

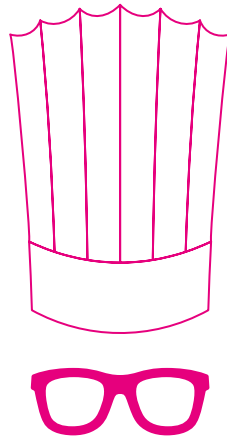


Roberto Rinaldi | Recetario Cesarin

Selezione





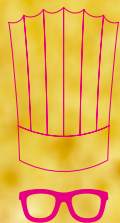


Selezione

“ Existe un secreto que acompaña a todo pastelero: no aceptar compromisos sino seleccionar siempre materias primas de altísima calidad. Detrás de cada tarta, helado o postre helado se esconde un análisis cuidadoso y preciso que se transforma en una obra artística donde el conocimiento, la creatividad y el estudio se encuentran en perfecto equilibrio. Sin embargo, todo esto no es suficiente ya que como base debe haber una atenta selección de las materias primas, a partir de la fruta- uno de los ingredientes más importantes en la pastelería -porque permite crear contrastes, exquisiteces, aromas... No es suficiente la selección de productos cualitativamente excelsos sino que detrás tienen que haber empresas específicamente competentes en saber elaborarlas y tratarlas en continua evolución.

Por esta razón no elijo una de las tantas empresas en el mercado....yo elijo Cesarin.

”



Four Season *Selezione*



Panettone



Receta para 22 panettoni

Recomendación

la temperatura de los ingredientes no tiene que ser inferior a la temperatura de la masa; también la fruta tiene que estar a una temperatura mínima de 24°C





Primera masa

INGREDIENTES	DOSIS
Harina para panettone 360w	4.000 g.
Levadura natural 11 horas de fermentación	1.200 g.
Agua 28°C	2.000 g.
Azúcar de caña blanca	1.000 g.
Yemas de huevo pasteurizadas	1.000 g.
Mantequilla fresca 82% m.g.	1.500 g.
	<i>g. 10700</i>

Preparación

Amase la harina, el azúcar, la mantequilla y el agua durante 15 minutos; después, añada la levadura madura y amase durante 1 minuto; a continuación, añada la mitad de las yemas de huevo a 24°C y siga durante 5 minutos; luego añada el resto de las yemas. Coloque la masa en unos recipientes untados con mantequilla y cúbrala con film transparente. Deje que fermente 3 veces su volumen a una temperatura de 29°C en 10-12 horas. Final de la masa 19,00 horas; inicio segunda masa 5,00 horas.

Segunda masa

INGREDIENTES	DOSIS
Masa primera	10.700 g.
Harina para hojaldre	500 g.
Harina para panettone 360w	1.000 g.
Miel de acacia	400 g.
Azúcar de caña blanca	1.000 g.
Agua 28°C	650 g.
Vaina de vainilla Bourbon	6 vainas
Vaina de vainilla Tahití	6 vainas
Yemas de huevo pasteurizadas	1.000 g.
Pasta Oro Naranja	g. 250
Pasta Oro Limón	g. 150
Sal	g. 90
Mantequilla fresca 82% mg	g. 2300
	<i>g. 18050</i>

Preparación

A la primera masa añada las harinas, las vainas de vainilla, la **Pasta Oro Naranja y Limón**, y amase durante 10 minutos; añada el azúcar, la miel y 1/3 de las yemas durante 5 minutos. Añada la sal y 1/3 de las yemas durante 2 minutos; a continuación la mantequilla blanda a 26°C durante 2 minutos; finalmente el resto de las yemas, y el agua a la masa. Divida la masa y añada la fruta escurrida de su agua.

Panettone Primavera

INGREDIENTES	DOSIS
Masa neutra terminada	g. 4510
TuttaFrutta Fresa	g. 400
TuttaFrutta Cerezas	g. 400
TuttaFrutta Frambuesa	g. 400



Panettone Verano

INGREDIENTES	DOSIS
Masa neutra terminada	g. 4510
TuttaFrutta Albaricoque 14x14	g. 600
TuttaFrutta Melocotón 12x12	g. 600

Panettone Otoño

INGREDIENTES	DOSIS
Masa neutra terminada	g. 4510
Castañas confitadas Selezione	g. 600
Chocolate en gotas 70% 20x20	g. 300
Nueces trituradas	g. 300

Panettone Invierno

INGREDIENTES	DOSIS
Masa neutra terminada	g. 4510
TuttaFrutta Cáscara de naranja 12x12	g. 400
TuttaFrutta Manzana 12x12	g. 400
TuttaFrutta Pera 12x12	g. 400

Preparación

Haga trozos de 250 g. por tipo. Después haga un amasado de bola, y deje reposar durante 1 hora a 28°C sobre una superficie de madera; después, ponga las cuatro piezas en 4 moldes diferentes y deje fermentar en la celda de fermentación durante 6-7 horas a una temperatura de 29°C con el 70% de humedad.

