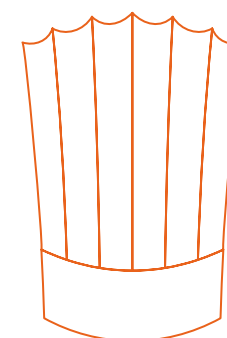




Davide Malizia | Ricettario Cesarin





“

La creatività è tutto, ma da sola non basta. Per realizzare un dolce perfetto c'è bisogno di razionalità e ispirazione, figlie della passione, della tecnica e della tradizione.

Le mie creazioni sono frutto della fantasia, piccoli scrigni di sapore che rispettano la stagionalità e le migliori materie prime; un prelibato omaggio all'infinita ricchezza al Made in Italy e alle eccellenze del nostro territorio. Scelgo prodotti che sappiamo valorizzare il mio pensiero.

Anche per questo, io scelgo Cesarin.

”

Selezione



www.cesarin.it

Selezione

5



Federica



Per 6 monoporzioni



Composizione

TopGel Mirror Neutro Cesarin
Mousse alle fragole
Frangipane al limoncello
Frolla al limone

Ricetta

MOUSSE ALLE FRAGOLE	QUANTITÀ
Purea di fragola	<i>g. 65</i>
Albumi liofilizzati	<i>g. 7</i>
Zucchero semolato	<i>g. 40</i>
Gelatina in polvere	<i>g. 6</i>
Paste DiFrutta Fragola Cesarin	<i>g. 50</i>
Purea di fragola	<i>g. 200</i>
Panna 35%mg	<i>g. 150</i>

Procedimento

Nel caldaio di una planetaria, mescolare a secco lo zucchero semolato con gli albumi liofilizzati. Aggiungere la purea di fragola (65 gr.) riscaldata a 35°C e iniziare a montare con la frusta. Aggiungere a filo la gelatina fusa precedentemente reidratata e montare fino ad ottenere una meringa ben sostenuta. Aggiungere alla meringa la seconda parte di purea (200 gr.) mescolata alla pasta fragola ed alleggerire con la panna semimontata mescolando delicatamente con una marisa.

FRANGIPANE AL LIMONCELLO	QUANTITÀ
Polvere di mandorle	<i>g. 250</i>
Burro 82%mg	<i>g. 250</i>
Zucchero a velo	<i>g. 250</i>
Farina 150-180W	<i>g. 100</i>
Uova intere	<i>g. 250</i>
Profumi d'Italia Limoncello Cesarin	<i>g. 180</i>
PastaOro Limone Cesarin	<i>g. 50</i>

Procedimento

In planetaria con la frusta montare bene il burro morbido con lo zucchero; unire poco per volta le uova alternandole alla farina e alla polvere di mandorle. Per ultimo, aggiungere la **PastaFrutta Limone** e i **Profumi d'Italia Limoncello**. Riempire le tartellette di frolla al limone precedentemente farcite con un leggero strato di **Profumi d'Italia Limoncello** con 45 gr. di frangipane per tartelletta. Cuocere in forno a 165°C per circa 20 minuti.

FROLLA AL LIMONE	QUANTITÀ
Farina 150-180W	<i>g. 500</i>
Burro 82%mg	<i>g. 250</i>
Zucchero semolato	<i>g. 200</i>
Uova intere	<i>g. 80</i>
PastaOro Limone Cesarin	<i>g. 80</i>
Colorante rosso	<i>g. 2</i>

Procedimento

In planetaria con la foglia, lavora i burro tagliato a cubetti freddo con la farina e fare sabbiare. Aggiungere lo zucchero semolato e poi gradualmente le uova a filo. Per ultimo aggiungere la **PastaOro Limone** e il colorante. Lasciare raffreddare in frigorifero per un paio di ore, poi cuocere delle tartellette del diametro di 7 cm (45 gr.).

GLASSA ROSSA	QUANTITÀ
TopGel Mirror Neutro Cesarin	<i>g. 200</i>
Colorante idrosolubile rosso	<i>g. 1</i>

Procedimento

Riscaldare in microonde il **TopGel Mirror Neutro** fino a quando non risulterà ben fluido (85°C) poi aggiungere il colorante rosso. Emulsionare bene con un mixer e riscaldare nuovamente a 85°C. Glassare il dolce spruzzando la glassa bollente con un compressore ad una distanza di 20 cm. fino a quando non risulterà completamente ricoperto.





