pan di Spagna sacher, crema chantilly ed **Amarene Cesarin**. Decorare con un gomitolo di cioccolato preparato in shock termico e una amarena come decorazione.



Cheese Cake Agrumata

Ricetta

STREUSEL ALLA NOCCIOLA	QUANTITÀ
Farina debole	g. 200
Burro fresco	g. 220
Polvere di nocchie	g. 200
Zucchero semolato	g. 180

Procedimento

Sabbiare velocemente tutti gli ingredienti. Lasciar riposare.
Passare a setaccio a maglie larghe e cuocere a 165°C per circa 12 minuti.

MOUSSE PHILADELPHIA	QUANTITÀ
Philadelphia	g. 300
Panna fresca 35%	g. 100
Yogurt polvere magro	g. 6
Panna fresca 35%	g. 310
Albume pastorizzato	g. 85
Zucchero a velo	g. 170
Gelatina 200 bloom	g. 10
Acqua per gelatina	g. 60
Vaniglia in baccelli	n. 1

Procedimento

A freddo montare la meringa italiana con zucchero a velo e albume pastorizzato.
Amalgamare il Philadelphia con la prima quantità di panna (a) riservandone una piccola parte che andrà leggermente scaldata per consentire di sciogliere lo yogurt in polvere.
Reidratare la gelatina nell'acqua e montare la seconda quantità di panna (b) con la vaniglia. Unire i composti ed utilizzare subito.

Montaggio

Sulla base del bicchiere mettere lo streusel alla nocciola.
Fare uno strato di **Profumi d'Italia Arancia Rossa di Sicilia IGP Cesarin**.
Aggiungere qualche **Cubetto di Arancia Candita Selezione Cesarin**.
Ripetere gli strati fino al riempimento del bicchiere.
Decorare con qualche cubetto di arancia candita e con decorazioni di cioccolato fondente.



www.cesarin.it

Selezione

29

Bigné Rosa





Ricetta

CRAQUELINE	QUANTITÀ
Farina	<i>g. 150</i>
Burro	<i>g. 150</i>
Zucchero cristallino	<i>g. 150</i>

Procedimento

Impastare velocemente tutti gli ingredienti.
Stendere tra due fogli di carta forno a 1 mm. e congelare.
Tagliare della misura adeguata ed utilizzare i dischetti per coprire il bignè in cottura.

BIGNE'	QUANTITÀ
Acqua	<i>g. 95</i>
Latte	<i>g. 95</i>
Farina	<i>g. 240</i>
Burro	<i>g. 170</i>
Sale	<i>g. 1</i>
Zucchero	<i>g. 5</i>
Uova	<i>g. 390</i>

Procedimento

Portare a ebollizione l'acqua con il latte, il burro, il sale e lo zucchero.
Unire la farina setacciata e cuocere fino a che la pastella non si stacchi dai bordi del tegame. Versare il pastello in planetaria con la foglia.
Aggiungere le uova poco alla volta.
Con una tasca da pasticciare formare dei bignè su una teglia, coprire con i dischetti di craqueline ed infornare a 160° per circa 30 minuti fino a doratura.

CREMA AL LAMPONE	QUANTITÀ
Polpa di lampone	<i>g. 450</i>
Acqua	<i>g. 150</i>
Zucchero semolato	<i>g. 75</i>
Amido di riso	<i>g. 45</i>
Albume	<i>g. 75</i>
Cioccolato Ruby	<i>g. 325</i>

Procedimento

Mescolare tutti gli ingredienti ad esclusione del cioccolato Ruby e cuocere a 82 nel microonde.
Versare sul cioccolato Ruby ed emulsionare usando un frullatore ad immersione.

CHANTILLY AL LAMPONE	QUANTITÀ
Crema al lampone	<i>g. 500</i>
Panna fresca	<i>g. 500</i>
Scaglie ice choc ruby	<i>g. 50</i>
Gelatina 200 bloom	<i>g. 5</i>
Acqua per gelatina	<i>g. 30</i>

Procedimento

Reidratare la gelatina nell'acqua.
In planetaria montare la panna con la crema fredda e unire le scaglie tritate finissime e la gelatina strizzata.