Glaseado de almendras

INGREDIENTES	DOSIS
Almendras amargas	70 g.
Almendras crudas	370 g.
Avellanas tostadas	250 g.
Azúcar de caña blanca	1.500 g.
Almidón de arroz	50 g.
Fécula de patata	70 g.
Harina de maíz	50 g.
Clara de huevo	300 g.
	g. 2660

Preparación

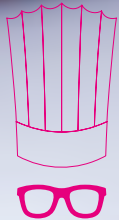
Muela muy fino todos los ingredientes y al final añada la clara líquida.

Composición y acabado

Quando los panettoni hayan fermentado, glasee cada segmento y decore con almendras, gotas de chocolate y azúcar granulado. Poner en el horno ventilado a 165°C durante 45-50 minutos. La válvula queda cerrada durante los primeros 30 minutos y después abierta durante el resto de minutos. En cuanto se saquen del horno, gírelos hacia abajo ayudándose con las horquillas y deje enfriar durante 12 horas. Empaquételos conforme a la norma y cierre de manera que salga la mayor cantidad de aire posible.

Recomendación

Gire la masa en la máquina con una parte de la fruta (20%) hasta obtener un color uniforme; después añada el resto de la fruta y gire una vez más durante algunos minutos.



Pastel de frutos rojos

Selezione



Plum-cake de masa fermentada



Receta para 22 pasteles





Primera masa

INGREDIENTES	DOSIS
Harina para panettone 360w	<i>g. 2000</i>
Levadura natural 11 horas de fermentación	<i>g. 600</i>
Agua 28°C	<i>g. 1000</i>
Azúcar de caña blanca	<i>g. 500</i>
Yemas de huevo pasteurizadas	<i>g. 500</i>
Mantequilla fresca 82% mg	<i>g. 800</i>
	<i>g. 5400</i>

Preparación

Amase la harina, el azúcar, la mantequilla y el agua durante 15 minutos; después, añada la levadura madura y amase durante 1 minuto; a continuación, añada la mitad de las yemas a una temperatura de 24°C y siga durante 5 minutos; al final, añada el resto de las yemas. Ponga la masa en unos recipientes untados con mantequilla y cúbralos con film transparente. Deje que fermente 3 veces su volumen a una temperatura de 29°C durante 10-12 horas. Final de la masa 19.00 horas; inicio segunda masa 5.00 horas.

Segunda masa

INGREDIENTES	DOSIS
Primera masa	<i>g. 5400</i>
Harina para hojaldre	<i>g. 250</i>
Harina para panettone 360w	<i>g. 500</i>
Miel de acacia	<i>g. 200</i>
Azúcar de caña blanca	<i>g. 500</i>
Agua 28°C	<i>g. 150</i>
Vainas de vainilla Bourbon	<i>n. 3</i>
Vainas de vainilla Tahití	<i>n. 3</i>
Yemas de huevo pasteurizadas	<i>g. 500</i>
Pasta oro Naranja	<i>g. 125</i>
Pasta oro Limón	<i>g. 75</i>
sal	<i>g. 45</i>
Mantequilla fresca 82% mg	<i>g. 1200</i>
TuttaFrutta Frutas del bosque	<i>g. 2500</i>
	<i>g. 11450</i>

Preparación

A la primera masa añada las harinas, la vainilla, la **Pasta Oro Naranja y Limón** y amase durante 10 minutos; añada el azúcar, la miel y $\frac{1}{3}$ de las yemas de huevo durante 5 minutos; añada la sal y $\frac{1}{3}$ de las yemas de huevo durante 2 minutos; después incorpore la mantequilla blanda a 26°C durante 2 minutos; al final, añada el resto de las yemas y, para terminar, el agua. Añada la fruta escurrida de su agua.

Haga trozos de 500 g. Prepare un amasado de bola y deje reposar durante 1 hora a 28°C sobre una superficie de madera; después, ponga las piezas en los moldes y deje fermentar en la celda de fermentación durante 6-7 horas a una temperatura de 29°C con el 70% de humedad.

Glaseado de almendras

INGREDIENTES	DOSIS
Almendras amargas	g. 35
Almendras crudas	g. 300
Azúcar de caña blanca	g. 750
Almidón de arroz	g. 25
Fécula de patata	g. 35
Harina de maíz	g. 25
Clara de huevo	g. 150
	g. 1320

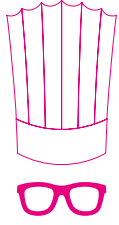
Preparación

Muela muy finos todos los ingredientes y al final añada la clara líquida.