My Sicily



Per 15 pezzi

Composizione

TuttaFrutta Cubetti di Mango Cesarin

Crema al mango

Impasto croissant

Ricetta

CREMA AL MANGO	QUANTITÀ
Uova intere	<i>g. 100</i>
Polvere di mandorle	<i>g. 55</i>
Zucchero semolato	<i>g. 65</i>
Burro anidro	<i>g. 70</i>
Paste DiFrutta Mango Cesarin	<i>g. 40</i>

Procedimento

Fondere in microonde il burro anidro; a parte in una bacinella mescolare con una frusta lo zucchero con le uova e la polvere di mandorle. Aggiungere il burro fuso e infine **PasteDiFrutta Mango**. Colare 20 gr. di crema in un silicone cilindrico dal diametro di 5 cm. e lasciare congelare.

IMPASTO CROISSANT	QUANTITÀ
Farina 320W	<i>g. 500</i>
Acqua	<i>g. 225</i>
Uova intere	<i>g. 25</i>
Sale	<i>g. 10</i>
Zucchero semolato	<i>g. 65</i>
Lievito di birra	<i>g. 20</i>
Burro 82%mg	<i>g. 35</i>
Burro per laminare	<i>g. 250</i>
Paste DiFrutta Mango Cesarin	<i>g. 15</i>

Procedimento

In planetaria con il gancio, impastare insieme tutti gli ingredienti, eccetto il burro per laminare a temperatura di refrigerazione (+3°C). Far impastare per 10 minuti in prima velocità poi 5 minuti in seconda velocità: l'impasto dovrà raggiungere i 23°C. Fare riposare l'impasto per 10 minuti in congelatore poi incassare il burro, precedentemente appiattito in foglio di carta (20x20 cm.), ad uno spessore finale di 6 mm. Procedere dando 1 piega da 4 e una piega da 3. Dividere l'impasto in due: stendere la prima parte a uno spesso di 1 mm., forare con un buca pasta e tagliare dei cerchi dal diametro di 10 cm. Inseguito stendere la seconda parte di impasto 4 mm., tagliare dei cerchi del diametro di 10 cm. poi tagliarli a loro volta con un coppa pasta da 5 cm. Inumidire la base forata e apporre la ciambella ottenuta con la seconda parte di impasto. Fare lievitare per circa 2 ore a 28°C e prima di infornare inserire al centro la crema al mango congelata e spennellare con l'uovo. Decorare con **TuttaFrutta Mango Cubetti**. Cuocere a 170°C per circa 17 minuti a valvola aperta.



Melindo



Per 60 biscotti

Composizione

Confettura Mela Annurca e Cannella Light Linea MisterAlberto Cesarin
Sultanino mela e mirtillo
Frolla ai mirtilli

Ricetta

SULTANINO MELA E MIRTILLI	QUANTITÀ
Burro 82%mg	<i>g. 300</i>
Zucchero a velo	<i>g. 250</i>
Zucchero invertito	<i>g. 30</i>
Uova intere	<i>g. 200</i>
Farina 150-180W	<i>g. 300</i>
Frutta HG Mirtillo Cesarin	<i>g. 180</i>
Paste DiFrutta Mela Verde Cesarin	<i>g. 200</i>
Liquore al cassis	<i>g. 200</i>

Procedimento

In planetaria con la foglia, mescolare il burro morbido con lo zucchero a velo setacciato e lo zucchero invertito. Aggiungere le uova a filo, la farina setacciata e per ultimo la pasta di mela e i mirtilli scolati e risciacquati precedentemente ammorbiditi nel liquore al cassis. Colare dentro un silicone cuocere in forno a 165°C per circa 16 minuti. Ultimare il biscotto con la **Confettura Light MisterAlberto alla Mela Annurca e Cannella**.

