

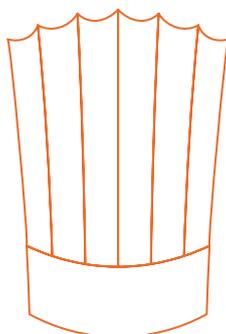


Roland Zanin | Recetario Cesarin

Selezione







Selezione

“ Hay un alma de artista que distingue a todos los buenos pasteleros, un alma que se expresa a través de un juego de contrastes y equilibrios repartidos con un hábil equilibrio entre talento, ingredientes, formas y colores.

Técnicas de pastelería que se dejan llevar por la tradición y se transforman en interpretaciones artísticas de gustos y sensaciones.

Una invitación a emprender un viaje en busca de nuevas fronteras, que nos sorprenden y fascinan con su aspecto exótico e inesperado.

El equipaje necesario para iniciar este camino es la elección de las materias primas y un socio de confianza capaz de recorrer hasta el final el viaje que conduce al éxito.

Por todo esto yo también he elegido Cesarin! ”

Jamin Roland



Molleux

Pasteles con corazón blando



Para 3 pasteles

Selezione





Recetas

PASTA DE AZÚCAR	DOSIS
Harina de media fuerza	<i>g. 217</i>
Mantequilla	<i>g. 130</i>
Azúcar glass	<i>g. 82</i>
Huevos enteros	<i>g. 44</i>
Harina de almendras sin pelar	<i>g. 27</i>

Preparación

Mezclar la mantequilla y el azúcar glass con la pala amasadora. Añadir los huevos enteros y la harina de almendras sin pelar, alternando los dos ingredientes. Al final, añadir la harina tamizada y amasar hasta obtener una masa homogénea. Rellenar tres aros de 16 cm. de diámetro y 4 cm. de alto.

MASA MOELLEUX	DOSIS
Pasta de almendras 70%	<i>g. 150</i>
Yemas de huevo	<i>g. 106</i>
Mantequilla	<i>g. 150</i>
Sal	<i>g. 6</i>
Cáscara de limón	<i>g. 5</i>
Azúcar de vainilla	<i>g. 12</i>
Claras de huevo	<i>g. 185</i>
Azúcar granulado	<i>g. 150</i>
Harina de media fuerza	<i>g. 185</i>
Levadura química	<i>g. 3</i>

Preparación

Mezclar las yemas y la pasta de almendras previamente calentada en el microondas a 40°C. A parte, trabajar la mantequilla, la sal, la cáscara de limón y el azúcar de vainilla; después, incorporar la mezcla obtenida a la mezcla anterior de yemas y pasta de almendras. Montar las claras con el azúcar granulado y añadir. Al final, añadir la harina tamizada con la levadura química.

Molleux de frutas del bosque

Relleno

200 g. **TuttaFrutta Frutas del bosque Cesarin**

Elaboración

Sobre el fondo de pasta de azúcar, extender 150 g. de pasta molleux, después recubrir con 100 g. de **TuttaFrutta Frutas del bosque**. Repetir la operación con otros 150 g. de pasta molleux, después terminar la preparación del pastel con 100 g. de **TuttaFrutta Frutas del bosque**. Cocer todo durante 1 hora a 140°C.

Decoración

Espolvorear ligeramente el pastel con azúcar glass, después decorarlo con frutas frescas y trocitos de **TuttaFrutta Fresas**.

Selezione





Molleux de fresas

Relleno

200 g. **TuttaFrutta Fresas Cesarin**

Elaboración

Sobre el fondo de pasta de azúcar, extender 150 g de pasta molleux, después recubrir con 100 g de **TuttaFrutta Fresas**. Repetir la operación con otros 150 g de pasta molleux, después terminar la preparación con 100 g de **TuttaFrutta Fresas**. Cocer todo durante 1 hora a 140°C.

Decoración

Espolvorear ligeramente el pastel con azúcar glass, después decorarlo con fresas frescas y trocitos de **TuttaFrutta Fresas**.



