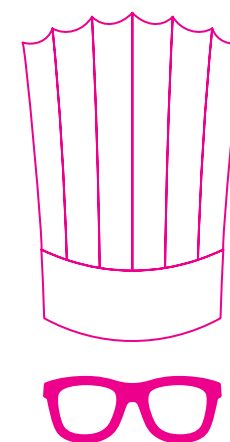




Roberto Rinaldi | Ricettario Cesarin





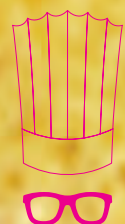
“

C'è un segreto che accompagna ogni buon pasticciere: il non cedere a compromessi, ma scegliere sempre materie prime di altissima qualità. Dietro ogni torta, gelato o semifreddo si nasconde uno studio attento e preciso che si realizza in un'opera artistica dove conoscenza, creatività e ricerca sono in un equilibrio perfetto. Tuttavia non basta, alla base ci deve essere anche un'attenta scelta delle materie prime, a partire dalla frutta uno tra gli ingredienti più importanti in pasticceria, perché permette di creare contrasti, leggerezze, profumi... Non è sufficiente solo la scelta di prodotti qualitativamente eccelsi, ma dietro ci devono essere aziende con competenze specifiche nel saperli lavorare e trattare e in continua evoluzione.

Per questo non scelgo una delle tante aziende in commercio, io scelgo Cesarin.

”

Selezione



Four Season Selezione



Panettone



Ricetta per 22 panettoni

Consiglio

la temperatura degli ingredienti non deve essere inferiore alla temperatura dell'impasto, anche la frutta deve essere ad una temperatura minima di 24°C



Primo impasto

INGREDIENTI	DOSAGGIO
farina di panettone 360w	<i>g. 4000</i>
lievito naturale pronto 11 ore lievitazione	<i>g. 1200</i>
acqua 28°C	<i>g. 2000</i>
zucchero di canna bianco	<i>g. 1000</i>
tuorli pastorizzati	<i>g. 1000</i>
burro fresco 82% m.g.	<i>g. 1500</i>
	<i>g. 10700</i>

Procedimento

Impastare farina, zucchero, burro, acqua per 15 minuti; aggiungere poi il lievito pronto a maturazione e impastare 1 minuto; poi aggiungere metà dei tuorli alla temperatura di 24°C e continuare per 5 minuti; quindi inserire i restanti tuorli rimasti. Disporre l'impasto in cassette imburrante e coperte con pellicola. Fare lievitare per tre volte il suo volume a una temperatura di 29°C in 10-12 ore. Fine impasto ore 19,00 inizio secondo impasto ore 5,00.

Secondo impasto

INGREDIENTI	DOSAGGIO
primo impasto	<i>g. 10700</i>
farina sfoglia	<i>g. 500</i>
farina panettone 360w	<i>g. 1000</i>
miele d'acacia	<i>g. 400</i>
zucchero di canna bianco	<i>g. 1000</i>
acqua 28°C	<i>g. 650</i>
vaniglia in baccello Bourbon	<i>n. 6</i>
vaniglia in baccello Tahiti	<i>n. 6</i>
tuorli pastorizzati	<i>g. 1000</i>
Pasta Oro Arancio	<i>g. 250</i>
Pasta Oro Limone	<i>g. 150</i>
sale	<i>g. 90</i>
burro fresco 82% m.g.	<i>g. 2300</i>
	<i>g. 18050</i>

Procedimento

Al primo impasto aggiungere farine, vaniglia, **Pasta Oro Arancio e Limone** e impastare per 10 minuti; aggiungere lo zucchero, il miele e 1\3 di tuorli per 5 minuti. Inserire il sale e 1\3 di tuorli per 2 minuti; incorporare il burro morbido a 26°C per 2 minuti, infine i tuorli restanti, aggiungere per terminare l'acqua all'impasto. Dividere l'impasto e aggiungere la frutta preventivamente sgocciolata.

Panettone Primavera

INGREDIENTI	DOSAGGIO
impasto neutro finito	<i>g. 4510</i>
TuttaFrutta Fragoline	<i>g. 400</i>
TuttaFrutta Amarena	<i>g. 400</i>
TuttaFrutta Lampone	<i>g. 400</i>

Panettone Estate

INGREDIENTI	DOSAGGIO
impasto neutro finito	<i>g. 4510</i>
TuttaFrutta Albicocca 14x14	<i>g. 600</i>
TuttaFrutta Pesca 12x12	<i>g. 600</i>

Panettone Autunno

INGREDIENTI	DOSAGGIO
impasto neutro finito	<i>g. 4510</i>
Marroni canditi Selezione	<i>g. 600</i>
cioccolato 70% in gocce 20x20	<i>g. 300</i>
noci tritate	<i>g. 300</i>

Panettone Inverno

INGREDIENTI	DOSAGGIO
impasto neutro finito	<i>g. 4510</i>
TuttaFrutta Scorze di arancio 12x12	<i>g. 400</i>
TuttaFrutta Mela 12x12	<i>g. 400</i>
TuttaFrutta Pera 12x12	<i>g. 400</i>

Procedimento

Spezzare pezzi da 250 g. per tipologia. Pirlare lasciare riposare per un'ora a 28°C su tavole di legno; mettere poi in stampi i 4 pezzi diversi e lasciare lievitare in cella di lievitazione per 6-7 ore alla temperatura di 29°C con il 70% di umidità.