FROLLA AI MIRTILLI	QUANTITÀ
Farina 150-180W	<i>g. 500</i>
Burro 82%mg	<i>g. 250</i>
Zucchero semola	<i>g. 200</i>
Uova intere	<i>g. 80</i>
Frutta HG Mirtillo Cesarin	<i>g. 50</i>

Procedimento

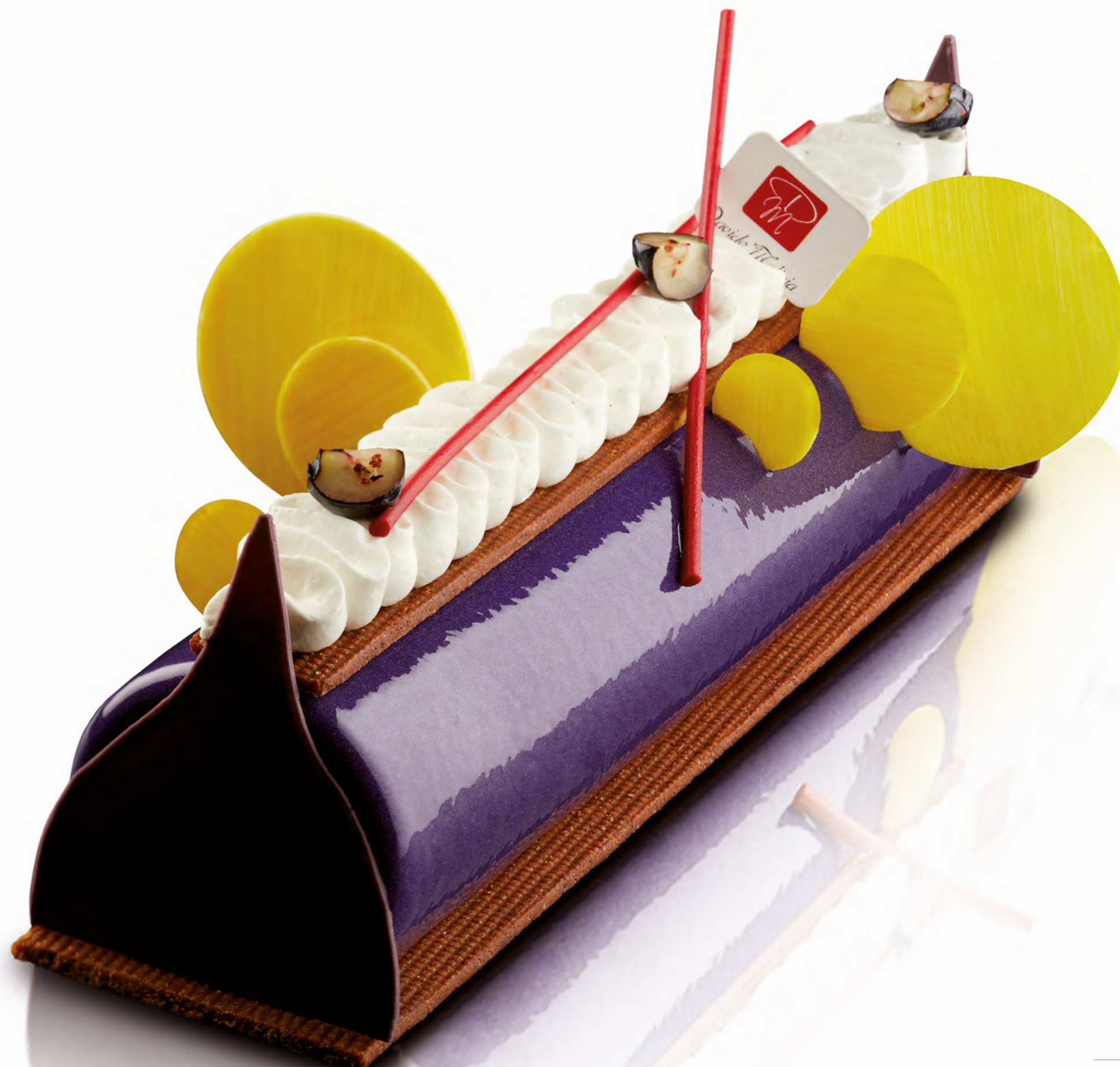
In planetaria con la foglia, lavora i burro tagliato a cubetti freddo con la farina e fare sabbare. Aggiungere lo zucchero semolato e poi gradualmente le uova a filo. Per ultimo aggiungere **Frutta HG Mirtillo**. Lasciare raffreddare in frigorifero, poi stendere ad uno spessore di 1 mm e tagliare dei dischetti leggermente più grandi del biscotto. Cuocere a 165°C per circa 12 minuti tra due tappetini microforati.



