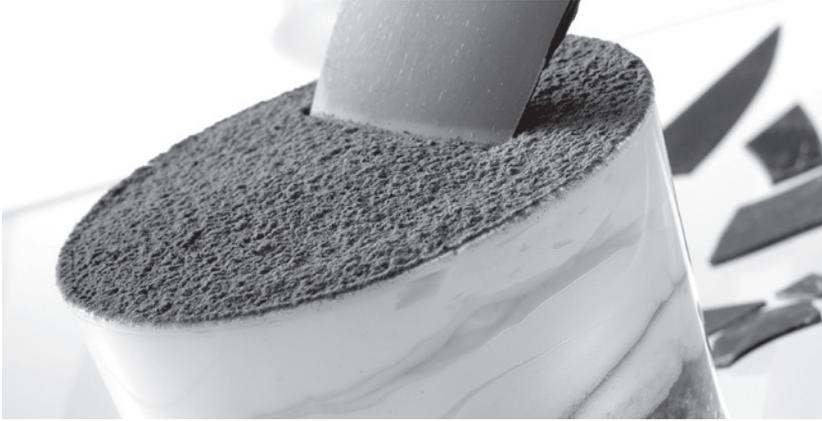


Livret recettes n°2

Desserts Italiens

LES SAVEURS DE L'ITALIE À VOTRE TABLE





Tiramisu & Panna cotta

Galbani, n°1 en Italie, est l'expert en produits italiens avec un savoir-faire laitier exclusif. Les préparations pour desserts GALBANI sont d'une haute qualité gustative grâce à **une sélection rigoureuse du lait et des crèmes et à une composition en ingrédients laitiers proche des recettes traditionnelles italiennes.**

Prêtes à l'emploi, simples et rapides à mettre en œuvre, **vous réaliserez la recette 2 à 3 fois plus vite.** Sans cuisson et avec une durée de report raccourcie, vous n'avez plus qu'à foisonner ou à réchauffer, puis à dresser. Ainsi, **vous pouvez vous concentrer sur la personnalisation qui valorisera votre dessert.**

Avec **65% de véritable mascarpone** comme dans la recette traditionnelle, **la préparation pour Tiramisu GALBANI se développe régulièrement** et rapidement au batteur (entre 3 et 6 minutes suivant la fermeté recherchée). Avec 1 litre de préparation vous réaliserez 2 litres de Tiramisu. Facilement personnalisable, la préparation pour Tiramisu GALBANI permet de réaliser un délicieux Tiramisu dans la pure tradition italienne et des desserts originaux à dresser en verrines, en variant les saveurs, les textures et les superpositions.

La préparation pour Panna Cotta GALBANI permet de réaliser l'authentique «Crème Cuite» ou flan à l'Italienne avec une belle couleur ivoire, un bon goût de crème et une texture fondante. Il suffit de faire fondre le produit et de le verser dans un contenant pour réaliser une multitude de desserts en verrines, à l'assiette ou en entremet, agrémentés d'un coulis de fruits rouges ou d'inclusions de framboises...

Avec les produits solution préparations pour desserts GALBANI, vous réalisez des desserts qui apportent à votre carte de la gourmandise authentiquement italienne **et de la variété, tout en maîtrisant le coût portion.**



SOMMAIRE



Tiramisu

- 5** Il gusto Tiramisu
- 7** Pêche Melba à l'Italienne
- 9** Tir'Abricot
- 11** Saint Honoré à l'italienne
- 13** Millefeuille Arlette et crème passion coulis de mangue
- 15** Idées Verrines



Panna Cotta

- 17** Panna cotta et coulis de fruits rouges
- 19** Bodega de Panna Cotta aux myrtilles, crumble au thym
- 21** Panna Cotta au romarin, Marmelade d'abricots au miel
- 23** Lingot Panna Cotta aux marrons glacés et pain d'épices, crème de whisky
- 25** Dôme de mousse framboise, Coeur de Panna Cotta et crème à la rose
- 27** Trio de Panna Cotta, Fruits rouges, Chocolat gingembre, Caramel d'épices



Il gusto Tiramisu



10 mn



8 personnes



Simple

Progression

PRÉPARATION POUR TIRAMISU AU MASCARPONE

Foisonner la préparation pour Tiramisu au mascarpone 6 mn au batteur à vitesse maxi.