Molleux melocotón/naranja

Relleno

200 g. **TuttaFrutta Melocotón y TuttaFrutta Naranja Cesarin**

Elaboración

Sobre el fondo de pasta de azúcar, extender 150 g de pasta molleux, después recubrir con 100 g de **TuttaFrutta Melocotón y TuttaFrutta Naranja**. Repetir la operación con otros 150 g de pasta molleux, después terminar la preparación del pastel con 100 g de **TuttaFrutta Melocotón y TuttaFrutta Naranja**. Cocer todo durante 1 hora a 140°C.

Decoración

Espolvorear ligeramente el pastel con azúcar glass, después decorarlo con trocitos de **TuttaFrutta Melocotón**.

Selezione





Recetas

MERENGUE A LA FRANCESA

DOSIS

Claras	<i>g. 200</i>
Azúcar granulado	<i>g. 200</i>
Azúcar glass	<i>g. 200</i>

Preparación

Montar con las varillas las claras, incorporando poco a poco el azúcar granulado. Rociar el azúcar glass y añadirlo a mano mezclando con una espátula. Poner papel de hornear en 12 moldes circulares pequeños y colocar el merengue a la francesa con la manga pastelera y una boquilla dentada de 7 mm, rellenando 3/4. Cocer todo a 110°C en el horno ventilado con la válvula abierta durante 1 hora y 30 minutos. Al finalizar la cocción, sacar del horno, cortar la parte superior de la Pavlova con la ayuda de un molde circular y vaciar el interior con una cucharita. Volver a meter en el horno a 110°C durante otros 30 minutos.

CREMA CHANTILLY MASCARPONE VANIGLIA

DOSIS

Nata líquida 35% m.g.	<i>1l.</i>
Azúcar granulado	<i>g. 100</i>
Mascarpone	<i>g. 200</i>
Vaina de vainilla	<i>1</i>

Preparación

Trabajar la nata, el azúcar, el mascarpone y la vaina de vainilla rallada con las varillas. Montar todo.

Relleno:

30 g. **Topping de Fresas con trocitos Cesarin.**

CREMA DE LIMÓN CESARIN

DOSIS

Profumi d'Italia Limoncello (Limón) Cesarin	<i>g. 150</i>
Nata líquida 35% m.g.	<i>g. 50</i>
Huevos enteros	<i>g. 150</i>
Mantequilla en trocitos	<i>g. 150</i>

Preparación

Calentar la nata y el **Limoncello (Limón) Cesarin**. Añadir los huevos enteros y hervir mezclando. Retirar la cacerola del fuego y dejar enfriar la crema hasta 40°C. Añadir la mantequilla en trocitos y batir todo. Volver a poner la crema en la nevera a 4°C.

Elaboración

Rellenar la Pavlova con la crema de Limón. Vertir el **Topping de Fresas** y algunas fresas frescas cortadas en cuatro. Completar con la crema chantilly, utilizando una manga pastelera con una boquilla dentada para realizar una decoración en forma de rosetón en la parte superior.

Decoraciones

Decorar las Pavlova con bastoncitos de chocolate negro y colocar en el centro la mitad de una fresa glaseada. También se puede echar **Topping de Fresas** por la superficie del dulce.



Selezione

11

Pavlova Cesarini



Para 12 pavlova



Cake aux fruits
Pasteles con fruta



Para 14 pastelas

Recetas

INGREDIENTES	DOSIS
Mantequilla	g. 1000
Azúcar glass	g. 1000
Harina de almendras	g. 200
Huevos enteros	g. 1000
Harina de media fuerza	g. 900
Levadura química	g. 25
TuttaFrutta Cesarin (Naranja, Limón, Guinda Especial)	g. 1350

Preparación

Trabajar la mantequilla con el azúcar glass, utilizando la pala amasadora. Calentar los huevos enteros en el microondas a una temperatura de 40°C. Tamizar la levadura química, la harina de almendras y la harina antes de añadirlo a la mezcla. Añadir por último la fruta semiconfitada. Pesar 400 g de masa en cada molde, después cocer todo a 160°C durante 1 hora.

Consejos

Untar ligeramente los moldes para poder sacar más fácilmente los pasteles, o bien colocar papel de hornear bien adherido a las paredes del molde para evitar que los pasteles se peguen. Enharinar ligeramente la fruta semiconfitada para evitar que durante la cocción los trocitos vayan hacia el fondo del molde. Pasados 10 minutos de la cocción, cortar la parte superior del pastel con un cuchillo curvo untado de aceite.