Glassa alle mandorle

INGREDIENTI	DOSAGGIO
mandorle amare	<i>g. 70</i>
mandorle grezze	<i>g. 370</i>
nocciole tostate	<i>g. 250</i>
zucchero di canna bianco	<i>g. 1500</i>
amido di riso	<i>g. 50</i>
fecola di patate	<i>g. 70</i>
farina di mais	<i>g. 50</i>
albume	<i>g. 300</i>
	<i>g. 2660</i>

Procedimento

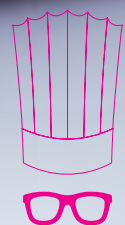
Macinare finemente tutti gli ingredienti e inserire alla fine l'albume liquido.

Composizione e finitura

Quando i panettoni saranno lievitati glassare ogni spicchio e decorare con mandorle, gocce di cioccolato, granella di zucchero. Cuocere in forno ventilato a 165°C per 45-50 minuti. Valvola chiusa per i primi 30 minuti poi aperta per i restanti. Appena sfornati girarli a testa in giù con l'aiuto delle forche e lasciarli raffreddare per 12 ore. Confezionare in buste a norma di legge e chiudere facendo attenzione a fare uscire più aria possibile.

Consiglio

girare in macchina
l'impasto con una parte
della frutta (20%) fino ad
ottenere una colorazione
uniforme; quindi
aggiungere la restante
frutta e girare ancora per
qualche minuto



Cake ai frutti rossi Selezione



Plum-cake a lievitazione
naturale



Ricetta per 22 torte





Primo impasto

INGREDIENTI	DOSAGGIO
farina panettone 360w	<i>g. 2000</i>
lievito naturale pronto 11 ore lievitazione	<i>g. 600</i>
acqua 28°C	<i>g. 1000</i>
zucchero di canna bianco	<i>g. 500</i>
tuorli pastorizzati	<i>g. 500</i>
burro fresco 82% m.g.	<i>g. 800</i>
	<i>g. 5400</i>

Procedimento

Impastare farina, zucchero, burro, acqua per 15 minuti; aggiungere poi il lievito pronto a maturazione e impastare un minuto; poi aggiungere metà dei tuorli alla temperatura di 24°C e continuare per 5 minuti poi inserire i restanti tuorli.
Disporre l'impasto in cassette imburrante e coperte con pellicola.
Fare lievitare per tre volte il suo volume a una temperatura di 29°C in 10-12 ore.
Fine impasto ore 19,00 inizio secondo impasto ore 5,00.

Secondo impasto

INGREDIENTI	DOSAGGIO
primo impasto	<i>g. 5400</i>
farina sfoglia	<i>g. 250</i>
farina panettone 360w	<i>g. 500</i>
miele d'acacia	<i>g. 200</i>
zucchero di canna bianco	<i>g. 500</i>
acqua 28°C	<i>g. 150</i>
vaniglia in baccello Bourbon	<i>n. 3</i>
vaniglia in baccello Tahiti	<i>n. 3</i>
tuorli pastorizzati	<i>g. 500</i>
Pasta oro Arancio	<i>g. 125</i>
Pasto oro Limone	<i>g. 75</i>
sale	<i>g. 45</i>
burro fresco 82% m.g.	<i>g. 1200</i>
TuttaFrutta Frutti di bosco	<i>g. 2500</i>
	<i>g. 11450</i>

Procedimento

Al primo impasto aggiungere farine, vaniglia, **Pasta Oro Arancio e Limone** e impastare per 10 minuti; aggiungere lo zucchero, il miele e 1\3 di tuorli per 5 minuti; inserire il sale e 1\3 di tuorli per 2 minuti, quindi incorporare il burro morbido a 26°C per 2 minuti, infine i tuorli restanti, aggiungere per terminare l'acqua all'impasto. Aggiungere la frutta precedentemente sgocciolata.

Spezzare pezzi da 500 g.; pirlare lasciare riposare per un'ora a 28°C su tavole di legno mettere poi negli stampi e lasciare lievitare in cella lievitazione per 6-7 ore alla temperatura di 29°C con il 70% di umidità.

