

# Livret recettes n°3 Les fromages à pizza

LES SAVEURS DE L'ITALIE À VOTRE TABLE





## Les Fromages à pizza

Originnaire de Naples, la pizza était apparentée à la pita grecque et mangée « blanche » c'est-à-dire agrémentée d'huile d'olive, d'ail et d'origan.

C'est au XVI<sup>e</sup> siècle que la pizza devient célèbre grâce à l'arrivée de la tomate en Italie.

Sa popularité aurait alors attiré l'attention de la reine Margherita de Savoie qui, lors d'une villégiature à Capodimonte en 1889, convoqua un pizzaiolo pour en apprendre un peu plus sur ce fameux plat. Le pizzaiolo, inspiré par la reine, composa alors une pizza aux couleurs de l'Italie, blanche, rouge et verte à base de mozzarella, tomate et basilic. La fameuse Margherita !

Aujourd'hui mondialement connue, c'est un des plats les plus consommés et les plus aimés dans le monde entier.

En digne enfant du pays, Galbani vous livre tous les secrets d'une bonne pizza qui commence par le choix des bons ingrédients et surtout de l'ingrédient incontournable, le fromage à pizza.

A travers ce livret, vous découvrirez une palette de recettes sélectionnées pour enchanter vos convives.



## SOMMAIRE



### Pizzas à la Mozzarella

- 7 La Margherita
- 9 La Carciofi
- 11 La Primavera
- 13 La Senape



### Pizzas à la Ricotta

- 15 La Parma
- 17 La Grazie
- 19 La Bologna
- 21 La Fiorentina



### Pizzas aux spécialités de fromages italiens

- 23 La Milano
- 25 La Fresca
- 27 La Novare

# LES SECRETS D'UNE BONNE PIZZA, LES FROMAGES À PIZZA

80 à 90% des pizzas contiennent du fromage à pizza.

Ingrédient incontournable d'une bonne pizza, il apporte des qualités organoleptiques nécessaires telles que le filant, le moelleux et la rondeur en bouche.

L'authentique fromage à pizza, c'est la MOZZARELLA !



## Mais toutes les mozzarellas ne se ressemblent pas...

### Comment juger alors de la qualité de la mozzarella ?

Galbani vous présente les caractéristiques que les italiens recherchent et qui ont fait la renommée de sa recette traditionnelle, la Ricetta Originale :

**Un filant exceptionnel** : synonyme de qualité et d'authenticité ;

**Une couverture optimale** : grâce à un taux de matière grasse élevé (25% MG sur produit fini contre 21% pour des mozzarellas standards), le fromage s'étale bien et cela permet de mettre moins de fromage pour une même couverture ;

**Ne brûle pas** : le taux de MG protège du brunissement. Le fromage reste bien blanc ou légèrement doré si l'on pousse la cuisson, signe de qualité ; il reste moelleux et filant lors du refroidissement ;

**Du goût** : son goût délicat est un critère de qualité. La mozzarella Galbani a un goût subtil beurre-noisette laitier.

## Cossettes ou brins mais toujours la Ricetta Originale Galbani...

Si la cossette est la forme traditionnelle, Galbani laisse aux pizzaiolos le choix de la présentation en cossettes ou en brins. En effet, le pizzaiolo prend l'habitude, lors de sa formation par exemple, d'utiliser un certain format de découpe et il préfère souvent le conserver. Sa main est étalonnée et il peut doser la même quantité de mozzarella par pizza.

Le râpé permet également une fonte rapide alors que les cossettes et gros brins favoriseront une fonte lente permettant à la mozzarella de rester bien blanche.

Le conditionnement en bac protecteur est pratique et limite le mottage.



**Optima**  
Brins  
Fonte rapide



**Cubetti**  
Cossettes  
Fonte lente



**Perfetta**  
Gros brins  
Fonte encore + lente



### **Estremo**

Avec 50% de mozzarella et 50% d'emmental fondu, ESTREMO de Galbani s'adresse aux pizzaiolos qui cherchent un équilibre entre les qualités de la mozzarella et le goût plus marqué de l'emmental, qui est préféré par certains convives. Sa découpe est en brins pour une fonte rapide.

## La cuisson de la pizza, tout un art...

Le pizzaiolo doit constamment composer avec la température de son four et adapter la durée de sa cuisson pour sortir des pizzas où chaque ingrédient sera cuit de façon optimum.

Chaque type de four cuit de façon différente, le four à bois par exemple, présente l'avantage de la rapidité et une forte valeur en termes d'image mais nécessite une grande maîtrise.

Le four électrique, lui est très stable et précis et permet une maîtrise simple des cuissons. Enfin, le four à gaz combine les avantages des deux premiers permettant à la fois rapidité et précision dans les réglages de la température.

Quand la pizza atteint 200°C, l'extérieur devient croustillant et la pizza parfumée, quelques secondes encore et elle est prête à être sortie du four.

**Enfin, pour l'inspiration, feuilletiez ce livret...**





# La Margherita

## Progression

Assaisonner la sauce tomate avec une pincée de sel et de l'huile d'olive extra vierge.

