

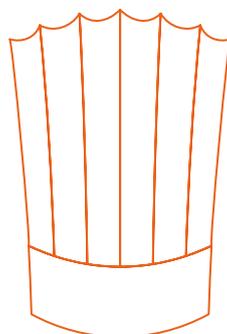


Roland Zanin | Ricettario Cesarin

Selezione







Selezione

“

C'è un'anima d'artista che contraddistingue ogni buon pasticcere, che si esprime in un gioco di contrasti e di equilibri dosati attraverso l'uso sapiente di ingegno, ingredienti, forme e colori. Tecniche di pasticceria, che dalla tradizione si lasciano guidare, per evolvere in interpretazioni artistiche di gusti e sensi.

Un invito al viaggio alla ricerca di nuovi confini, in cui farsi sorprendere dall'imprevisto e affascinare dall'esotico. Bagaglio necessario per intraprendere il viaggio sono la scelta delle materie prime e un partner fidato, capace di tenere il passo per affrontare la strada che ti accompagnerà al successo.

Anche per questo, io scelgo Cesarin.

”

Zanini Roland



Julia



Per 9 crostatine



www.cesarini.it

Selezione





Ricetta

FROLLA ALLE MANDORLE	QUANTITÀ
Farina 00	<i>g. 217</i>
Burro	<i>g. 130</i>
Zucchero a velo	<i>g. 82</i>
Uova intere	<i>g. 44</i>
Farina di mandorle non pelate	<i>g. 27</i>

Procedimento

Mescolare il burro e lo zucchero a velo con il gancio a foglia. Incorporare le uova intere e la farina di mandorle non pelate, alternando i due ingredienti. Incorporare infine la farina setacciata e lavorare fino a ottenere un composto omogeneo. Foderare 9 anelli per crostate monoporzione, quindi lasciarli raffreddare per almeno 2 ore in frigorifero a una temperatura di 4°C. Dopo questo periodo di riposo, cuocere su tappetini in silicone in forno ventilato a 160°C per 18 minuti.

CREMA AL PROFUMO DI LIMONCELLO CESARIN	QUANTITÀ
Profumi D'Italia Limoncello Cesarin	<i>g. 150</i>
Crema liquida 35% m.g.	<i>g. 50</i>
Uova intere	<i>g. 150</i>
Burro a pezzetti	<i>g. 150</i>

Procedimento

Scaldare la panna e **Profumi D'Italia Limoncello**. Incorporare le uova intere e portare a ebollizione mescolando. Togliere la pentola dal fuoco e lasciar raffreddare la crema fino a 40°C. Incorporare quindi il burro a pezzetti e frullare il tutto. Per concludere, stendere 10 g di **Profumi D'Italia Limoncello** sulla base delle crostatine precedentemente rivestite di cioccolato, quindi versare la crema fino a raggiungere il bordo superiore (rivestimento = 700 g di cioccolato bianco fuso e 300 g di burro di cacao caldo). Per la decorazione delle crostatine: versare la crema anche in stampini emisferici di 3 cm di diametro, quindi posizionare le semisfere ottenute sulle crostatine. Infine, mettere tutto in freezer.

MERINGA ALL'ITALIANA	QUANTITÀ
Albumi	g. 125
Zucchero semolato	g. 250
Acqua	g. 50

Procedimento

Sul fuoco portare a 120°C l'acqua con lo zucchero semolato.
Versare lo sciroppo ottenuto sugli albumi, quindi montare il tutto con la frusta dello sbattitore.

Assemblaggio

Posizionare 3 semisfere al limone su ogni crostatina.
Nappare le crostatine con del **TopGel Mirror Limone Cesarin** (riscaldato alla temperatura di 40°C).
Con l'aiuto di una bocchetta liscia da 8 mm, distribuire infine la meringa formando quattro ciuffetti tra le piccole cupole di crema.





Ricetta

MACARONS	QUANTITÀ
Mix di farina di mandorle e zucchero a velo	<i>g. 150</i>
Albumi	<i>g. 20</i>
Zucchero semolato	<i>g. 75</i>
Acqua	<i>g. 25</i>
Albumi	<i>g. 28</i>
Zucchero semolato	<i>g. 8</i>

Per il mix di farina di mandorle e zucchero a velo, tritare 75 g di zucchero a velo con 75 g di farina di mandorle.