www.cesarin.it

Selezione

13



Sottobosco

Per 2 torte





Composizione

TopGel Mirror Neutro

Mousse al mirtillo

Palet ai mirtilli

Crema al mascarpone

Biscuit al cacao

Frolla al mirtillo

Ricetta

FROLLA AL MIRTILLO	QUANTITÀ
Farina 150-180w	<i>g. 250</i>
Burro 82%mg	<i>g. 150</i>
Zucchero semolato	<i>g. 100</i>
Tuorlo d'uovo	<i>g. 200</i>
Paste DiFrutta Mirtillo Cesarin	<i>g. 40</i>

Procedimento

Mettere in planetaria il burro morbido (22°C) con la polpa del baccello di vaniglia poi aggiungere la farina e lavorare con la foglia. Aggiungere lo zucchero semolato e lavorare ancora. Infine aggiungere a filo i tuorli e **Paste DiFrutta Mirtillo**. Stendere tra due fogli di carta da forno ad uno spessore di 2 mm. e cuocere a 165°C per 15 minuti.

BISCUIT AL CACAO	QUANTITÀ
Albumi	<i>g. 275</i>
Zucchero semolato	<i>g. 300</i>
Tuorli d'uovo	<i>g. 192</i>
Cacao in polvere	<i>g. 84</i>

Procedimento

In due planetarie, montare contemporaneamente con la frusta gli albumi con lo zucchero e i tuorli. Unire gradualmente ai tuorli, il cacao setacciato alternandolo agli albumi montati. Stendere su un silpat e cuocere in forno a 160 °C a valvola chiusa per circa 10 minuti.

PALET AL MIRTILLO	QUANTITÀ
DolceFrutta Bakery Mirtillo Cesarin	<i>g. 35</i>

Procedimento

Colare il **DolceFrutta Bakery Mirtillo** all'interno dello stampo dell'inserto e mettere a congelare in abbattitore.

MOUSSE AI MIRTILLI	QUANTITÀ
Paste DiFrutta Mirtillo Cesarin	<i>g. 70</i>
Meringa italiana	<i>g. 300</i>
Panna 35%mg	<i>g. 150</i>
Gelatina in polvere	<i>g. 7</i>

Procedimento

Fondere la gelatina precedentemente reidrata in acqua fredda ed aggiungerla alle **Paste DiFrutta Mirtillo**. In due planetarie differenti montare con la frusta in una la panna e nell'altra la meringa. Alleggerire il composto di pasta mirtillo e gelatina con la panna semimontata poi versare il tutto sulla meringa e mescolare delicatamente con una marisa.

CREMA AL MASCARPONE	QUANTITÀ
Mascarpone	<i>g. 200</i>
Meringa italiana	<i>g. 150</i>
Gelatina in polvere	<i>g. 7</i>
Panna 35%mg	<i>g. 200</i>
Baccello di vaniglia	<i>n. 2</i>

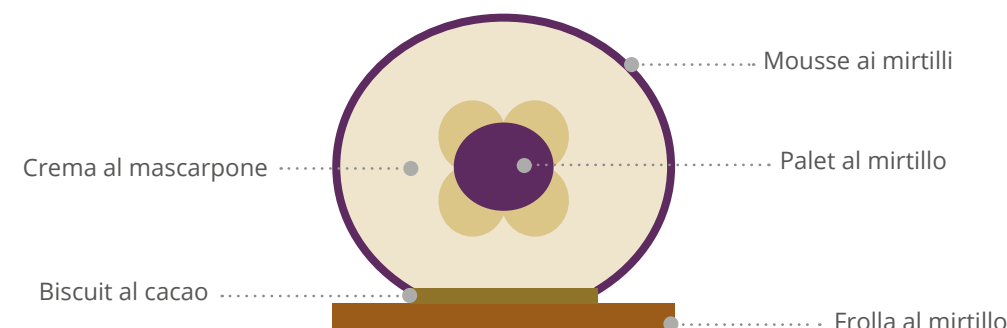
Procedimento

In planetaria con la frusta montare la meringa italiana e a metà dell'operazione, colare a filo la gelatina fusa a 80°C. A parte, in un'altra planetaria mettere a montare la panna assieme al mascarpone, a cui avremo aggiunto i semi del baccello di vaniglia. Terminare la preparazione alleggerendo la panna e mascarpone con la meringa mescolando delicatamente con una marisa.