Glassa alle mandorle

INGREDIENTI	DOSAGGIO
mandorle amare	<i>g. 35</i>
mandorle grezze	<i>g. 300</i>
zucchero di canna bianco	<i>g. 750</i>
amido di riso	<i>g. 25</i>
fecola di patate	<i>g. 35</i>
farina di mais	<i>g. 25</i>
albume	<i>g. 150</i>
	<i>g. 1320</i>

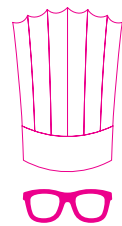
Procedimento

Macinare finemente tutti gli ingredienti e inserire alla fine l'albume liquido

Composizione e finitura

Procedimento

Quando i cake saranno lievitati, glassare e decorare con granella di zucchero.
Cuocere in forno ventilato a 165°C per 35 minuti.
Valvola chiusa per i primi 20 minuti poi aperta per i restanti.
Appena sfornati girarli a testa in giù con l'aiuto delle forche e lasciarli raffreddare per 12 ore.
Confezionare in buste a norma di legge e chiudere facendo attenzione a fare uscire più aria possibile.



Crostata di visciole croccante *Selezione*



Torta da forno moderna



Ricetta per 4 torte

Consiglio

prima di infornare,
lasciare la crostata in
frigo a +4°C per due ore
in modo da ottenere una
perfetta cristallizzazione
della materia grassa e
garantire una miglior
tenuta in cottura





Bacio di dama sbriciolato al profumo di limone

INGREDIENTI	DOSAGGIO
burro	<i>g. 100</i>
PastaFrutta Limone Oro	<i>g. 25</i>
zucchero di canna bianco	<i>g. 85</i>
farina di mandorle	<i>g. 100</i>
farina tipo 0	<i>g. 100</i>
	<i>g. 410</i>

Procedimento

Mescolare assieme tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia.
Sbriciolare in piccoli pezzi con le mani su teglia e cuocere in forno a 160°C per 25 minuti.

Pasta frolla vaniglia e agrumi

INGREDIENTI	DOSAGGIO
burro fresco 82% m.g.	<i>g. 210</i>
PastaFrutta Limone Oro	<i>g. 10</i>
PastaFrutta Arancio Oro	<i>g. 15</i>
zucchero a velo	<i>g. 180</i>
sale di Cervia	<i>g. 3</i>
polvere di mandorle Avola	<i>g. 60</i>
uovo fresco	<i>g. 100</i>
farina per frolla 180w	<i>g. 120</i>
farina per frolla 180w	<i>g. 340</i>
vaniglia in baccelli	<i>n. 2</i>
	<i>g. 1040</i>

Procedimento

Ammorbidire il burro a 25°C con la vaniglia, aggiungere le uova, **PastaFrutta Oro Arancio e Limone**, lo zucchero a velo e la farina di mandorle in planetaria, amalgamare senza inglobare troppa aria. Legare il tutto con la prima quantità di farina setacciata. Una volta che sarà unita bene, inserire la restante seconda parte di farina. Lasciare cristallizzare in frigo per 4 ore. Tirare la frolla a 3,5 mm. e foderare l’anello di acciaio alto 2 cm. e 18 cm. diametro.

Farcitura di visciole

Procedimento

Riempire il fondo di frolla con **Visciolata Selezione** per 1,5 cm. di altezza

Vellutata alla vaniglia e bergamotto

INGREDIENTI	DOSAGGIO
latte fresco intero	<i>g. 250</i>
zucchero di canna bianco	<i>g. 40</i>
vaniglia in baccelli	<i>n. 1</i>
Profumi d'Italia Bergamotto	<i>g. 20</i>
tuorli pastorizzati	<i>g. 60</i>
mascarpone	<i>g. 50</i>
panna fresca 35% m.g.	<i>g. 100</i>
gelatina in fogli	<i>g. 4</i>
acqua	<i>g. 20</i>
	<i>g. 545</i>

Procedimento

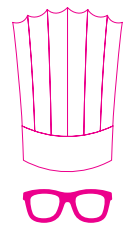
Mettere a bollire il latte con **Profumi d'Italia Bergamotto** e la vaniglia, unire a 70°C i tuorli mescolati con lo zucchero e continuare la cottura a fino a 85°C. Raffreddare a 35°C e unire la gelatina sciolta e precedentemente ammollata; mescolare con l’aiuto di una marisa alleggerendo la massa con panna montata.

Composizione e finitura

Procedimento

Stendere la frolla e coppare un disco di diametro 18 cm. Foderare un anello della stessa misura coprendo le pareti con una striscia da 2 cm. Farcire con **Visciolata Selezione** la crostata e riempire la superficie della stessa con il bacio di dama sbriciolato finemente.
Cuocere a 180°C per 20-25 minuti.
Al momento della finitura, spolverizzare con zucchero a velo e decorare con ciuffi di vellutata alla vaniglia e **TuttaFrutta Amarena Speciale**.