Procedimento

In una ciotola, pesare il mix di farina di mandorle e zucchero a velo e gli albumi (20 g). Nella planetaria, versare i 28 g di albumi (montare a velocità 3) e versarvi sopra a poco a poco gli 8 g di zucchero semolato. Quando lo sciroppo di zucchero semolato e acqua raggiunge i 114°C, iniziare a lavorare a velocità 3; quando gli albumi hanno la consistenza simile alla schiuma da barba, versare lo zucchero cotto a 118°C. A 50°C incorporare il mix di farina di mandorle, zucchero a velo e albumi, lavorare l'impasto dei macaron con il gancio a foglia e finire di lavorare a mano fino a raggiungere la giusta consistenza. Con una bocchetta liscia da 7 mm, formare dei macaron di 7 cm di diametro sulla placca di cottura. Battere leggermente il fondo della leccarda e infornare a 140°C per 14-16 minuti in base al forno utilizzato (valvola aperta, ventilazione bassa).

GANACHE MONTATA AL CIOCCOLATO AL LATTE	QUANTITÀ
Cioccolato al latte	<i>g. 200</i>
Crema liquida 35% m.g.	<i>g. 400</i>

Procedimento

Far bollire la panna liquida e versarla sul cioccolato, 1/3 alla volta. Versare la ganache in una bacinella emisferica, quindi lasciarla raffreddare in frigorifero a 4°C per 24 ore. Il giorno dopo, montare la ganache con la frusta dello sbattitore.

Inserire:

40 g. **TuttaFrutta Pera Cesarin**

Assemblaggio

Con una bocchetta liscia da 7 mm, distribuire la ganache montata sul bordo del macaron, formando delle sfere di forma regolare. Aggiungere al centro un po' di **TuttaFrutta Pera Cesarin**. Richiudere i macaron e conservarli in frigorifero a una temperatura di 4°C. Consiglio: per garantire una migliore conservazione dei macaron, fare un taglio piatto con l'aiuto di un coltello seghettato. Immergere i macaron in cioccolato fondente e disporli obliquamente. Decorare i macaron con del cioccolato fondente.



www.cesarin.it

Selezione

Macarons grandi



Per 8 macarons



Elipso



Per 8 tortini



Ricetta

FROLLA ALLE MANDORLE	QUANTITÀ
Farina 00	g. 217
Burro	g. 130
Zucchero a velo	g. 82
Uova intere	g. 44
Farina di mandorle non pelate	g. 27

Procedimento

Mescolare il burro e lo zucchero a velo con il gancio a foglia. Incorporare le uova intere e la farina di mandorle non pelate, alternando i due ingredienti. Incorporare infine la farina setacciata e lavorare fino a ottenere un composto omogeneo. Foderare 8 anelli per crostate monoporzione, quindi lasciarli raffreddare per almeno 2 ore in frigorifero a una temperatura di 4°C. Dopo questo periodo di riposo, cuocere su tappetini in silicone in forno ventilato a 160°C per 18 minuti.

GANACHE PER CROSTATINA	QUANTITÀ
Panna liquida	g. 222
Cioccolato Caraibe	g. 178

Procedimento

Far bollire la panna e versarla sul cioccolato in pastiglie. Mescolare bene il tutto. Rivestire di cioccolato la base delle crostatine, quindi aggiungere 10 g di **TuttaFrutta Pera Cesarin** e versarvi sopra la ganache. Infine, mettere le crostatine in freezer. (Rivestimento = 700 g di cioccolato bianco fuso e 300g di burro di cacao caldo)

MOUSSE DI MARRONI	QUANTITÀ
Panna liquida	g. 250
Crema di marroni Cesarin	g. 100

Procedimento

Ammorbidire la crema di marroni con una spatola e montare la panna con la frusta, quindi lavorare insieme i due preparati con una frusta fino a ottenere un composto omogeneo. Versare la mousse in uno stampo di forma ellittica. Aggiungere al centro 15 g di TuttaFrutta Pera Cesarin, lisciare e mettere in freezer.

Consiglio:

Per ottenere una ganache dalla finitura liscia e brillante, versare la panna sul cioccolato 1/3 alla volta, continuando a mescolare con una spatola piatta.

Assemblaggio

Collocare un disco di cioccolato fondente sulle crostatine per avere una superficie liscia e brillante. Rivestire i dolcetti ai marroni con l'aiuto di una pistola a spruzzo e del floccaggio fondente (floccaggio fondente = 175 g di cioccolato fondente fuso e 75 g di burro di cacao caldo). Mettere in seguito il dolcetto di forma ellittica ai marroni sul disco di cioccolato e decorare il tortino con del cioccolato fondente e un **marrone Cesarin**.