Composición y acabado

Preparación

Cuando los pasteles hayan fermentado, glasear y decorar con azúcar granulado. Cocer en horno ventilado a 165°C durante 35 minutos. La válvula queda cerrada durante los primeros 20 minutos y después abierta durante el resto de minutos. En cuanto se saquen del horno, gírelos hacia abajo ayudándose con las horquillas y deje enfriar durante 12 horas. Empaquételos conforme a la norma y cierre de manera que salga la mayor cantidad de aire posible.



Tarta crujiente de guindas

Selezione



Tarta de horno moderna



Receta para 4 tartas

Recomendación

Antes de meter en el horno, deje la tarta en la nevera a +4°C durante 2 horas para obtener una perfecta cristalización de la materia grasa y garantizar así una mejor resistencia a la cocción.







Besos de dama triturados al aroma de limón

INGREDIENTES	DOSIS
Mantequilla	<i>g. 100</i>
PastaFrutta Limón Oro	<i>g. 25</i>
Azúcar de caña blanca	<i>g. 85</i>
Harina de almendras	<i>g. 100</i>
Harina de tipo 0	<i>g. 100</i>
	<i>g. 410</i>

Preparación

Mezcle todos los ingredientes en la amasadora planetaria con la paleta mezcladora. Desmenuce con las manos en pequeños trocitos sobre una bandeja y meta en el horno a 160°C durante 25 minutos.

Pasta Frola de vainilla y cítricos

INGREDIENTES	DOSIS
Mantequilla fresca 82% mg	<i>g. 210</i>
PastaFrutta Limón Oro	<i>g. 10</i>
PastaFrutta Naranja Oro	<i>g. 15</i>
Azúcar glass	<i>g. 180</i>
Sal de Cervia	<i>g. 3</i>
Harina de almendras Avola	<i>g. 60</i>
Huevos frescos	<i>g. 100</i>
Harina para pasta frola 180w	<i>g. 120</i>
Harina para pasta frola 180w	<i>g. 340</i>
Vainas de vainilla	<i>n. 2</i>
	<i>g. 1040</i>

Preparación

Ablande la mantequilla a 25°C con la vainilla; después ponga los huevos, la **PastaFrutta Oro Naranja y Limón**, el azúcar glass y la harina de almendras en la amasadora planetaria, amase sin incorporar demasiado aire. Ligue todo con la primera cantidad de harina pasada por el tamiz. Una vez que todo esté bien amalgamado, añada la segunda parte de harina. Deje cristalizar en la nevera durante 4 horas. Estire la pasta frola hasta 3,5 mm. y cubra el aro de acero con 2 cm. de alto y 18 cm. de diámetro.

Relleno de guindas

Preparación

Rellene el fondo de pasta frola con la **Visciolata (Guindas) Selezione** por 1,5 cm. de altura.



Crema de vainilla y bergamota

INGREDIENTES	DOSIS
Leche entera fresca	g. 250
Azúcar de caña blanca	g. 40
Vainas de vainilla	n. 1
Profumi d'Italia Bergamota	g. 20
Yemas de huevo pasteurizadas	g. 60
Queso mascarpone	g. 50
Nata fresca 35% mg	g. 100
Hojas de gelatina	g. 4
Agua	g. 20
	<i>g. 545</i>

Preparación

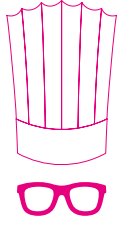
Ponga a hervir la leche con **Profumi d'Italia Bergamota** y la vainilla; después añada a 70°C las yemas mezcladas con el azúcar y siga con la cocción hasta los 85°C. Enfríe a 35°C y añada la gelatina derretida y previamente puesta de remojo; mezcle con una espátula Maryse aligerando la masa con nata montada.

Composición y acabado

Preparación

Extienda la pasta frola y con un molde corte un disco de 18 cm. de diámetro. Cubra un aro de la misma medida tapando las paredes con una tira de 2 cm. Rellene la tarta con la **Visciolata (Guindas) Selezione** y rellene la superficie de la misma con el beso de dama triturado muy fino. Ponga en el horno a 180°C durante 20-25 minutos. Al momento del acabado, rocíe con azúcar glass y decore con rizos de crema de vainilla y **TuttaFrutta Amarena Speciale (Cereza especial)**