Selezione



Eclair Selezione



Bigné



Ricetta per 40 éclair





Pasta bigné-choux

INGREDIENTI	DOSAGGIO
acqua	<i>g. 160</i>
latte fresco intero	<i>g. 160</i>
burro fresco 82% m.g.	<i>g. 160</i>
zucchero di canna bianco	<i>g. 6</i>
sale	<i>g. 4</i>
estratto di vaniglia	<i>g. 6</i>
farina debole 00	<i>g. 160</i>
uova	<i>g. 280</i>
	<i>g. 936</i>

Procedimento

Porre acqua, latte, burro, vaniglia, sale e zucchero in un pentolino, quindi portare il tutto a bollore, unire la farina e cuocere sempre sul fuoco per 2 minuti circa, fino a ottenere una pastella soda e che si stacca dal fondo. Mettere il composto in planetaria con la foglia, unire poco alla volta le uova intere, fino al completo assorbimento. Stendere su teglia con bocchetta rigata con punte strette e corte per una lunghezza di 12 cm. e larghezza di 3 cm. Cottura a 165°C in forno statico su teglie di ferro su tappetini di silicone microforati per 30-35 minuti a valvola aperta.

Crema pasticcera alla vaniglia e arancio

INGREDIENTI	DOSAGGIO
latte fresco intero	<i>g. 250</i>
panna fresca 35% m.g.	<i>g. 250</i>
zucchero di canna bianco	<i>g. 130</i>
vaniglia in baccello Bourbon	<i>n. 1</i>
vaniglia in baccello Tahiti	<i>n. 1</i>
tuorli pastorizzati	<i>g. 200</i>
PastaFrutta Arancio Oro	<i>g. 50</i>
amido di riso	<i>g. 70</i>
	<i>g. 952</i>

Procedimento

Unire al latte e la panna le bacche di vaniglia, **PastaFrutta Arancio Oro** e metà dello zucchero presente; nel frattempo fare una pastella con amido, zucchero e tuorli, girare fino ad ottenere un composto liscio. Quando il latte arriva a bollore, stemperare la pastella versando i liquidi caldi, rimestare bene e versare il tutto all'interno del tegame e cuocere a pastorizzazione di 82°C. Far raffreddare velocemente a +25°C per utilizzare per la chantilly. Conservare a +4°C i restanti 400 g.

Crema chantilly alla vaniglia e arancio

INGREDIENTI	DOSAGGIO
crema pasticcera alla vaniglia e arancio	<i>g. 500</i>
gelatina in fogli	<i>g. 10</i>
acqua	<i>g. 60</i>
panna fresca 35% m.g.	<i>g. 500</i>
	<i>g. 1070</i>

Procedimento

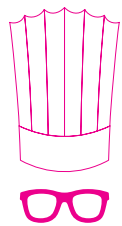
Riscaldare la crema a 25°C e aggiungere la gelatina ammorbidita in acqua fredda. Unire la panna montata con la vaniglia e mescolare con una frusta. Lasciare cristallizzare a +4°C per 12 ore prima di utilizzare.

Composizione e finitura

Procedimento

Tagliare la parte superiore dell'eclair, fare uno strato da mezzo cm. con **TuttaFrutta Fragoline** e farcire con la crema pasticcera alla vaniglia e arancio. Finire l'eclair con ciuffi di crema chantilly e **TuttaFrutta Fragoline**.

Selezione



Soley Selezione



Diametro 22 cm.



Ricetta per 4 torte

Consiglio

per aumentare
la persistenza
del profumo, preparare
l'infusione della panna
con il mandarino 24
ore prima della cottura
delle creme





Pan di spagna al mandarino

INGREDIENTI	DOSAGGIO
polvere di mandorle	<i>g. 100</i>
zucchero di canna bianco	<i>g. 50</i>
uova intere	<i>g. 140</i>
farina debole	<i>g. 25</i>
burro fuso	<i>g. 20</i>
albume fresco	<i>g. 100</i>
Profumi d'Italia Mandarino tardivo di Ciaculli	<i>g. 50</i>
	<i>g. 485</i>

Procedimento

Montare con la prima planetaria le uova, lo zucchero e la polvere di mandorle; contemporaneamente nella seconda planetaria montare a neve albume e zucchero, amalgamare a mano i due ingredienti facendo attenzione di non smontare la massa, unire delicatamente la farina setacciata e infine il burro fuso e la pasta con **Profumi d'Italia Mandarino tardivo di Ciaculli** miscelati assieme. Stendere sopra tappetini in silicone la pasta con la sagoma dell'anello e cuocere in forno a 200°C per 7 minuti.