Etaler la pâte à pizza.

Recouvrir la pâte de sauce assaisonnée.

Parsemer de **mozzarella GALBANI**.

Décorer avec les olives et quelques feuilles de basilic.

Ajouter un peu d'huile et cuire au four à pizza.

## Ingrédients

pour 1 pizza Ø 33 cm

- 1 pâte à pizza
- Mozzarella GALBANI\*
- Sauce tomate
- Feuilles de Basilic
- Huile d'olive extra vierge
- Olive noire
- Sel

\*Selon votre configuration (température four, durée de cuisson), choisissez :



Pour encore plus de goût, préférez :





# La Carciofi

## Progression

Étaler la pâte à pizza.

Recouvrir la pâte de tartare d'artichaut.

Parsemer de mozzarella GALBANI.

Cuire au four à pizza.

Ajouter les coeurs d'artichaut au citron confit.

Au moment de servir décorer de billes de Mozzarella Mini GALBANI.

**ASTUCE DU CHEF**  
Parsemer de graines de pavot et de ciboulette ciselée.



## Ingrédients

pour 1 pizza Ø 33 cm

- 1 pâte à pizza
- Tartare d'artichaut
- Mozzarella GALBANI\*
- Cœurs d'artichaut au citron confit
- Mini billes de Mozzarella GALBANI
- Graines de pavot
- Ciboulette

\*Selon votre configuration (température four, durée de cuisson), choisissez :



Pour encore plus de goût, préférez :



# La Primavera

## Progression

Couper en julienne la viande séchée et les tomates en brunoise.

Blanchir les asperges vertes.

Etaler la pâte à pizza.

Recouvrir de coulis de tomate.

Disposer ensuite sur la pizza la mozzarella GALBANI et la brunoise de tomates.

Parsemer la viande séchée et les asperges sur la pizza.

Cuire au four à pizza.

## Ingrédients

pour 1 pizza Ø 33 cm

- 1 pâte à pizza
- Mozzarella GALBANI\*
- Coulis de tomate
- Asperges vertes
- Tomates fraîches
- Viande séchée tranchée
- Ciboulette ciselée

\*Selon votre configuration (température four, durée de cuisson), choisissez :



Pour encore plus de goût, préférez :





# La Senape

## Progression

Étaler la pâte à pizza.

Mélanger le mascarpone GALBANI et la moutarde à l'ancienne.

Recouvrir la pâte du mélange.

Parsemer de mozzarella GALBANI et ajouter des tranches de mozzarella boule GALBANI.

Cuire au four à pizza.

Au moment de servir décorer de thon, de tomates cerises confites et de morceaux de citron.

## ASTUCE DU CHEF

Verser un peu d'huile d'avocat et saupoudrer de fleur de sel de Guérande.



## Ingédients

pour 1 pizza Ø 33 cm

- 1 pâte à pizza
- Mascarpone GALBANI
- Moutarde à l'ancienne
- Mozzarella GALBANI\*
- Boule de mozzarella GALBANI
- Thon, Tomates cerises confites
- Citron
- Huile d'avocat
- Fleur de sel de Guérande

\*Selon votre configuration (température four, durée de cuisson), choisissez :



Pour encore plus de goût, préférez :





# La Parma

## Progression

Couper en lamelles les tomates et les figes.

Mélanger la Ricotta GALBANI, la ciboulette et le caviar d'aubergines.

Étaler la pâte à pizza.

Recouvrir la pâte du mélange Ricotta GALBANI et ciboulette.

Disposer ensuite dessus les tranches de tomates. Parsemer la mozzarella GALBANI sur la pizza, puis au dessus, les tranches de figes fraîches, le jambon de Parme.

Cuire au four à pizza.

Déposer les fèves sur la pizza, au moment de l'envoi.



## Ingrédients

pour 1 pizza Ø 33 cm

- 1 pâte à pizza
- Ricotta GALBANI
- Mozzarella GALBANI\*
- Caviar d'aubergines
- Ciboulette ciselée
- Tomates fraîches
- Jambon de Parme
- Fèves épluchées
- Figs fraîches

\*Selon votre configuration (température four, durée de cuisson), choisissez :



Pour encore plus de goût, préférez :





# La Grazie

## Progression

Étaler la pâte à pizza.

Recouvrir la pâte de tartare de tomate.

Parsemer de mozzarella GALBANI.

Cuire au four à pizza.

Ajouter les cèpes puis saupoudrer de piment d'Espelette en poudre et de fleur de sel de Guérande.

Au moment de servir décorer de Ricotta GALBANI.

### ASTUCE DU CHEF

Parsemer de feuilles de basilic et de graines de pavot bleu.



## Ingrédients

pour 1 pizza Ø 33 cm

- 1 pâton à pizza
- Tartare de tomate
- Mozzarella GALBANI\*
- Cèpes
- Piment d'Espelette en poudre
- Fleur de sel de Guérande
- Ricotta GALBANI
- Feuilles de basilic
- Graines de pavot bleu

\*Selon votre configuration (température four, durée de cuisson), choisissez :



Pour encore plus de goût, préférez :





# La Bologna

## Progression

Étaler la pâte à pizza.