Decoración

Cubrir los pasteles con **TopGel Mirror Neutro Cesarin** ligeramente calentado. Decorar la superficie de los pasteles con **Fruta Confitada Cesarin** (trocitos de naranja, peras rojas, etc.).

Selezione





Tarte Alicia

Tarta de frutas



Para 4 tartas, 6 personas y 4 tartas, 4 personas



www.cesarin.it

Selezione





Recetas

PASTA DE AZÚCAR	DOSIS
Harina de media fuerza	<i>g. 217</i>
Mantequilla	<i>g. 130</i>
Azúcar glass	<i>g. 82</i>
Huevos enteros	<i>g. 44</i>
Harina de almendras sin pelar	<i>g. 27</i>

Preparación

Mezclar la mantequilla y el azúcar glass con la pala amasadora.
Añadir los huevos enteros y la harina de almendras, alternando los dos ingredientes.
Al final, añadir la harina tamizada y trabajar hasta obtener una mezcla homogénea.
Cubrir las tartas (6 personas = diámetro de 20 cm; para 4 personas = diámetro de 18 cm),
después cocer en unos moldes de silicona en el horno ventilado a 160°C durante 20 minutos.

Relleno:

Profumi d'Italia Mandarina tardía de Ciaculli Cesarin

60 g de tarta para 6 personas

40 g de tarta para 4 personas

Preparación:

Con la ayuda de una espátula, extender la **Mandarina Cesarin** sobre la base de la tarta anteriormente cubierta de chocolate.
(cobertura = 700 g de chocolate blanco derretido y 300 g de manteca de cacao caliente)
(cubrir bien toda la base)

MOUSSE DE VAINILLA	DOSIS
Leche semidesnatada	<i>g. 224</i>
Vainilla en polvo o 4 vainas de vainilla	<i>g. 12</i>
Azúcar granulado	<i>g. 44</i>
Yemas	<i>g. 104</i>
Nata líquida 35% m.g.	<i>g. 60</i>
Gelatina para dulces	<i>g. 56</i>
Nata líquida 35% m.g.	<i>g. 600</i>

Preparación

Preparar una crema inglesa.
Calentar la leche y la vainilla.
Mezclar el azúcar granulado con las yemas, después echar la mezcla en la leche hervida.
Cocer todo a 83°C, después enfriar en la nevera hasta 35°C.
Montar la nata líquida (600 g) con las varillas.
Mezclar la nata (60 g) con la gelatina para dulces.
Añadir la mezcla de nata y gelatina a la crema inglesa.
Trabajar todo con la nata montada, después echar el mousse obtenido sobre las tartas hasta el borde superior. Pasar las tartas al congelador a -30°C.

Atención:

No mezclar demasiado pronto la nata y la gelatina para dulces ya que la mezcla no se amalgamará bien a la crema inglesa.

MERINGA ALL'ITALIANA	DOSIS
Claras	g. 125
Azúcar granulado	g. 250
Agua	g. 50

Preparación

En el fuego, llevar a 120°C el agua con el azúcar granulado. Echar el almíbar obtenido sobre las claras, después montar todo con la batidora.

Elaboración

Extender una capa de **Mandarina Cesarin** sobre el fondo de la tarta. Cubrir con una capa de mousse de vainilla. Con la ayuda de una boquilla lisa de 8 mm, distribuir el merengue en pequeños penachos. Con un soplete, quemar el merengue para dorarlo ligeramente. Decorar la tarta con cáscaras de naranja.

Selezione





Verrine mandarina/castañas
Vasitos de fruta



Pata 8 vasitos



Recetas

BISCOTTO	DOSIS
Claras	g. 146
Yemas	g. 95
Azúcar granulado	g. 122
Harina de media fuerza	g. 137

Preparación

Montar las yemas y el azúcar granulado con las varillas.
En otro bol, montar las claras.
Unir las dos mezclas y después añadir con mucho cuidado la harina tamizada.
Extender la mezcla en una placa de horno de 60x40 cubierta con papel para hornear y cocer la masa biscuit en el horno ventilado a 190°C durante 8 minutos.