Bacio di dama alle mandorle, mandarino e sale

INGREDIENTI	DOSAGGIO
burro	<i>g. 100</i>
zucchero di canna grezzo	<i>g. 80</i>
Profumi d'Italia Mandarino tardivo di Ciaculli	<i>g. 30</i>
farina di mandorle Avola	<i>g. 100</i>
farina	<i>g. 100</i>
sale rosa fine	<i>g. 2</i>
	<i>g. 412</i>

Procedimento

Impastare in planetaria con la foglia tutti gli ingredienti, una volta amalgamati bene stendere il composto tra 2 silpat dello spessore di 2,5 mm. ed infornare a 160°C nel forno statico per 14 minuti. Dopo la cottura spennellare di burro cacao.

Cremoso al pralinato al profumo di mandarino

INGREDIENTI	DOSAGGIO
panna fresca 35% m.g.	<i>g. 70</i>
Profumi d'Italia Mandarino tardivo di Ciaculli	<i>g. 30</i>
gelatina in fogli	<i>g. 5</i>
pasta pralinato mandorle e nocciole	<i>g. 485</i>
panna fresca 35% m.g.	<i>g. 240</i>
	<i>g. 830</i>

Procedimento

Scaldare in un pentolino i 70 g. di panna liquida a 60°C con la **Profumi d'Italia Mandarino tardivo di Ciaculli** e aggiungere la gelatina precedentemente ammollata in acqua fredda. Versare la panna sul pralinato ed emulsionare con un mixer a immersione. Stabilizzare l'emulsione aggiungendo la restante panna liquida a 20°C fino ad ottenere una struttura lucida ed elastica. Versare nello stampo sopra il pan di spagna e abbattere a -20°C.

Bavarese al mandarino tardivo di Ciaculli

INGREDIENTI	DOSAGGIO
mascarpone	<i>g. 400</i>
panna fresca 35% m.g.	<i>g. 400</i>
Profumi d'Italia Mandarino tardivo di Ciaculli	<i>g. 80</i>
acqua	<i>g. 32</i>
zucchero di canna bianco	<i>g. 186</i>
tuorli pastorizzati	<i>g. 195</i>
gelatina in fogli	<i>g. 10</i>
acqua per gelatina	<i>g. 50</i>
	<i>g. 1353</i>

Procedimento

In planetaria montare fino all'80% del suo volume a velocità media il mascarpone, la panna e **Profumi d'Italia Mandarino tardivo di Ciaculli**. Sul fuoco portare a 121°C l'acqua con lo zucchero e versare a filo sui tuorli montati in una seconda planetaria. Lasciar montare e quando si è leggermente raffreddato unire la gelatina precedentemente sciolta. Amalgamare le due masse delicatamente.

Glassa arancio a specchio

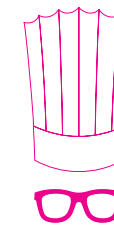
Topgel Mirror Arancio

Composizione e finitura

Procedimento

Riempire con sac-a-poche per 1/3 lo stampo a forma di anello di diametro 22 cm., interno 14 cm. e altezza 4 cm. con la bavarese al mandarino. Inserire nella bavarese il cremoso al pralinato con pan di spagna precedentemente congelato, colmare con la bavarese e chiudere con il bacio di dama sagomato per lo stampo. Abbattere a -20°C e glassare con **Topgel Mirror Arancio** precedentemente riscaldato, poi abbattere di nuovo per qualche minuto. Infine decorare con **Filetti di arancio Selezione** ricoperti di foglie oro e dischetti di cioccolato bianco.

Selezione



Twist Selezione



Torta



Ricetta per 4 torte

Consiglio

per avere un taglio perfetto
colare la frutta prima
di inserirla all'interno
del dolce





Torta morbida all' amarena

INGREDIENTI	DOSAGGIO
uova intere	<i>g. 440</i>
zucchero di canna bianco	<i>g. 350</i>
latte fresco intero	<i>g. 100</i>
farina debole	<i>g. 500</i>
burro fuso	<i>g. 250</i>
lievito in polvere	<i>g. 15</i>
PastaFrutta Amarena	<i>g. 100</i>
	<i>g. 1755</i>

Procedimento

Fondere il burro. Setacciare insieme la farina, lo zucchero, il sale, la vaniglia e il lievito. Mescolare con l'aiuto della foglia o del mixer le uova. Aggiungere quindi le farine setacciate, infine il latte e **Pastafrutta Amarena** ed il burro fuso a caldo ad una temperatura di 45/48°C. Conservare al fresco e non utilizzare prima di 24 ore. Stendere la pasta in una cornice di 60x40 cm. Infornare a 180°C per 12/15 minuti a valvola chiusa.

