



Luca Dall'Omo | Recetario Cesarin





¡Las verduras estabilizadas las hemos inventado nosotros!



greenline

La estabilización es un sistema innovador desarrollado por Cesarin S.p.A., que permite la conservación de las verduras a través de la inhibición parcial de la actividad del agua que se encuentra en la materia prima fresca.

Para conseguir este resultado, la empresa ha puesto en marcha más de un siglo de experiencia en el proceso de transformación de la fruta.

Las verduras estabilizadas se obtienen de las verduras recogidas rigurosamente a mano en su punto justo de madurez para garantizar el alto estándar de calidad.

Se pesa y se selecciona la materia prima para después eliminar impurezas y posibles cuerpos extraños que normalmente se encuentran en las hortalizas frescas.

Las verduras estabilizadas se elaboran con ingredientes naturales (verduras, glucosa y sal) sin colorantes ni conservantes.

Las verduras estabilizadas son un ingrediente alternativo a las hortalizas congeladas y deshidratadas con un rendimiento mejor tanto en términos organolépticos como en la actividad del agua y resistencia al estrés mecánico.

Respecto a las hortalizas deshidratadas, las verduras estabilizadas poseen un mejor aspecto organoléptico y una estructura menos fibrosa haciéndolas más agradables al paladar.

Respecto a las hortalizas congeladas, las verduras estabilizadas expulsan menos agua y tienen una resistencia mayor al estrés mecánico, manteniendo a la misma vez un buen aspecto organoléptico.

Antes de utilizarlas, se recomienda volver a hidratar las verduras estabilizadas con el 40/50% de agua, excepto las aceitunas en gránulos.

Todos nuestros productos no están modificados genéticamente (libres de OGM) y tampoco contienen agentes alérgenos.



“ Luca Dall’Omo, eclético pastelero veronés, es una de las mayores referencias de la pastelería italiana. Proveniente de la alta escuela italiana y francesa, enriquece su formación en el extranjero al lado de grandes maestros de fama mundial, pasando por Shanghai, Moscú y Miami.

En 1996 gana la medalla de oro en las Olimpiadas Ika de Berlín, en 1998 se hace con el tercer lugar en los Mundiales Expogast en Luxemburgo y en 2014 la medalla de bronce también en los Mundiales Expogast.

Actualmente es dueño de la homónima pastelería veronesa destacada por la guía culinaria Gambero Rosso; su lema es el de “alcanzar la excelencia del gusto sin trucos”, es decir, de manera sana y natural, investigando las materias primas, apostando por la calidad, su origen y el método de elaboración.

”



Consejo

Elige un paquete con encanto y haz que tus productos resulten más que buenos. ¡Simplemente fantásticos!

Aperitivos salados de verduras



Consejo

Vuelve a hidratar las verduras con el 40-50% de agua para obtener un resultado brillante.

Préparation de base snacks salés

INGREDIENTS	CANTIDAD
Mantequilla	3.000 g.
Harina	4.000 g.
Levadura	88 g.
Germen de trigo	1.000 g.
Maltitol	500 g.
Queso parmesano	1.250 g.
Yema de huevo	750 g.
Leche	500 g.
Sal	30 g.
Harina de maíz	300 g.

Elaboración

Mezcla bien la mantequilla, la yema del huevo y la sal.

Añade la leche y mezcla el resto de los ingredientes añadiéndolos poco a poco.

A la masa base (1.000 gr.) añade las verduras HG Cesarin para dar al aperitivo salado el sabor deseado.



Alcaparras, tomate y orégano

Ingredientes	Cantidad
Masa base	1.000 g.
Alcaparras	75 g.
Tomate HG 10	175 g.
Orégano	3 g.

Aceitunas negras o aceitunas verdes

Ingredientes	Cantidad
Masa base	1.000 g.
Aceitunas HG gránulos	200 g.





Berenjenas, tomate y semillas de amapola

Ingredientes	Cantidad
Masa base	1.000 g.
Berenjenas HG 10	175 g.
Tomate P6 HG 20	50 g.
Semillas de amapola	al gusto



Calabacines y sésamo

Ingredientes	Cantidad
Masa base	1.000 g.
Calabacines HG 10	175 g.
Sésamo	al gusto



Pimientos

Ingredientes	Cantidad
Masa base	1.000 g.
Pimientos amarillos HG 10	100 g.
Pimientos rojos HG 10	100 g.



Quiche Lorraine



Consejo

Juega con las formas de los moldes: redondos o rectangulares para cambiar el aspecto y no sólo el gusto.

Consejo

Usa las Verduras Cesarin incluso como decoración.

Masa base para Quiche Lorraine

Base Sablé de queso

Ingredientes	Cantidad
Mantequilla	360 g.
Harina	400 g.
Fécula	200 g.
Queso parmesano	70 g.
Huevos	80 g.
Agua	40 g.
Azúcar	25 g.
Sal	6 g.

Elaboración

Mezcla la mantequilla, el azúcar y la sal. Añade los huevos y el agua, y a continuación la harina, el queso parmesano y la fécula.

Base Quiche

INGREDIENTS	Cantidad
Huevos	600 g.
Nata	1.000 g.
Sal	10 g.
Pimienta	3 g.
Verduras HG	min. 400 g. - max 550 g.