Montaggio

Tagliare il bignè in due orizzontalmente.
Nella base mettere un po' di crema al lampone e qualche **Lampone intero TuttaFrutta Cesarin**.
Riempire la seconda parte del bignè con la chantilly al lampone ed unire le due parti.
Decorare con qualche **Lampone TuttaFrutta Cesarin** e scagliette d'oro alimentare.





www.cesarini.it

Selezione

33



Come una mimosa



Ricetta

FROLLA	QUANTITÀ
Burro	<i>g. 225</i>
Zucchero	<i>g. 140</i>
Polvere di mandorle	<i>g. 50</i>
Sale	<i>g. 1</i>
Uova	<i>g. 90</i>
Vaniglia in bacche	<i>n. 1</i>
Farina debole	<i>g. 370</i>
Miscela per impermeabilizzare	
Uova	<i>g. 100</i>
Panna	<i>g. 100</i>

Procedimento

Impastare il burro con lo zucchero e la vaniglia in planetaria, aggiungere le uova, il sale e la polvere di mandorle e infine la farina.
Stendere tra due fogli di carta forno a 2 mm e lasciare riposare una notte.
Cuocere in anelli forati a 165° per circa circa 18 minuti fino a doratura.
Cinque minuti prima della fine della cottura spennellare con la miscela uova-panna e completare la cottura.

CREMA PASTICCERA	QUANTITÀ
Latte fresco intero	<i>g. 490</i>
Panna fresca 35%	<i>g. 125</i>
Zucchero semolato	<i>g. 140</i>
Uova tuorlo	<i>g. 155</i>
Amido di riso	<i>g. 45</i>
Profumi d'Italia Limoncello Cesarin	<i>g. 50</i>

Procedimento

Mescolare tutti gli ingredienti e cuocere nel microonde a 82.
Lasciare raffreddare.

PAN DI SPAGNA MONTATO	QUANTITÀ
Uova	<i>g. 100</i>
Albume	<i>g. 60</i>
Tuorlo pasta gialla	<i>g. 20</i>
Latte fresco	<i>g. 30</i>
Cioccolato Gold	<i>g. 100</i>
Farina debole	<i>g. 90</i>
Vaniglia in baccelli	<i>n. 2</i>
Per la spuma verde aggiungere:	
Pasta pistacchio	<i>g. 20</i>

Procedimento

Sciogliere il cioccolato Gold ed emulsionarlo con tutti gli altri ingredienti.
Trasferire il mix nel sifone e caricare con una cartuccia.
Lasciar riposare per 6 ore.
Sifonare il mix in un bicchiere di plastica a cuocere a microonde per 40 secondi.
Lasciare raffreddare.

Montaggio

Sul fondo della tartelletta di frolla spalmare un velo di **Profumi d'Italia Limoncello Cesarin**.
Riempire la crostatina con la crema pasticcera aromatizzata ai **Profumi d'Italia Limoncello Cesarin**.
Sulla superficie adagiare pezzetti di **Ananas TuttaFrutta Cesarin** e pezzi di pan di Spagna montato.





**Profumi d'Italia
TopGel Mirror
TuttaFrutta**
Arancione



**Profumi d'Italia
Frutta Candita**
*Cheese cake
agrumata*



**Profumi d'Italia
TuttaFrutta**
Come una mimosa



**Profumi d'Italia
TuttaFrutta**
Tartellette



**Visciolata
TuttaFrutta
TopGel Mirror**
Cuore



TuttaFrutta
Bignè rosa



**TuttAmarena
TuttaFrutta**
Foresta nera



**Profumi d'Italia
Frutta Candita**
Rosa gialla



Profumi d'Italia
Meringata al bergamotto



**Passata
TuttaFrutta
TopGel Mirror**
Sacher monoporzione

Innovazione e rispetto per l'ambiente: sono queste le finalità che Cesarin ha dimostrato nel corso di 80 anni di attività e di produzioni in armonia con la natura. Una scelta strategica che non si limita a contenere l'uso delle risorse ma a ridurre l'impatto ambientale, nel rispetto dell'ecosistema della Vallata dell'Alpone in cui l'azienda è inserita e delle vigenti normative.

Certificazioni



Azienda partner di





Federica e Alberto Cesarin



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