Infusione alle mandorle al profumo di vaniglia e limoncello

INGREDIENTI	DOSAGGIO
panna fresca 35% m.g.	<i>g. 1200</i>
baccello di vaniglia	<i>n. 3</i>
mandorle di Avola tritate	<i>g. 450</i>
Profumi d'Italia Limoncello	<i>g. 250</i>
mandorle amare	<i>g. 12</i>
	<i>g. 1915</i>

Procedimento

Mettere in infusione per 24 ore le mandorle tritate, la vaniglia, **Profumi d'Italia Limoncello** nella panna. Il giorno dopo filtrare il tutto ed estrarre la panna aromatizzata.

Vellutata di madorle e amarene al profumo di vaniglia e limoncello

INGREDIENTI	DOSAGGIO
infusione alle mandorle e limoncello	<i>g. 800</i>
zucchero di canna bianco	<i>g. 150</i>
gelatina in fogli	<i>g. 24</i>
baccello di vaniglia	<i>n. 4</i>
panna fresca 35% m.g.	<i>g. 800</i>
TuttaFrutta Amarena Speciale	<i>g. 300</i>
	<i>g. 2078</i>

Procedimento

Filtrare l'infusione di mandorle, vaniglia e **Profumi d'Italia Limoncello** e se serve aggiungere ulteriore panna liquida per arrivare al peso. Scaldare l'infusione con lo zucchero a 60°C. Unire la gelatina all'acqua fredda e una volta ammorbidita sciogliere al microonde; unire poi alla panna filtrata a 60°C e raffreddare il tutto a 35°C. montare la panna profumata al **Profumi d'Italia Limoncello** e amalgamare al primo composto con l'aiuto di una spatola.

Polpa gelificata di lampone

INGREDIENTI	DOSAGGIO
polpa lampone 10% zucchero	<i>g. 250</i>
zucchero di canna bianco	<i>g. 30</i>
gelatina in fogli	<i>g. 5</i>
acqua	<i>g. 25</i>
	<i>g. 310</i>

Procedimento

Scaldare la polpa di lampone a 35°C con lo zucchero, sciogliere la gelatina messa in ammollo in acqua e unirla alla polpa. Lasciare cristallizzare al 70% a +4°C per 20 minuti. Dressare nel tappetino alternando le righe.

Polpa gelificata al frutto della passione

INGREDIENTI	DOSAGGIO
polpa frutto della passione 10% zucchero	<i>g. 250</i>
zucchero di canna bianco	<i>g. 30</i>
gelatina in fogli	<i>g. 5</i>
acqua	<i>g. 25</i>
	<i>g. 310</i>

Procedimento

Scaldare la polpa di frutta della passione a 35°C con lo zucchero, sciogliere la gelatina messa in ammollo in acqua e unirla alla polpa. Lasciare cristallizzare al 70% a +4°C per 20 minuti. Dressare nel tappetino alternando le righe.

Glassa amarena a specchio

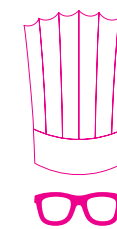
TopGel Mirror Amarena

Composizione e finitura

Procedimento

Per la torta, dressare sul fondo dello stampo 200 g. di vellutata e posizionare **TuttaFrutta Amarena Speciale** su tutta la superficie; chiudere lo stampo con la vellutata e il fondo di torta di amarene alto 1,5 cm. Mettere con sac-a-poche gelee e biancomangiare all'interno delle fessure dello stampo alternandole. Abbattere il topper twist e poi glassare con **TopGel Mirror Neutro**, abbattere di nuovo qualche minuto e posizionare sopra la torta. Al momento del glassaggio temperare **TopGel Mirror Amarena**, nappare con il sac-a-poche e abbattere per qualche minuto. Decorare con **Filetti di arancio canditi Selezione** ricoperti di foglie oro e decori in cioccolato fondente.

Selezione



Torta Perja *Selezione*



Diametro 20 cm.



Ricetta per 4 torte

Consiglio

per avere una maggior
persistenza aromatica
preparare la bagna con
le pere 24 ore prima
dell'utilizzo





Pan di spagna al mandarino

INGREDIENTI	DOSAGGIO
polvere di mandorle	<i>g. 100</i>
zucchero di canna bianco	<i>g. 50</i>
uova intere	<i>g. 140</i>
farina debole	<i>g. 25</i>
burro fuso	<i>g. 20</i>
albume fresco	<i>g. 100</i>
Profumi d'Italia Mandarino tardivo di Ciaculli	<i>g. 50</i>
<i>g. 485</i>	

Procedimento

Montare con la prima planetaria le uova, lo zucchero e la polvere di mandorle; contemporaneamente nella seconda planetaria montare a neve albume e zucchero, amalgamare a mano i due ingredienti facendo attenzione di non smontare la massa, unire delicatamente la farina setacciata e infine il burro fuso e la pasta **Profumi d'Italia Mandarino tardivo di Ciaculli** miscelati assieme. Stendere sopra tappetini in silicone la pasta con la sagoma del disco e cuocere in forno a 200°C per 7 minuti.