Montage

Couper des cercles de génoise et les placer au fond des verres, imbiber chaque fond de génoise avec le mélange d'Amaretto et de café expresso, mettre au froid.

Mouler les verres à ras avec 100 g de préparation pour Tiramisu au mascarpone par verre et laisser figer au froid.

Au moment de servir, saupoudrer de cacao en poudre.

ASTUCE DU CHEF

Variez votre base biscuit avec des biscuits à la cuillère ou des palets bretons.

Ingédients

- 800 g de préparation pour Tiramisu au mascarpone GALBANI
- 200 g de génoise en feuille
- 40 g de café expresso
- 10 g d'Amaretto
- 100 g de cacao amer en poudre





Pêche Melba à l'Italienne



20 mn



8 personnes



Moyen

Progression

PRÉPARATION POUR TIRAMISU AU MASCARPONE

Foisonner la préparation pour Tiramisu au mascarpone 6 mn au batteur à vitesse maxi.

PÊCHES AU SIROP VANILLE

Monder les pêches.

Cuire les pêches mondées avec l'eau, le sucre, le jus de citron et la vanille grattée.

Refroidir une fois cuites.

Montage

Au fond de chaque coupe, mettre un oreillon de pêche et recouvrir de gelée de groseille légèrement fondue, mettre au froid.

Une fois froid, couvrir à la poche avec une douille cannelée de préparation pour Tiramisu au mascarpone.

Décorer avec une branche de groseilles trempée dans du sucre et des tranches de pêches fraîches.

ASTUCE DU CHEF

Variez les fruits utilisés au fil des saisons : abricot, ananas, poires...

Ingédients

- 800 g de préparation pour Tiramisu au mascarpone GALBANI

PÊCHES AU SIROP VANILLE

- 400 g de pêches fraîches
- 1 litre d'eau
- 500 g de sucre semoule
- 20 g de jus de citron
- 1 gousse de vanille grattée

AUTRES

- 250 g de gelée de groseille
- 100 g de groseilles fraîches
- 100 g de pêches fraîches





Tir'Abricot



30 mn



8 personnes



Moyen

Progression

PRÉPARATION POUR TIRAMISU AU MASCARPONE

Foisonner la préparation pour Tiramisu au mascarpone 6 mn au batteur à vitesse maxi.

MARMELADE D'ABRICOTS AU MIEL

Faire fondre le beurre avec le miel et laisser mousser, ajouter ensuite les abricots coupés en cubes, baisser le feu et couvrir, laisser cuire 15 mn à feu très doux, ajouter la gélatine en poudre et bien mélanger, débarrasser.

COULIS D'ABRICOT

Faire chauffer la purée d'abricot avec l'eau et le sucre semoule, laisser cuire doucement 2 mn et refroidir.

Montage

Couper des cercles de génoise et les placer au fond des verres, puis mettre dans chaque verre 65 g de marmelade d'abricots et mettre au froid.

Mouler ensuite la préparation pour Tiramisu au mascarpone dessus et laisser au frais au moins 4 h, juste avant de servir, mettre 25 g de coulis d'abricots au dessus de chaque verre.

ASTUCE DU CHEF

Apportez du croquant en saupoudrant votre verrine de cassonade et caramélisez-la comme une crème brûlée

Ingrédients

- 800 g de préparation pour Tiramisu au mascarpone GALBANI

MARMELADE D'ABRICOT

- 400 g d'oreillons d'abricots frais
- 100 g de miel de lavande
- 40 g de beurre GASTRONOMIQUE doux PRÉSIDENT Professionnel
- 3 g de gélatine en poudre

COULIS D'ABRICOT

- 160 g de purée d'abricots
- 30 g de sucre semoule
- 10 g d'eau

AUTRES

- 200 g de génoise en feuille





St Honoré à l'Italienne



30 mn



8 personnes



Difficile

Progression

PRÉPARATION POUR TIRAMISU AU MASCARPONE

Foisonner la préparation pour Tiramisu au mascarpone 6 mn au batteur à vitesse maxi.