Relleno:

- 35 g. **Profumi d'Italia Mandarina tardía de Ciaculli Cesarin**
- por vasito
- **Castañas Cesarin hechas migas**

MOUSSE DE CASTAÑAS	DOSIS
Nata líquida 35% m.g.	g. 250
Crema de castañas Cesarin	g. 100

Preparación

Ablandar la crema de castañas con una espátula plana.
Montar la nata con la batidora.
Trabajar las dos mezclas con unas varillas.

Elaboración

Utilizar 8 vasitos de cristal de 7 cm. de diámetro.
Con un molde circular de 5 cm. de diámetro, hacer discos y colocarlos en el fondo del vaso.
En el vaso, rociar **Mandarina Cesarin**, y después poner un poco de **Castañas Cesarin** en migas.
Completar con el mousse de castañas y nivelar la superficie a la altura del borde superior del vaso.
Cubrir los vasos con el **TopGel Mirror Neutro**.
Decorar los vasitos con una **castaña entera** y una decoración de chocolate negro.



Macaron Pistacho/Guinda



Para 20 macarons



Recetas

MACARONS	DOSIS
Mezcla de harina de almendras y azúcar glass	<i>g. 150</i>
Claras	<i>g. 20</i>
Azúcar granulado	<i>g. 75</i>
Agua	<i>g. 25</i>
Claras	<i>g. 28</i>
Azúcar granulado	<i>g. 8</i>
Colorante verde	

Para la mezcla de harina de almendras y azúcar glass, triturar 75 g de azúcar glass con 75 g de harina de almendras.

Preparación

En un bol, pesar la mezcla de harina de almendras, el azúcar glass y las claras (20 g).

En la batidora amasadora, echar los 28 g de claras (montar a velocidad 3) y echar poco a poco los 8 g de azúcar granulado.

Cuando el almíbar alcance los 114°C, comenzar a trabajar a velocidad 3; cuando las claras tengan una textura similar a la de la espuma de afeitar, echar el azúcar cocido 118°C.

A 50°C añadir la mezcla de harina de almendras, el azúcar glass y las claras, trabajar la mezcla de los macaron con la pala amasadora y terminar de trabajar a mano hasta alcanzar la textura correcta.

Pasar la masa de los macaron a la placa de cocción con una boquilla lisa de 7 mm. Batir ligeramente el fondo de la graseira y meter en el horno a 140°C durante 14-16 minutos en base al horno utilizado (válvula abierta, ventilación baja).

GANACHE DE PISTACHO	DOSIS
Nata líquida 35% m.g.	<i>g. 120</i>
Pasta de pistacho	<i>g. 23</i>
Chocolate blanco Ivoire	<i>g. 120</i>
Pistachos torrefactos molidos	<i>g. 12</i>

Preparación

Después de haber hervido la nata y la pasta de pistacho, echar la mezcla sobre el chocolate blanco, 1/3 a la vez.

En cuanto se haya derretido, echar la ganache en un cuenco semiesférico y después rociar los pistachos molidos.

Dejar enfriar en la nevera durante 24 horas.

Elaboración

Con una boquilla lisa de 7 mm, distribuir la ganache dándole forma de rollo por el borde del macaron, después poner en el centro una Guinda Especial TuttaFrutta Cesarin.

Cerrar el macaron.

Consejo

Poner los macaron en la cámara de frío durante 4 horas aproximadamente para que alcancen una óptima preparación y degustarlos a una temperatura de 8°C.





Recetas

MERENGUE A LA FRANCESA	DOSIS
Claras	<i>g. 200</i>
Azúcar granulado	<i>g. 200</i>
Azúcar glass	<i>g. 200</i>

Preparación

Montar las claras con las varillas, añadiendo poco a poco el azúcar granulado. Después, espolvorear el azúcar glass en el merengue y añadirlo a mano mezclando con una espátula. Con una manga pastelera de boquilla lisa de 8 mm distribuir el merengue en la placa de cocción, formando esferas de 5 cm de diámetro y discos de 4 cm de diámetro. Cocer todo en el horno ventilado con la válvula abierta a 110°C durante 1 hora y 30 minutos.