Bagna al profumo di pera

INGREDIENTI	DOSAGGIO
acqua	<i>g. 400</i>
vaniglia in baccelli	<i>n. 2</i>
zucchero di canna bianco	<i>g. 200</i>
TuttaFrutta Pera	<i>g. 300</i>
liquore di pera	<i>g. 200</i>
<i>g. 1102</i>	

Procedimento

Portare a bollore acqua e zucchero con la vaniglia. Spegnerne il fuoco e inserire il liquore e **TuttaFrutta Pera** per 6 ore chiuso ermeticamente.

Cremoso al cioccolato

INGREDIENTI	DOSAGGIO
latte fresco intero	<i>g. 385</i>
panna fresca 35% m.g.	<i>g. 385</i>
zucchero di canna bianco	<i>g. 80</i>
tuorli pastorizzati	<i>g. 150</i>
cioccolato fondente 66%	<i>g. 440</i>
<i>g. 1440</i>	

Procedimento

Portare a bollore il latte e la panna, stemperare sui tuorli sbattuti con lo zucchero semolato, unire il tutto e cuocere a 82°C. Fuori dal fuoco, inserire la gelatina ammorbidita e strizzata, mescolare fino a completo scioglimento, filtrare con un passino direttamente sulla copertura tritata finemente; emulsionare con un minipimer a immersione evitando di incorporare bolle d'aria.

Bavarese di ricotta

INGREDIENTI	DOSAGGIO
ricotta	<i>g. 400</i>
panna fresca 35% m.g.	<i>g. 400</i>
acqua	<i>g. 32</i>
zucchero di canna bianco	<i>g. 186</i>
tuorli pastorizzati	<i>g. 195</i>
Profumi d'Italia Mandarino tardivo di Ciaculli	<i>g. 130</i>
gelatina in fogli	<i>g. 8</i>
acqua per gelatina	<i>g. 40</i>
<i>g. 1391</i>	

Procedimento

In planetaria montare fino all'80% del suo volume a velocità media la ricotta, la panna e **Profumi d'Italia Mandarino tardivo di Ciaculli**. Sul fuoco portare a 121°C l'acqua con lo zucchero e versare a filo sui tuorli montati in una seconda planetaria. Lasciar montare e quando si è leggermente raffreddato unire la gelatina sciolta. Amalgamare le due masse delicatamente.

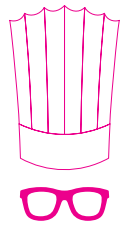
Glassa al cioccolato a specchio

TopGel Mirror Cacao

Composizione e finitura

Procedimento

Preparare con il cremoso al cioccolato quello che sarà l'interno della torta. Quindi colarlo in un anello alto 2 cm. diametro 16 cm. sopra il pan di spagna imbevuto con la bagna alle pere, della stessa misura dell'anello e **TuttaFrutta Pera**; abbattere. Per la torta useremo un anello di diametro 18cm. e alto 4cm.; riempire di un 30% l'anello con la bavarese di ricotta e inserire l'interno di cremoso. Chiudere con un'altra bavarese e completare con un altro pan di spagna di 16 cm. di diametro a filo dell'anello, inzuppandolo poi con altra bagna alle pere. Al momento della finitura caramellare con zucchero di canna la superficie della torta e abbattere per qualche minuto. Poi posizionare un anello di 14 cm. più piccolo sopra la torta e glassare i bordi della torta con **TopGel Mirror Cacao** preventivamente temperato e abbattere di nuovo per qualche minuto. Decorare con un anello di **TuttaFrutta Pera** a cubetti.



Montebianco Selezione



Torta classica italiana



Ricetta per 4 torte

Consiglio

lasciare raffreddare bene
la torta in abbattitore a
+4°C prima di procedere
alla decorazione





Fondo di meringa per torta

INGREDIENTI	DOSAGGIO
albume	<i>g. 150</i>
zucchero a velo	<i>g. 150</i>
zucchero di canna bianco	<i>g. 150</i>
<i>g. 450</i>	

Procedimento

Iniziare a montare a velocità media l’albume in planetaria con una frusta a fili sottili, quindi unire a pioggia lo zucchero semolato e montare fino a ottenere una struttura ben ferma. Aggiungere a mano lo zucchero a velo setacciato, miscelando con una spatola morbida. Con il sac-a-poche dressare in un anello del diametro 16 cm. alto 4 cm. con carta da forno iniziare a dressare dalla base fino a raggiungere l’altezza dell’anello. Cuocere in forno a 80°-70°C per minimo 5 ore secondo il formato della meringa.