Bande flammande
Nastro fiammingo



Per 2 torte rettangolari

Ricetta

FROLLA ALLE MANDORLE	QUANTITÀ
Farina 00	g. 217
Burro	g. 130
Zucchero a velo	g. 82
Uova intere	g. 44
Farina di mandorle non pelate	g. 27

Procedimento

Mescolare il burro e lo zucchero a velo con il gancio a foglia. Incorporare le uova intere e la farina di mandorle non pelate, alternando i due ingredienti. Incorporare infine la farina setacciata e lavorare fino a ottenere un composto omogeneo. Foderare due teglie rettangolari di 57 cm di lunghezza, 9 cm di larghezza e 4 cm di altezza.

CREMA DI MANDORLE	QUANTITÀ
Farina di mandorle	g. 200
Burro	g. 200
Uova intere	g. 200
Zucchero semolato	g. 200
Farina	g. 40
Cointreau	g. 4
Scorza d'arancia	g. 4

Procedimento

Rendere cremoso il burro e lo zucchero semolato lavorandoli con il gancio a foglia. Incorporare le uova intere e la farina di mandorle, alternando i due ingredienti. Aggiungere infine il Cointreau e le scorze d'arancia e rendere ben omogeneo tutto.

Insert:

150 g. **Variegatura Arancia Cesarin**

150 g. **TuttaFrutta Arancia Cesarin**

MACARONNADE	QUANTITÀ
Albumi	g. 120
Zucchero semolato	g. 20
Zucchero a velo	g. 100
Poudre d'amande	g. 120

Procedimento

Montare con la frustra gli albumi e lo zucchero semolato. Versare quindi a pioggia lo zucchero a velo e la farina di mandorle e incorporarli a mano, mescolando con una spatola, finché il composto non raggiunge la giusta consistenza.

Assemblaggio

Sul fondo di pasta zuccherata stendere **Topping Arancia Cesarin**, quindi cospargere di **TuttaFrutta Arancia Cesarin**.

Con l'aiuto di una bocchetta dentellata, distribuire la crema di mandorle riempiendo per 3/4 la teglia rettangolare e cuocere in forno a 160°C per 20 minuti. Dopo aver fatto raffreddare i dolci, stendere uno strato di macaronnade sulla crema di mandorle fredda e cuocere nuovamente il tutto a 170°C per 10 minuti. Spolverizzare leggermente i dolci con zucchero a velo, quindi terminare la cottura in forno a 170°C per 15-20 minuti.





www.cesarin.it

Selezione

15

*Bûche
Tronchetto*



Per 1 tronchetto



Ricetta

PASTA BISCUIT	QUANTITÀ
Albumi	<i>g. 146</i>
Tuorli	<i>g. 95</i>
Zucchero semolato	<i>g. 122</i>
Farina 00	<i>g. 137</i>

Procedimento

Montare i tuorli e lo zucchero semolato con la frusta dello sbattitore.

In una seconda terrina montare invece gli albumi.

Unire i due preparati, quindi incorporare delicatamente la farina setacciata.

Stendere infine il composto su una placca da forno da 60 x 40 ricoperta di carta oleata e cuocere la pasta biscuit in forno ventilato a 190°C per 8 minuti.

Al termine della cottura, ritagliare due strisce di pasta: una di 5,5 cm di larghezza e 53 cm di lunghezza per l'interno del tronchetto e una di 7 cm di larghezza e 54 cm di lunghezza per la parte inferiore.

SCIROPPO PER BAGNA	QUANTITÀ
Zucchero semolato	<i>g. 650</i>
Acqua	<i>g. 500</i>
Baccello di vaniglia	<i>1</i>

Procedimento

Mescolare l'acqua, lo zucchero e la stecca di vaniglia grattugiata.

Far bollire il tutto, dopo di che lasciar raffreddare.

CREMA AL PROFUMI D'ITALIA MANDARINO TRADIVO DI CIACULLI CESARIN	QUANTITÀ
Profumi d'Italia Mandarino di Ciaculli Cesarin	<i>g. 290</i>
Zucchero semolato	<i>g. 73</i>
Tuorli	<i>g. 88</i>
Uova intere	<i>g. 110</i>
Gelatina in polvere 200 Bloom	<i>g. 3</i>
Acqua fredda	<i>g. 15</i>
Burro a pezzetti	<i>g. 110</i>

Procedimento

Riscaldare in una pentola **Profumi d'Italia Mandarino Tardivo di Ciaculli Cesarin**.

Mescolare lo zucchero, i tuorli e le uova.

Mescolare insieme la gelatina e l'acqua.

Quando **Profumi d'Italia** è caldo, incorporarvi il composto di uova, tuorli e zucchero, quindi cuocere il tutto fino a 80°C e togliere dal fuoco.