Selezione



Eclair Selezione



Petit choux



Receta para 40 Eclair







Masa Petit choux

INGREDIENTES	DOSIS
Agua	<i>g. 160</i>
Leche entera fresca	<i>g. 160</i>
Mantequilla fresca 82% mg	<i>g. 160</i>
Azúcar de caña blanca	<i>g. 6</i>
Sal	<i>g. 4</i>
Extracto de vainilla	<i>g. 6</i>
Harina floja 00	<i>g. 160</i>
Huevos	<i>g. 280</i>
	<i>g. 936</i>

Preparación

Ponga el agua, la leche, la mantequilla, la vainilla, la sal y el azúcar en un cazo para que hiervan; añada la harina y siga cocinando durante 2 minutos aproximadamente hasta obtener una masa dura y que se separe bien del fondo del cazo. Ponga la masa en la amasadora planetaria con la paleta mezcladora, añada poco a poco los huevos enteros hasta que se absorban completamente. Ponga en la bandeja con una boquilla de estrellas con puntas estrechas y cortas por una longitud de 12 cm. y un ancho de 3 cm. Poner en el horno estático a 165°C en una bandeja de hierro y moldes de silicona microperforados durante 30-35 minutos con la válvula abierta.

Crema pastelera de vainilla y naranja

INGREDIENTES	DOSIS
Leche entera fresca	<i>g. 250</i>
Nata fresca 35% mg	<i>g. 250</i>
Azúcar de caña blanca	<i>g. 130</i>
Vainas de vainilla Bourbon	<i>n. 1</i>
Vainas de vainilla Tahití	<i>n. 1</i>
Yemas de huevo pasteurizadas	<i>g. 200</i>
PastaFrutta Naranja Oro	<i>g. 50</i>
Almidón de arroz	<i>g. 70</i>
	<i>g. 952</i>

Preparación

Añada a la leche y a la nata las vainas de vainilla, la **PastaFrutta Naranja Oro** y mitad del azúcar; mientras tanto, haga una masa con el almidón, el azúcar y las yemas y trabájela hasta obtener una masa lisa. Cuando la leche hierva, disuelva la masa echando los líquidos aún calientes, revuelva bien y eche todo en el cazo; pasteurice a 82°C. Enfríe rápidamente a +25°C para utilizar para la crema chantilly. Conserve a +4°C el resto de los 400 g.



Crema chantilly de vainilla y naranja

INGREDIENTES	DOSIS
Crema pastelera de vainilla y naranja	g. 500
Hojas de gelatina	g. 10
Agua	g. 60
Nata fresca 35% mg	g. 500
	g. 1070

Preparación

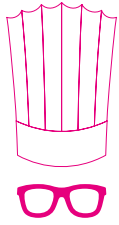
Caliente la crema a 25°C y añada la gelatina blanda en agua fría. Mezcle la nata montada y la vainilla con una batidora de varillas. Deje cristalizar a +4°C durante 12 horas antes de utilizar.

Composición y acabado

Preparación

Corte la parte superior del éclair, forme una capa de medio cm. con **TuttaFrutta Fresas** y rellene con la crema pastelera de vainilla y naranja. Termine el éclair con rizos de crema chantilly y **TuttaFrutta Fresas**.

Selezione



Soley Selezione



Diámetro 22 cm.



Receta para 4 tartas

Recomendación

Para aumentar la persistencia del aroma, prepare la infusión de la nata con la mandarina 24 horas antes de la cocción de las cremas







Bizcocho de mandarina

INGREDIENTES	DOSIS
Harina de almendras	<i>g. 100</i>
Azúcar de caña blanca	<i>g. 50</i>
Huevos enteros	<i>g. 140</i>
Harina floja	<i>g. 25</i>
Mantequilla derretida	<i>g. 20</i>
Claras de huevos frescos	<i>g. 100</i>
Profumi d'Italia Mandarina tardía de Ciaculli	<i>g. 50</i>
	<i>g. 485</i>

Preparación

Monte en la primera amasadora planetaria los huevos y la harina de almendras; a la misma vez en la segunda amasadora planetaria monte a punto de nieve la clara de los huevos y el azúcar; amase a mano los dos ingredientes teniendo cuidado con no desmontar la masa, añada delicadamente la harina tamizada y, finalmente, la mantequilla derretida y la masa con **Profumi d'Italia Mandarina tardía de Ciaculli** mezcladas. Coloque la masa sobre unos moldes de silicona de aro y meta en el horno a 200°C durante 7 minutos.