GLASSA VIOLA	QUANTITÀ
TopGel Mirror Neutro Cesarin	<i>g. 200</i>
Colorante idrosolubile viola	<i>g. 1</i>

Procedimento

Riscaldare in microonde il **TopGel Mirror Neutro** fino a quando non risulterà ben fluido (85°C) poi aggiungere il colorante viola. Emulsionare bene con un mixer e riscaldare nuovamente a 85°C. Glassare il dolce spruzzando la glassa bollente con un compressore ad una distanza di 20 cm. fino a quando non risulterà completamente ricoperto.





www.cesarin.it

Selezione

17



La Smith



Per 40 tranci



Composizione

TopGel Mirror Neutro Cesarin
Mousse alla mela verde e vaniglia
Bagna al Roner Pommè
Biscuit alla vaniglia
Composta di mele, arancia e vaniglia
Croccante alle mandorle

Ricetta

CROCCANTE LIQUIDO ALLE MANDORLE	QUANTITÀ
Crumble di base	<i>g. 250</i>
Cornflakes	<i>g. 65</i>
Cioccolato bianco	<i>g. 55</i>
Burro chiarificato	<i>g. 90</i>
Burro di cacao	<i>g. 40</i>
PastaFrutta Oro Limone Cesarin	<i>g. 10</i>

Procedimento

Fondere in microonde a 45°C il burro di cacao insieme al cioccolato bianco poi versare il tutto sul crumble, i cornflakes precedentemente tritati finemente al cutter. Mescolare il tutto in planetaria con la foglia a media velocità ed aromatizzare con il **PastaFrutta Oro Limone**. Il quantitativo ottenuto è calibrato per un quadro 34x34 cm.

COMPOSTA DI MELE, ARANCIA E VANIGLIA	QUANTITÀ
DolceFrutta Bakery Mela Verde Cesarin	<i>g. 650</i>
Succo di arancia	<i>g. 100</i>
Gelatina in polvere	<i>g. 8</i>
Acqua fredda per la gelatina	<i>g. 40</i>
Zeste di limone	<i>g. 5</i>
Baccello di vaniglia	<i>n. 2</i>

Procedimento

In un contenitore, mescolare il **DolceFrutta Bakery Mela Verde** assieme al succo di arancia fresco; a parte reidratare la gelatina in polvere con l'acqua fredda poi fondere il tutto in microonde. Aggiungere la gelatina fusa al composto di base e infine aromatizzare il tutto con la polpa di 2 baccelli di vaniglia e le zeste di limone. Colare sopra allo strato di croccante alle mandorle congelato.

BAGNA AL RONER POMMÈ	QUANTITÀ
Acqua	<i>g. 300</i>
Zucchero semolato	<i>g. 200</i>
Purea di mela verde	<i>g. 75</i>
Roner Pommè	<i>g. 110</i>

Procedimento

Mettere l'acqua insieme con lo zucchero semolato in un pentolino e portare ad ebollizione. Togliere dal fuoco e aggiungere la purea di mela insieme al Roner Pommè. Mescolare con una frusta e lasciare raffreddare.

BISCUIT ALLA VANIGLIA	QUANTITÀ
Tuorlo d'uovo	<i>g. 100</i>
Zucchero semolato	<i>g. 50</i>
Farina 150-180w	<i>g. 100</i>
Fecola di patate	<i>g. 25</i>
Albumi	<i>g. 150</i>
Zucchero semolato	<i>g. 75</i>
Baccello di vaniglia	<i>n. 1</i>

Procedimento

In planetaria con la frusta montare i tuorli con la vaniglia e i 50 gr di zucchero; nel frattempo montare anche gli albumi con i 75 gr di zucchero. Setacciare la farina e la fecola e incorporarle dentro alla montata di albumi. Alleggerire il tutto con gli albumi restanti. Stendere su un silpat e cuocere in forno a 160 °C a valvola chiusa per circa 10 minuti.