Incorporare la gelatina e lasciar raffreddare il cremoso fino alla temperatura di 40°C.

Raggiunti i 40°C, incorporare il burro, quindi frullare il tutto e versare in uno stampo «U» l'inserto. Mettere l'inserto in freezer a -35°C.



MOUSSE DI MARRONI CESARIN	QUANTITÀ
Crema liquida 35% m.g.	g. 500
Crema di Marroni Cesarin	g. 500
Baccello di vaniglia	g. 1
Gelatina in fogli 200 Bloom	5 fogli

Procedimento

Ammollare la gelatina in acqua fredda.

Grattugiare la stecca di vaniglia nella crema di marroni e lavorare il tutto con la frusta.

Scolare la gelatina e farla sciogliere in microonde a temperatura elevata.

Montare la panna liquida con la frusta dello sbattitore.

Incorporare la gelatina nella **crema di marroni**, quindi incorporare la panna montata con la frusta.

Assemblaggio

Riempire per metà uno stampo per tronchetto con della mousse ai marroni, quindi inserire il cremoso e la striscia di pasta biscuit.

Disporre accuratamente l'inserito al centro dello stampo.

Dopo aver bagnato la pasta biscuit con lo sciroppo, cospargere con qualche **marrone Cesarin** tagliato in quattro pezzi.

Ricoprire il tutto di mousse ai marroni, quindi posizionare al di sopra la seconda striscia di pasta biscuit, bagnarla con lo sciroppo e appoggiare il tronco su una griglia. Lisciare il tutto e tenere in serbo in freezer a -35°C.

Una volta congelato, glassare il tronchetto con del **TopGel Neutro Cesarin** e decorare con spicchi di mandarino candito, pezzetti di Marroni Cesarin e ciuffetti di meringa alla francese* (100 g di albumi / 100 g di zucchero semolato / 100 g di zucchero a velo), completando con decorazioni di cioccolato fondente alle estremità e di lato

*Distribuire in anticipo le meringhe sulla placca di cottura con l'aiuto di una bocchetta liscia da 6 mm e cuocerle in forno a 110°C per 1 ora e 30 minuti.



Couronne de brioche

Corona di brioche



Per 6 brioches



Ricetta

PASTA PER BRIOCHE	QUANTITÀ
Farina manitoba	g. 1.000
Zucchero semolato	g. 100
Sale	g. 20
Lievito biologico	g. 70
Uova intere	g. 500
Burro	g. 500
Frutta Candita Cesarin (arance, pere rosse, pere gialle, albicocche, TuttaFrutta Amarena Speciale)	g. 200

Procedimento

Nella planetaria, versare la farina, lo zucchero semolato, il sale e le uova intere. Cominciare e lavorare a bassa velocità, quindi incorporare il lievito biologico.

Lavorare nuovamente a bassa velocità per 3 minuti, quindi aggiungere il burro a pezzetti, 1/4 alla volta, finché l'impasto si stacca dalle pareti.

A questo punto aggiungere la frutta candita, senza mescolare troppo.

Attenzione a non superare la temperatura di 22°C. Al termine della lavorazione, lasciare riposare in frigorifero a 4°C per almeno 6 ore.

Ricavare delle palle di 400 g, arrotolare l'impasto, fare un foro al centro, modellare a forma di corona e far lievitare al riparo dall'umidità alla temperatura di 30°C.

Far quindi dorare le brioche cuocendole in forno a 140°C per 30-35 minuti.

Una volta estratte dal forno e ormai fredde, nappare le corone con del **TopGel Neutro Cesarin**, quindi decorare con della **Frutta Candita Cesarin** (pezzi di arance, pere rosse, pere gialle, albicocche e qualche pezzetto di TuttaFrutta Amarena Speciale)



Innovazione e rispetto per l'ambiente:
questi gli obiettivi raggiunti da Cesarin
nei suoi 90 anni di attività e di produzione
in armonia con la natura. Una scelta strategica
che non si limita a contenere l'impiego di risorse,
bensì riduce l'impatto ambientale, nel rispetto
dell'ecosistema della Val d'Alpone,
in cui l'azienda si inserisce, e delle norme in vigore.



Profumi d'Italia
(Limoncello)
TopGel Mirror

Julia



TuttaFrutta
(Frutta Semicandita)

Macarons grandi



TuttaFrutta
(Frutta Semicandita)
Marroni

Elipso



TuttaFrutta
(Frutta Semicandita)
Topping

Bande flamande



Profumi d'Italia
(Mandario di Ciaculli)
Marroni
TopGel Mirror

Bûche



Frutta Candita

Couronne de brioche



Partner





Federica Cesarin e 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