Beso de dama con almendras, mandarina y sal

INGREDIENTES	DOSIS
Mantequilla	<i>g. 100</i>
Azúcar de caña integral	<i>g. 80</i>
Profumi d'Italia Mandarina tardía de Ciaculli	<i>g. 30</i>
Harina de almendras Avola	<i>g. 100</i>
Harina	<i>g. 100</i>
Sal roja fina	<i>g. 2</i>
	<i>g. 412</i>

Preparación

Coloque en la amasadora planetaria con la paleta mezcladora todos los ingredientes; una vez que estén bien amalgamados, extienda la masa entre 2 silpat de 2,5 mm. de grosor y meta en el horno estático a 160°C durante 14 minutos. Después de la cocción, pase con un pincel manteca de cacao.

Crema garrapiñada al aroma de mandarina

INGREDIENTES	DOSIS
Nata fresca 35% mg	<i>g. 70</i>
Profumi d'Italia Mandarina tardía de Ciaculli	<i>g. 30</i>
Hojas de gelatina	<i>g. 5</i>
Pasta garrapiñada de almendras y avellanas	<i>g. 485</i>
Nata fresca 35% mg	<i>g. 240</i>
	<i>g. 830</i>

Preparación

Caliente en un cazo 70 g. de nata líquida a 60°C con el **Profumi d'Italia Mandarina tardía de Ciaculli** y añade la gelatina previamente de remojo en agua fría. Eche la nata en el garrapiñado y emulsione con una batidora de inmersión. Estabilice la emulsión añadiendo el resto de la nata líquida a 20°C hasta obtener una estructura brillante y elástica. Échela en el molde sobre el bizcocho y meta en el enfriador a -20°C.

Bavaresa con mandarina tardía de Ciaculli

INGREDIENTES	DOSIS
Queso mascarpone	<i>g. 400</i>
Nata fresca 35% mg	<i>g. 400</i>
Profumi d'Italia Mandarina tardía de Ciaculli	<i>g. 80</i>
Agua	<i>g. 32</i>
Azúcar de caña blanca	<i>g. 186</i>
Yemas de huevos pasteurizadas	<i>g. 195</i>
Hojas de gelatina	<i>g. 10</i>
Agua para gelatina	<i>g. 50</i>
	<i>g. 1353</i>

Preparación

En la amasadora planetaria, monte el queso mascarpone, la nata y el **Profumi d'Italia Mandarina tardía de Ciaculli** hasta el 80% de su volumen a velocidad media. Lleve el agua y el azúcar a 121°C y viértalos sobre las yemas montadas en una segunda amasadora planetaria. Deje montar y cuando se haya enfriado ligeramente, añada la gelatina previamente derretida. Amalgame las dos masas con delicadez.

Glaseado espejo de naranja

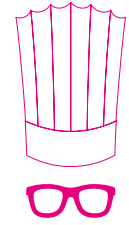
Topgel Mirror Naranja

Composición y acabado

Preparación

Con una manga pastelera rellene 1/3 del aro diámetro 22 cm., interno 14 cm. y altura 4 cm. con la bavaresa de mandarina. Introduzca en la bavaresa la crema garrapiñada con bizcocho previamente congelado, rellene con la bavaresa y cierre con el beso de dama con la forma del molde adquirida. Meta en el enfriador a -20°C y realice el glaseado con **Topgel Mirror Naranja** previamente calentado; después meta otra vez en el enfriador durante algunos minutos. Por último, decore con **Tiras de naranja Selezione** recubiertas con hojas de oro y pequeños discos de chocolate blanco.





Twist Selezione



Tarta



Receta para 4 tartas

Recomendación

Para obtener un corte perfecto, cuele la fruta antes de meterla dentro del dulce.



Tarta suave de cerezas

INGREDIENTES	DOSIS
Huevos enteros	<i>g. 440</i>
Azúcar de caña blanco	<i>g. 350</i>
Leche entera fresca	<i>g. 100</i>
Harina floja	<i>g. 500</i>
Mantequilla derretida	<i>g. 250</i>
Levadura en polvo	<i>g. 15</i>
PastaFrutta Cereza	<i>g. 100</i>
	<i>g. 1755</i>

Preparación

Derrita la mantequilla. Pase por el tamiz a la misma vez la harina, el azúcar, la sal, la vainilla y la levadura. Mezcle con la paleta mezcladora o con la batidora. Añada las harinas tamizadas y por último la leche y la **PastaFrutta Cereza** con la mantequilla derretida caliente a una temperatura de 45/48°C. Mantenga en un lugar fresco y no lo utilice antes de 24 horas. Extienda la masa formando un marco de 60x40 cm. Meta en el horno a 180°C durante 12/15 minutos con la válvula cerrada.