Elaboración

Añade en este orden los huevos, la sal y la pimienta y mezcla bien. Añade las verduras HG al gusto para obtener el sabor deseado.



Berenjenas y semillas de amapola

Si deseas un sabor más mediterráneo, añade también los tomates HG.



Pimientos rojos

Puedes usar también pimientos verdes o amarillos, o los tres juntos.

greenline

Calabacines y sésamo

Además del sabor, las semillas ofrecen riquísimas propiedades nutritivas.





Focacce y Colines



Consejo

Con la misma masa podrás elaborar prácticas mono porciones o sabrosas bandejas. ¡Ideales para un tentempié!

Masa base para Focaccia

Ingredientes	Cantidad
Harina	1.000 g.
Agua	350 g.
Leche	250 g.
Levadura natural *	40 g.
Sal	30 g.
Azúcar	50 g.
Aceite E.V.O.	50 g.

Elaboración

Calienta el agua y la leche hasta que alcancen una temperatura de 30°.

Mezcla bien todos los ingredientes (levadura, sal, aceite, azúcar y harina). Añade las verduras HG.

* Como alternativa se puede usar la levadura de cerveza: 5% con 1 kg de harina.

Aceitunas negras y salvia - aceitunas verdes y laurel

Ingredientes	Cantidad
Masa base	1.000 g.
Aceitunas HG rodajas	440 g.
Salvia o laurel	al gusto

Pimientos y romero

Masa base	1.000 g.
Pimientos rojos HG	440 g.
Pimientos amarillos HG	440 g.
Romarin	al gusto

Alcaparras, tomate y orégano

Masa base	1.000 g.
Tomate HG 20	400 g.
Alcaparras	100 g.
Orégano	al gusto

Berenjenas, tomate y albahaca

Masa base	1.000 g.
Tomate HG 20	100 g.
Berenjenas HG 10	400 g.
Albahaca	al gusto





Masa base para colines

Ingredientes	Cantidad
Harina	1.000 g.
Agua	460 g.
Mantequilla	160 g.
Levadura natural	50 g.
Sal	20 g.
Aceite E.V.O.	40 g.

Elaboración

Mezcla el agua, la levadura, la harina, la sal, la mantequilla y el aceite. A la masa base, añade las verduras HG y los aromas, y deja reposar hasta que alcance su tamaño doble.

Aceitunas

Masa base	1.000 g.
Aceitunas HG en gránulos	400 g.

Pimientos y orégano

Masa base	1.000 g.
Pimientos amarillos HG	400 g.
Orégano	al gusto

Alcaparras, tomate y orégano

Masa base	1.000 g.
Tomate HG	400 g.
Alcaparras	60 g.
Orégano	al gusto



Consejo

Inventa cada día nuevas combinaciones con las verduras HG, semillas y especias frescas.

Galletas saladas

Masa base para galletas saladas

Ingredientes	Cantidad
Harina	1.000 g.
Agua	400 g.
Mantequilla	80 g.
Sal	20 g.
Azúcar	20 g.
Levadura	50 g.

Masa base para galletas saladas intolerantes al gluten

Ingredientes	Cantidad
Harina de arroz	500 g.
Mantequilla	40 g.
Agua	200 g.
Leche	10 g.
Azúcar	10 g.
Levadura	25 g.

Elaboración

Mezcla el agua, la levadura, la harina, la mantequilla, el azúcar y la sal.

A la masa base, añade las verduras HG y los aromas.

Berenjenas y semillas de amapola

Masa base	1.000 g.
Berenjenas HG 10	250 g.
Semillas de amapola	al gusto

Calabacines y sésamo

Masa base	1.000 g.
Calabacines HG 10	250 g.
Sésamo	al gusto

Aceitunas negras o aceitunas verdes

Masa base	1.000 g.
Aceitunas HG en gránulos	250 g.



Verduras HG

Las verduras HG son comparables a las hortalizas deshidratadas por su facilidad de uso y almacenamiento, y por la resistencia al estrés mecánico durante las fases de elaboración. A diferencia de las verduras deshidratadas son muchísimo mejor desde el punto de vista organoléptico ya que, gracias a la tecnología de Cesarin Spa, el resultado es un ingrediente con una actividad acuosa inferior a 0,6 manteniendo una buena parte de su componente comestible.

La estructura de las Verduras HG es menos fibrosa respecto a los productos deshidratados.

Todos los productos de la gama son libres de OGM, no contienen alérgenos y están realizados con ingredientes naturales (verduras, glucosa y sal) sin colorantes ni conservantes.



Tomates cherry
HG20 piezas (P6-P8)



Tomates
HG10 cubitos (6x6)



Pimientos amarillos
HG10 piezas (3-5)



Pimientos rojos
HG10 piezas (3-5)



Pimientos verdes
HG10 piezas (3-5)



Berenjenas
HG10 piezas (3-5)



Calabacines
HG10 piezas (3-5)



Aceitunas verdes
HG10 rodajas



Aceitunas verdes
HG10 en granulos



Aceitunas negras
HG10 rodajas



Aceitunas negras
HG10 en granulos



Federica y Alberto Cesarin



Sede 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