Pan di spagna all’arancio

INGREDIENTI	DOSAGGIO
polvere di mandorle	<i>g. 200</i>
zucchero di canna bianco	<i>g. 100</i>
uova intere	<i>g. 280</i>
farina debole	<i>g. 50</i>
burro fuso	<i>g. 40</i>
albume fresco	<i>g. 200</i>
Pasta Oro Arancio	<i>g. 100</i>
<i>g. 970</i>	

Procedimento

Montare con la prima planetaria le uova, lo zucchero e la polvere di mandorle; contemporanea-mente nella seconda planetaria montare a neve albume e zucchero, amalgamare a mano i due ingredienti facendo attenzione di non smontare la massa, unire delicatamente la farina setacciata e infine il burro fuso e **Pasta Oro Arancio** miscelati assieme. Stendere sopra tappetini in silicone la pasta con la sagoma dell’anello e cuocere in forno a 200°C per 7 minuti.

Bagna al profumo di rum

INGREDIENTI	DOSAGGIO
acqua	<i>g. 400</i>
vaniglia in baccelli	<i>n. 2</i>
zucchero di canna bianco	<i>g. 200</i>
TuttaFrutta Arancio 12x12	<i>g. 300</i>
rum	<i>g. 200</i>
<i>g. 1102</i>	

Procedimento

Portare a bollore acqua, zucchero, **TuttaFrutta Arancio** e vaniglia. Spegnerne il fuoco e inserire il rum

Panna montata alla vaniglia

INGREDIENTI	DOSAGGIO
panna fresca 35% m.g.	<i>g. 1500</i>
zucchero di canna bianco	<i>g. 150</i>

vaniglia in baccello	<i>n. 2</i>
<i>g. 1652</i>	

Procedimento

Montare la panna e la vaniglia con lo zucchero e la vaniglia.

Crema pasticceria al profumo di limone

INGREDIENTI	DOSAGGIO
latte fresco intero	<i>g. 250</i>
panna fresca 35% m.g.	<i>g. 250</i>
zucchero di canna bianco	<i>g. 130</i>
vaniglia in baccello Bourbon	<i>n. 1</i>
vaniglia in baccello Tahiti	<i>n. 1</i>
Pasta Oro Limone	<i>g. 60</i>
tuorli pastorizzati	<i>g. 200</i>
amido di riso	<i>g. 45</i>
<i>g. 937</i>	

Procedimento

Unire al latte, la panna, **Pasta Oro Limone**, la bacca di vaniglia e metà dello zucchero presente; nel frattempo fare una pastella con amido, zucchero e tuorli, girare fino ad ottenere un composto liscio. Quando il latte arriva a bollore, stemperare la pastella versando i liquidi caldi, rimestare bene e versare il tutto all’interno del tegame e cuocere a pastorizzazione di 82°C. Far raffreddare velocemente a +25°C per utilizzare per la chantilly. Conservare a +4°C i restanti 400 g.

Crema di Marroni

Crema di marroni Selezione	<i>g. 900</i>
-----------------------------------	----------------------

Crema chantilly al profumo di limone e vaniglia

INGREDIENTI	DOSAGGIO
crema pasticceria	<i>g. 900</i>
gelatina in fogli	<i>g. 18</i>
acqua	<i>g. 90</i>
panna fresca 35% m.g.	<i>g. 900</i>
<i>g. 1908</i>	

Procedimento

Riscaldare la crema a 25°C e aggiungere la gelatina ammorbidita in acqua fredda. Unire la panna montata con la vaniglia e mescolare con una frusta. Lasciare cristallizzare a +4°C per 12 ore prima di utilizzare.

Montaggio torta

Procedimento

Stendere all’interno della base di meringa uno strato di crema chantilly e **Marroni sbriciolati Selezione** alternando con il pan di spagna inzuppato con la bagna al rum dando la forma di una cono. Infine ricoprire con uno strato di panna montata. Decorare la parte superiore della cupola con la **Crema di Marroni Selezione** dressata a temperatura ambiente con una bocchetta fine da 3 mm. Tagliare **Marroni Piemonte grandi Selezione** a metà e disporli a corona alla base della torta; formare con il sac-a-poche dei piccoli spuntoni di panna fresca montata.

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.



**Pasta Oro
TuttaFrutta
Marroni Canditi**
Four Season



**Pasta Oro
TuttaFrutta**
Cake ai frutti di bosco



**PastaFrutta
Visciolata
Profumi d'Italia**
Crostata di visciole



**PastaFrutta
TuttaFrutta**
Eclair



**Profumi d'Italia
Frutta Candita
Topgel Mirror**
Soley



**PastaFrutta
Profumi d'Italia
TuttaFrutta**
Twist



**Profumi d'Italia
TuttaFrutta
Topgel Mirror**
Torta Perja



**Pasta Oro
TuttaFrutta
Marroni Canditi**
Montebianco



Azienda Partner di





Federica Cesarin e Roberto Rinaldini



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