Infusión de almendras al aroma de vainilla y limoncello

INGREDIENTES	DOSIS
Nata fresca 35% mg	<i>g. 1200</i>
Vainas de vainilla	<i>n. 3</i>
Almendras de Avola trituradas	<i>g. 450</i>
Profumi d'Italia Limoncello	<i>g. 250</i>
Almendras amargas	<i>g. 12</i>
	<i>g. 1915</i>

Preparación

Ponga en infusión durante 24 horas las almendras trituradas, la vainilla, el **Profumi d'Italia Limoncello** y la nata. Al día siguiente, filtre todo y saque la nata aromatizada.

Crema de almendras y cerezas al aroma de vainilla y limoncello

INGREDIENTES	DOSIS
Infusión de almendras y limoncello	<i>g. 800</i>
Azúcar de caña blanca	<i>g. 150</i>
Hojas de gelatina	<i>g. 24</i>
Vainas de vainilla	<i>n. 4</i>
Nata fresca 35% mg	<i>g. 800</i>
TuttaFrutta Cereza especial	<i>g. 300</i>
	<i>g. 2078</i>

Preparación

Filtre la infusión de almendras, vainilla y **Profumi d'Italia Limoncello** y, si es necesario, añada más nata líquida para llegar al peso. Caliente la infusión con el azúcar a 60°C. Añada la gelatina al agua fría y, una vez que se haya ablandado, derrita en el microondas; después añada la nata filtrada a 60°C y enfríe todo a 35°C. Monte la nata aromatizada al **Profumi d'Italia Limoncello** y amalgame al primer compuesto con la ayuda de una espátula.

Pulpa de frambuesas gelificada

INGREDIENTES	DOSIS
Pulpa de frambuesa 10% azúcar	g. 250
Azúcar de caña blanco	g. 30
Hojas de gelatina	g. 5
Agua	g. 25
	g. 310

Preparación

Caliente la pulpa de frambuesa a 35°C con el azúcar, derrita la gelatina, que previamente se ha puesto de remojo en agua, y añádala a la pulpa. Deje cristalizar al 70% a +4°C durante 20 minutos. Colóquela en el molde alternando las líneas.

Pulpa gelificada con maracuyá

INGREDIENTES	DOSIS
Pulpa de maracuyá 10% azúcar	g. 250
Azúcar de caña blanco	g. 30
Hojas de gelatina	g. 5
Agua	g. 25
	g. 310

Preparación

Caliente la pulpa de maracuyá a 35°C con el azúcar, derrita la gelatina previamente puesta de remojo en agua, y añádala a la pulpa. Deje cristalizar al 70% a +4°C durante 20 minutos. Colóquela en el molde alternando las líneas.

Glaseado espejo de cereza

TopGel Mirrora Cereza

Composición y acabado

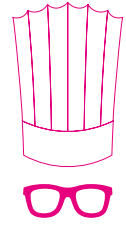
Preparación

Para la tarta, coloque en el fondo del molde 200 g. de crema y ponga **TuttaFrutta Cereza Especial** por toda la superficie; cierre el molde con la crema y el fondo con la tarta de cerezas con 1,5 cm. de alto. Con una manga pastelera ponga jalea y manjar blanco dentro de las fisuras del molde alternándolos. Meta en el enfriador el topper twist y después glasee con **TopGel Mirrora Neutro**; meta de nuevo en el enfriador durante algunos minutos y coloque encima la tarta. Cuando haga el glaseado, tiemple el **TopGel Mirrora Cereza**, nape con la manga pastelera y meta en el enfriador durante algunos minutos. Decore con **Tiras de naranja confitadas Selezione** recubiertas con hojas de oro y decoraciones de chocolate negro.

Recomendación

Para obtener una mayor persistencia aromática, prepare el almíbar de peras 24 horas antes de su uso





Torta Perja *Selezione*



Diámetro 20 cm.



Receta para 4 tartas



Bizcocho de mandarinas

INGREDIENTES	DOSIS
Harina de almendras	<i>g. 100</i>
Azúcar de caña blanca	<i>g. 50</i>
Huevos enteros	<i>g. 140</i>
Harina floja	<i>g. 25</i>
Mantequilla derretida	<i>g. 20</i>
Clara de huevos frescos	<i>g. 100</i>
Profumi d'Italia Mandarina tardía de Ciaculli	<i>g. 50</i>
	<i>g. 485</i>

Preparación

En la primera amasadora planetaria, monte los huevos, el azúcar y la harina de almendras; a la misma vez, en la segunda amasadora planetaria monte a punto de nieve las claras y el azúcar, mezcle con las manos los dos ingredientes teniendo cuidado con no desmontar la masa, añada delicadamente la harina tamizada y, por último, la mantequilla derretida y la pasta **Profumi d'Italia Mandarina tardía de Ciaculli** todo mezclado. Extienda la masa sobre unos discos de silicona y meta en el horno a 200°C durante 7 minutos.