MOUSSE ALLA MELA VERDE E VANIGLIA	QUANTITÀ
Purea di mela verde	<i>g. 390</i>
Paste DiFrutta Mela Verde Cesarin	<i>g. 10</i>
Gelatina in polvere	<i>g. 15</i>
Acqua fredda per la gelatina	<i>g. 75</i>
Meringa italiana a freddo	<i>g. 200</i>
Panna 35% m.g.	<i>g. 390</i>
Baccello di vaniglia	<i>n. 2</i>

Procedimento

In un contenitore mescolare la purea di mela precedentemente riscaldata in microonde a circa 30°C, la gelatina fusa precedentemente reidratata, i semi del baccello di vaniglia e le **Paste DiFrutta Mela Verde**. Nel frattempo, in due planetarie differenti, montare la meringa italiana la panna. Versare la purea sopra alla meringa italiana frustando leggermene e infine alleggerire il tutto con la panna semimontata mescolando delicatamente con una marisa.

GLASSA VERDE	QUANTITÀ
TopGel Mirror Neutro Cesarin	<i>g. 200</i>
Colorante idrosolubile verde	<i>g. 1</i>

Procedimento

Riscaldare in microonde il **TopGel Mirror Neutro** fino a quando non risulterà ben fluido (85°C) poi aggiungere il colorante verde. Emulsionare bene con un mixer e riscaldare nuovamente a 85°C. Glassare il dolce spruzzando la glassa bollente con un compressore ad una distanza di 20cm fino a quando non risulterà completamente ricoperto.

Selezione





Estate



Per 10 stecchi gelato

Composizione

Granuli Fragola HG

Glassa pinguino bianca

Variegatura con pezzi Fragola Cesarin

Sorbetto alle fragole

Ricetta

SORBETTO ALLE FRAGOLE	QUANTITÀ
Purea di fragola	g. 300
Inulina	g. 20
Saccarosio	g. 130
Destrosio	g. 40
Paste DiFrutta Fragola Cesarin	g. 70
Acqua	g. 435

Procedimento

In un pentolino a doppio fondo portare a 70°C l'acqua con il saccarosio, il destrosio e l'inulina mescolando in continuazione con una frusta. Togliere dal fuoco ed emulsionare bene con un mixer per un paio di minuti. Lasciare raffreddare e quando la miscela raggiungerà i 25-30°C aggiungere la pura di fragole, **Paste DiFrutta Fragola** e mixare nuovamente. Mettere a mantecare ed estrarre a -9°C in vaschette precedentemente abbattute. Abbattere immediatamente il sorbetto poi conservare a -12°C. Stendere in uno stampo in silicone uno primo strato di sorbetto, aggiungere la **Variegatura con pezzi Fragola** e far congelare. Inserire lo stecco di legno e ultimare con altro sorbetto alle fragole.

GLASSA PINGUINO	QUANTITÀ
Cioccolato allo yuzu	g. 500
Olio di riso	g. 50
Biossido di titanio	g. 3

Procedimento

Fondere in microonde il cioccolato allo yuzu a 45°C; a parte riscaldare l'olio di riso a 40°C assieme al biossido poi emulsionare fino a quando il colorante si sarà bene disciolto. Versare a filo l'olio sul cioccolato bianco fuso e mixare nuovamente. Glassare gli stecchi e prima che cristallizzi spolverare con i **Granuli Fragola HG**.

Selezione

Innovazione e rispetto per l'ambiente:
 questi gli obiettivi raggiunti da Cesarin
 nei suoi 100 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.



**TopGel Mirror
 PastaFrutta
 Paste DiFrutta
 Profumi d'Italia**
Federica



**TuttaFrutta
 Paste DiFrutta**
My Sicily



**Paste DiFrutta
 Frutta HG
 Confettura MisterAlberto**
Melindo



**TopGel Mirror
 Paste DiFrutta
 DolceFrutta Bakery**
Sottobosco



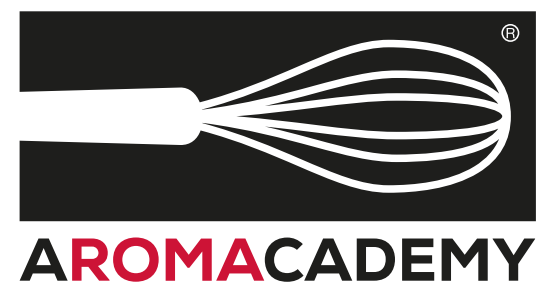
**TopGel Mirror
 PastaFrutta
 DolceFrutta Bakery
 Paste DiFrutta**
La Smith



**Granuli HG
 Variegato con pezzi
 Paste DiFrutta**
Estate

Note

Note



Si ringrazia Aromacademy
per la collaborazione.

Partner





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