Recouvrir la pâte de tapenade de poivrons.

Parsemer de mozzarella GALBANI.

Cuire au four à pizza.

Ajouter les poivrons marinés et la mortadelle pistachée.

Au moment de servir ajouter de la Ricotta GALBANI.

### ASTUCE DU CHEF

Parsemer de graines de sésame noir.



## Ingrédients

pour 1 pizza Ø 33 cm

- 1 pâton à pizza
- Tapenade de poivrons
- Mozzarella GALBANI\*
- Poivrons marinés
- Mortadelle pistachée
- Ricotta GALBANI
- Graines de sésame noir

\*Selon votre configuration (température four, durée de cuisson), choisissez :



Pour encore plus de goût, préférez :





# La Fiorentina

## Progression

Couper les tomates en brunoise et émincer les champignons.

Blanchir les épinards et bien les égoutter en les pressant.

Mélanger la Ricotta GALBANI et le basilic hâché.

Étaler la pâte à pizza.  
Recouvrir de Ricotta GALBANI et basilic.

Parsemer ensuite dessus les épinards, les champignons de Paris, la brunoise de tomates et les blancs de poulet émincés.

Parsemer la mozzarella GALBANI sur la pizza et mettre une olive au centre.

Cuire au four à pizza.



## Ingrédients

pour 1 pizza Ø 33 cm

- 1 pâte à pizza
- Ricotta GALBANI
- Mozzarella GALBANI\*
- Basilic hâché
- Champignons de Paris émincés
- Épinards hachés cuits
- Tomates fraîches
- Blancs de poulet cuits
- Olives

\*Selon votre configuration (température four, durée de cuisson), choisissez :



Pour encore plus de goût, préférez :





# La Milano

## Progression

Couper en tranches le **Gorgonzola GALBANI**.

Emincer les oignons rouges.

Poêler au beurre les cèpes.

Étaler la pâte à pizza.

Recouvrir de coulis de tomate.

Disposer ensuite dessus les tranches de pancetta, les oignons émincés, les cèpes.

Parsemer de **mozzarella GALBANI**.

Répartir enfin le **Gorgonzola GALBANI**, les noix et les olives sur la pizza.

Cuire au four à pizza.



## Ingrédients

pour 1 pizza Ø 33 cm

- 1 pâte à pizza
- Mozzarella GALBANI\*
- Gorgonzola GALBANI
- Coulis de tomate
- Pancetta tranchée
- Cèpes en morceaux
- Oignons rouges
- Cerneaux de noix
- Roquette
- Olives noires

\*Selon votre configuration (température four, durée de cuisson), choisissez :



Pour encore plus de goût, préférez :





# La Fresca

## Progression

Étaler la pâte à pizza.

Recouvrir la pâte de tartare de tomate.

Parsemer de **mozzarella GALBANI**.

Cuire au four à pizza.

Ajouter un peu de salade de mâche et de betterave râpée puis les pointes d'asperges.

Au moment de servir décorer de copeaux de **Parmigiano Reggiano A.O.P GALBANI**.

## ASTUCE DU CHEF

Verser un peu d'huile de pistache et saupoudrer de fleur de sel de Guérande.



## Ingrédients

pour 1 pizza Ø 33 cm

- 1 pâte à pizza
- Tartare de tomate
- Mozzarella GALBANI\*
- Pointes d'asperges grillées et marinées
- Parmigiano Reggiano A.O.P. GALBANI
- Mélange de salade de mâche et de betterave râpée
- Huile de pistache
- Fleur de sel de Guérande

\*Selon votre configuration (température four, durée de cuisson), choisissez :



Pour encore plus de goût, préférez :





# La Novare

## Progression

Étaler la pâte à pizza.

Mélanger la purée de piment d'Espelette et le mascarpone GALBANI détendu avec de la crème légère.

Recouvrir la pâte du mélange.

Parsemer de mozzarella GALBANI.

Cuire au four à pizza.

Ajouter la coppa, les tomates confites puis des dés de Gorgonzola A.O.P. GALBANI.

Au moment de servir décorer de pousses de mâche.

### ASTUCE DU CHEF

Pour finir verser un peu d'huile de sésame.



## Ingédients

pour 1 pizza Ø 33 cm

- 1 pâte à pizza
- Purée de piment d'Espelette
- Mascarpone GALBANI
- Crème légère Liaisons et Cuissons Président Professionnel
- Mozzarella GALBANI\*
- Coppa
- Tomates confites
- Gorgonzola A.O.P. GALBANI
- Salade de mâche
- Huile de sésame

\*Selon votre configuration (température four, durée de cuisson), choisissez :



Pour encore plus de goût, préférez :





## Label qualité pizzerias Galbani

LACTALIS Consommation Hors Foyer  
ZA Placis  
35231 BOURGBARRÉ Cedex  
Tél. 02 99 26 66 66 - Fax. 02 99 26 64 70

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :  
[www.galbani-professionale.fr](http://www.galbani-professionale.fr)