Almíbar al aroma de pera

INGREDIENTES	DOSIS
Agua	<i>g. 400</i>
Vainas de vainilla	<i>n. 2</i>
Azúcar de caña blanca	<i>g. 200</i>
TuttaFrutta Pera	<i>g. 300</i>
Licor de pera	<i>g. 200</i>
	<i>g. 1102</i>

Preparación

Lleve a ebullición el agua y el azúcar con la vainilla. Apague el fuego y ponga el licor y **TuttaFrutta Pera** durante 6 horas cerrado herméticamente.

Crema de chocolate

INGREDIENTES	DOSIS
Leche entera fresca	<i>g. 385</i>
Nata fresca 35% mg	<i>g. 385</i>
Azúcar de caña blanca	<i>g. 80</i>
Yemas de huevo pasteurizadas	<i>g. 150</i>
Chocolate negro 66%	<i>g. 440</i>
	<i>g. 1440</i>

Preparación

Lleve a ebullición la leche y la nata, disuelva en las yemas batidas con el azúcar granulado, mézclelo todo y cueza a 82°C. Una vez retirado del fuego, añada la gelatina blanda y escurrida, mezcle hasta que se derrita completamente, filtre con un colador directamente sobre la cobertura triturada muy fina; emulsione con minipimer evitando las burbujas de aire.

Bavaresa de requesón

INGREDIENTES	DOSIS
Requesón	<i>g. 400</i>
Nata fresca 35% mg	<i>g. 400</i>
Agua	<i>g. 32</i>
Azúcar de caña blanca	<i>g. 186</i>
Yemas de huevo pasteurizadas	<i>g. 195</i>
Profumi d'Italia Mandarina tardía de Ciaculli	<i>g. 130</i>
Hojas de gelatina	<i>g. 8</i>
Agua para gelatina	<i>g. 40</i>
	<i>g. 1391</i>

Preparación

En la amasadora planetaria, monte el requesón, la nata y el **Profumi d'Italia Mandarina tardía de Ciaculli** hasta el 80% de su volumen a velocidad media. Lleve a 121°C el agua, el azúcar y viértalos sobre las yemas montadas en una segunda amasadora planetaria. Deje montar y cuando se haya enfriado ligeramente añada la gelatina derretida. Amalgame las dos masas con delicadez.

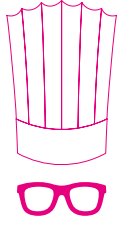
Glaseado espejo de chocolate

TopGel Mirror Cacao

Composición y acabado

Preparación

Prepare con la crema de chocolate lo que será el interior de la tarta. Cuélelo por un aro de 2 cm. de altura, 16 cm. de diámetro encima del bizcocho previamente bañado con el almíbar de pera, de la misma medida que el aro y **TuttaFrutta Pera**; meta en el enfriador. Para la tarta usaremos un aro di 18 cm. de diámetro y 4 cm. de alto; rellene el aro un 30% con la bavaresa de requesón y añada la crema de chocolate. Cierre con otra bavaresa y complete con otro bizcocho de 16 cm. de diámetro a ras del aro, bañándolo después con más almíbar de pera. En el momento del acabado, caramelizar con azúcar de caña la superficie de la tarta y meta en el enfriador durante algunos minutos. Luego, coloque un aro de 14 cm. más pequeño sobre la tarta y glasee los bordes de la tarta con **TopGel Mirror Cacao** previamente templado y meta de nuevo en el enfriador durante algunos minutos. Decore con un aro de **TuttaFrutta Pera** en cubitos.



Montebianco Selezione



Tarta clásica italiana



Receta para 4 tartas

Recomendación

Deje enfriar muy bien la tarta en el enfriador a +4°C antes de proceder con la decoración







Fondo de merengue para tarta

INGREDIENTES	DOSIS
Clara de huevo	<i>g. 150</i>
Azúcar glass	<i>g. 150</i>
Azúcar de caña blanca	<i>g. 150</i>
	<i>g. 450</i>

Preparación

Empiece a montar a velocidad media la clara de huevo en la amasadora planetaria con un batidor de alambres finos; después vierta el azúcar granulado y monte hasta obtener una estructura bien firme. Añada a mano el azúcar glass tamizado, mezclando con una espátula blanda. Con la manga pastelera, colóquelo en un aro de 16 cm. de diámetro y 4 cm. de alto sobre papel de horno. Empiece a colocarlo desde la base hasta alcanzar la altura del aro. Meta en el horno a 80°-70°C durante un mínimo de 5 horas según el formato del merengue.