CHANTILLY MASCARPONE E VANIGLIA	DOSIS
Nata líquida 35% m.g.	<i>1l.</i>
Azúcar granulado	<i>g. 100</i>
Mascarpone	<i>g. 200</i>
Vaina de vainilla	<i>1</i>

Preparación

Con la batidora, trabajar la nata, el azúcar, el mascarpone y la vaina de vainilla rallada. Montar todo.

Relleno:

- 15 g. **TuttaFrutta Arándano Cesarin** para Mont Blanc
- 30 g. **Crema de castañas Cesarin** para Mont Blanc

PASTA DE CASTAÑAS	DOSIS
Crema de castañas Cesarin	<i>g. 1000</i>
Mantequilla	<i>g. 250</i>
Pasta de castañas Cesarin	<i>g. 500</i>

Preparación

Trabajar la mantequilla hasta que se haga una crema. Trabajar la crema y la pasta de castañas con la pala amasadora. Después de haber mezclado todo, montar la batidora eléctrica hasta que la mezcla quede clara y espumosa.

Elaboración

Echar la crema chantilly en un molde semiesférico de 7 cm. de diámetro, después introducir la esfera de merengue, alisar y enfriar el molde en el congelador a -35°C. Rellenar con 30 g de **crema de castañas** una copa de chocolate negro de 7 cm. de diámetro, después añadir los 15 g de **TuttaFrutta Arándano** y sucesivamente el disco de merengue. Después de haber cubierto todo con crema chantilly, poner en la parte superior la cúpula congelada. Dejar enfriar el dulce en el congelador a -35°C. Para terminar, distribuir la pasta de castañas alrededor de la cúpula con una boquilla lisa de 3 mm y un plato giratorio.

Decoraciones

Espolvorear el montblanc con el azúcar glass y decorarlo con una **castaña entera** y una decoración de chocolate negro.



Selezione

23

Mont-Blanc



Para 8 Mont-Blanc



Gallettes aux fruits
Hojaldres rellenos



Para 2 hojaldres



Selezione



Ricette

PASTA DE HOJALDRE INVERTIDA	DOSIS
Harina de fuerza (masa)	<i>g. 1000</i>
Sal (masa)	<i>g. 25</i>
Agua (mantequilla manipulada)	<i>g. 550</i>
Mantequilla (mantequilla manipulada)	<i>g. 1000</i>
Harina de fuerza	<i>g. 300</i>

Preparación

Trabajar la mantequilla con 300 g de harina.

Modelar la masa dándole la forma de un cuadrado de 15 cm. de lado y 3 cm. de grosor.

Realizar una masa con la harina (1 kg), la sal y el agua trabajando la masa con la pala de la batidora amasadora.

Extender sucesivamente la masa de mantequilla y harina hasta obtener un rectángulo de 50 cm x 16 cm y 1/2 cm. de espesor. Extender la masa a parte hasta que alcance dos tercios de la longitud del hojaldre de mantequilla manipulada.

Colocar la masa sobre la mantequilla manipulada y doblar por encima de la masa un tercio del hojaldre de mantequilla manipulada no cubierto.

Después doblar la parte formada por las dos capas superiores.

Esta es la primera vuelta que corresponde a una vuelta simple.

Extender la masa obtenida formando una tira rectangular de aproximadamente 60 cm de longitud, 25 cm de ancho y 7-8 mm. de grosor. Doblarlo en cuatro partes, como una cartera, para poder obtener una masa de 25 cm x 15 cm y 3 cm. de grosor.

Dejar reposar en la nevera durante 30 minutos aproximadamente.

Después, hacer una vuelta doble, seguida de una vuelta simple.

Terminar con una última vuelta simple y dejar enfriar durante 1 hora en la nevera a 4°C.

Cortar 4 discos de 24 cm de diámetro. Conservar los discos en la nevera a 4°C.

CREMA FRANGIPANE	DOSIS
Mantequilla	<i>g. 250</i>
Azúcar granulado	<i>g. 250</i>
Huevos enteros	<i>g. 250</i>
Harina de almendra	<i>g. 250</i>
Crema pastelera	<i>g. 75</i>
Harina de media fuerza	<i>g. 50</i>
Ron	<i>g. 12</i>

Preparación

Trabajando con la pala amasadora, hacer una mezcla cremosa con la mantequilla y el azúcar granulado. Añadir los huevos y la harina de almendras, alternando los dos ingredientes. Incorporar sucesivamente la crema pastelera y el ron.