Bizcocho de naranja

INGREDIENTES	DOSIS
Harina de almendras	<i>g. 200</i>
Azúcar de caña blanca	<i>g. 100</i>
Huevos enteros	<i>g. 280</i>
Harina floja	<i>g. 50</i>
Mantequilla derretida	<i>g. 40</i>
Clara de huevos frescos	<i>g. 200</i>
Pasta Oro Naranja	<i>g. 100</i>
	<i>g. 970</i>

Preparación

En la primera amasadora planetaria, monte los huevos, el azúcar y la harina de almendras; a la misma vez, en la segunda amasadora planetaria monte a punto de nieve las claras y el azúcar, amase a mano los dos ingredientes teniendo cuidado con no desmontar la masa, añada con delicadez la harina tamizada y, por último, la mantequilla derretida y la **Pasta Oro Naranja** juntas. Extienda la masa sobre unos aros de silicona y meta en el horno a 200°C durante 7 minutos.

Almíbar con aroma de ron

INGREDIENTES	DOSIS
Agua	<i>g. 400</i>
Vainas de vainilla	<i>n. 2</i>
Azúcar de caña blanca	<i>g. 200</i>
TuttaFrutta Naranja 12x12	<i>g. 300</i>
Ron	<i>g. 200</i>
	<i>g. 1102</i>

Preparación

Lleve a ebullición el agua, el azúcar, la **TuttaFrutta Naranja** y la vainilla. Apague el fuego y añada el ron

Nata montada de vainilla

INGREDIENTES	DOSIS
Nata fresca 35% mg	<i>g. 1500</i>
Azúcar de caña blanca	<i>g. 150</i>



Vainas de vainilla	n. 2
g. 1652	

Preparación

Monte la nata y la vainilla con el azúcar y la vainilla.

Crema pasticcera al profumo di limone

INGREDIENTES	DOSIS
Leche entera fresca	g. 250
Nata fresca 35% mg	g. 250
Azúcar de caña blanca	g. 130
Vainas de vainilla Bourbon	n. 1
Vainas de vainilla Tahití	n. 1
Pasta Oro Limón	g. 60
Yemas de huevos pasteurizadas	g. 200
Almidón de arroz	g. 45
g. 937	

Preparación

Añada a la leche, la nata, la **Pasta Oro Limón**, la vaina de vainilla y la mitad del azúcar; mientras tanto, prepare una masa con el almidón, el azúcar y las yemas, y amase hasta obtener un preparado liso. Cuando la leche hierva, disuelva la masa vertiendo los líquidos aún calientes, mezcle bien, eche todo dentro del cazo y pasteurice a 82°C. Hágalo enfriar rápidamente a +25°C para poder utilizar la crema chantilly. Conserve a +4°C el resto de los 400 g.

Crema de castañas

Crema de castañas Selezione	g. 900
------------------------------------	---------------

Crema chantilly al aroma de limón y vainilla

INGREDIENTES	DOSIS
Crema pastelera	g. 900
Hojas de gelatina	g. 18
Agua	g. 90
Nata fresca 35% mg	g. 900
g. 1908	

Preparación

Caliente la crema a 25°C y añada la gelatina blanda en agua fría. Añada la nata montada con la vainilla y mezcle con unas varillas. Deje cristalizar a +4°C durante 12 horas antes de utilizar.

Montaje de la tarta

Preparación

Extienda dentro de la base de merengue una capa de crema chantilly y **castañas Selezione desmenuzadas** alternando con el bizcocho bañado en ron dando la forma de un cono. Por último, cubra con una capa de nata montada. Decore la parte superior de la cúpula con la **Crema de Castañas Selezione** dispuesta a temperatura ambiente con una boquilla fina de 3 mm. Corte las **castañas grandes Piemonte Selezione** a la mitad y dispóngalas en forma de corona en la base de la tarta; con la manga pastelera forme pequeñas rosetas con la nata fresca montada.

Selezione

Innovación y respeto por el medio ambiente: estos son los propósitos que Cesarin ha demostrado durante 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 también a reducir el impacto medioambiental, respetando el ecosistema del Valle del Alpone en el que se encuentra la empresa, y las normas en vigor.



**Pasta Oro
TuttaFrutta
Castañas confitadas**
Four Season



**Pasta Oro
TuttaFrutta**
Pastel de frutas del bosque



**PastaFrutta
Guindas
Profumi d'Italia**
Tarta de guindas



**PastaFrutta
TuttaFrutta**
Eclair



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



**PastaFrutta
Profumi d'Italia
TuttaFrutta**
Twist



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



**Pasta Oro
TuttaFrutta
Castañas confitadas**
Montebianco



Empresa asociada a





Federica Cesarin y 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