Añadir la harina tamizada y trabajar hasta que quede una mezcla homogénea.

Poner la crema en la nevera a 4°C.

Hojaldres de melocotón/naranja

Relleno

160 g para hojaldre de **TuttaFrutta Melocotón y Naranja**.

Elaboración

Colocar un disco de hojaldre en una placa de horno. Extender el **TuttaFrutta** en el hojaldre dejando alrededor un borde libre de 1,5 cm para poder cerrar el hojaldre. Extender sucesivamente una capa de crema frangipane utilizando una manga pastelera con boquilla lisa de 7 mm. Cerrar el hojaldre con el segundo disco de masa, mojando con agua el borde la masa para que adhiriera mejor. Cocer todo durante 1 hora a 170°C.

Consejo

Tras 15 minutos de cocción, pasar una brocha bañada en almíbar confitado la superficie de los hojaldres, y volver a meter en el horno. Esta operación dará brillo y una textura crujiente.



Hojaldres de frutas del bosque

Relleno

160 g para hojaldre de **TuttaFrutta Frutas del bosque**

Elaboración

Colocar un disco de hojaldre en una placa de horno. Extender una capa de **TuttaFrutta** en la base del hojaldre, dejando alrededor un borde libre de 1,5 cm para poder cerrar el hojaldre. Extender sucesivamente una capa de crema frangipane utilizando una manga pastelera con boquilla lisa de 7 mm. Cerrar el hojaldre con el segundo disco de masa, mojando con agua el borde de la masa para que adhiriera mejor. Cocer todo durante 1 hora a 170°C.

Consejo

Tras 15 minutos de cocción, pasar una brocha bañada en almíbar confitado la superficie de los hojaldres, y volver a meter en el horno. Esta operación dará brillo y una textura crujiente. Añadir algunas frambuesas en los hojaldres.



27

Hojaldre de manzana

Relleno

160 g para hojaldre de **TuttaFrutta Manzana Cesarin**

Elaboración

Colocar un disco de hojaldre en una placa de horno. Extender una capa de **TuttaFrutta** en la base del hojaldre, dejando alrededor un borde libre de 1,5 cm para poder cerrar el hojaldre. Extender sucesivamente una capa de crema frangipane utilizando una manga pastelera con boquilla lisa de 7 mm. Cerrar el hojaldre con el segundo disco de pasta, mojando con agua el borde la pasta para que adhiriera mejor. Cocer todo durante 1 hora a 170°C.

Consejo

Tras 15 minutos de cocción, pasar una brocha bañada en almíbar confitado la superficie de los hojaldres, y después volver a meter en el horno. Esta operación dará brillo y una textura crujiente. Se pueden añadir algunas láminas de manzana para que no quede tan dulce.



Innovación y respeto por el medio ambiente: estos son los objetivos alcanzados por Cesarin en sus 80 años de actividad y producción en armonía con la naturaleza. Una elección estratégica que no se limita a contener el uso de los recursos, sino que reduce también el impacto ambiental, respetando el ecosistema del Val d'Alpone, donde se ubica la empresa, y las normas vigentes.



TuttaFrutta
(Fruta Semiconfitada)

Moelleux



Profumi d'Italia
(Limon)
Variegatos con trocitos

Pavlova Cesarin



TuttaFrutta
(Fruta Semiconfitada)
Fruta Confitada
TopGel Mirror

Cake aux fruits



Profumi d'Italia
(Mandarina de Ciaculli)

Tarte Alicia



Profumi d'Italia
(Mandarina de Ciaculli)
Castaña
TopGel Mirror

Verrine Mandarina/Castañas



TuttaFrutta
(Fruta Semiconfitada)

Macaron
Pistacho/Guinda



TuttaFrutta
(Fruta Semiconfitada)
Castañas

Mont-Blanc



TuttaFrutta
(Fruta Semiconfitada)
Variegatos con trocitos
Castañas

Gallettes aux fruits



Partner





Federica Cesarin y 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