POIRES AU SIROP

Éplucher les poires et les couper en deux puis les évider.

Les cuire avec l'eau, le sucre et le jus de citron, refroidir dans leur jus une fois cuites.

SABLÉ BRETON

Mélanger la farine, le sucre, le sel, la vanille et la levure et le beurre ramolli, puis sabler le tout, ajouter ensuite les jaunes d'oeufs et finir de travailler la pâte légèrement.

Mouler dans 8 cercles de 9 cm de diamètre et cuire 15 mn à four 160°, laisser refroidir et retirer les moules après seulement.

Montage

Au fond de chaque assiette disposer un cercle de pâte sablée, découper en deux 3 petits choux et les coller autour du sablé avec un peu de préparation pour Tiramisu au mascarpone, garnir le milieu avec le reste de la préparation pour Tiramisu au mascarpone et mettre au froid.

Une fois froid, découper les poires en petits cubes et les mettre au centre du saint honoré, décorer avec le coulis de chocolat.

ASTUCE DU CHEF

Pour un dessert tout chocolat, incorporez un coulis de chocolat dans la préparation pour Tiramisu.

Ingédients

- 800 g de préparation pour Tiramisu au mascarpone GALBANI

POIRES AU SIROP

- 400 g de poires fraîches
- 1 litre d'eau
- 500 g de sucre semoule
- 20 g de jus de citron

COULIS DE CHOCOLAT

- 100 g d'eau
- 50 g de sucre semoule
- 150 g de chocolat noir pistole
- 15 cl de crème SUPÉRIEURE PRÉSIDENT Professionnel

AUTRES

- 3 jaunes d'oeufs
- 100 g de sucre semoule
- 125 g de beurre GASTRONOMIQUE doux PRÉSIDENT Professionnel
- 1 gousse de vanille grattée
- 2 g de sel fin
- 250 g de farine
- 10 g de levure chimique
- 24 petits choux pâtisseries





Millefeuille Arlette & Crème passion coulis de mangue



30 mn



8 personnes



Difficile

Progression

PRÉPARATION POUR TIRAMISU AU MASCARPONE

Foisonner la préparation pour Tiramisu au mascarpone 6 mn au batteur à vitesse maxi, ajouter ensuite la purée de fruits de la passion.

ARLETTE MILLEFEUILLE

Donner deux tours au feuilletage en remplaçant la farine par le sucre glace et l'étaler le plus fin possible et laisser reposer 4 heures.

Détailler 24 rectangles de 12 cm x 8 cm et les mettre sur une grille entre deux feuilles de papier cuisson, laisser au froid 12 heures.

Cuire 20 mn environ four 150° entre deux papiers cuisson et deux grilles, laisser refroidir sans les toucher.

COULIS DE MANGUE

Faire chauffer la purée de mangue avec l'eau et le sucre, cuire 3 mn et laisser refroidir.

Montage

Au fond de chaque assiette, mettre une Arlette, puis pocher 40 g de crème passion dessus et recouvrir avec une seconde Arlette, renouveler l'opération une autre fois.

Décorer avec le coulis de mangue.

ASTUCE DU CHEF

Utilisez le coulis de mangue en nappage.

Ingrédients

CRÈME PASSION

- 600 g de préparation pour Tiramisu au mascarpone GALBANI
- 40 g de purée de fruits de la passion

ARLETTE MILLEFEUILLE

- 150 g de pâte feuilletée
- 150 g de sucre glace

COULIS DE MANGUE

- 10 g de sucre semoule
- 100 g de purée de mangue
- 10 g d'eau

AUTRES

- Qs de fruits de la passion
- Qs de physalis



IDÉES VERRINES



Tiramisu aux Pommes épicées



15 mn



100 personnes



Simple

Progression

PRÉPARATION POUR TIRAMISU AU MASCARPONE

Foisonner la préparation pour Tiramisu au mascarpone 6 mn au batteur à vitesse maxi et l'aromatiser à la vanille Bourbon en fin de foisonnement.

Couper les pommes en brunoise, les faire sauter au beurre et ajouter les épices. Disposer les pommes dans le fond des verrines et faire refroidir.

Dresser à la poche la préparation pour Tiramisu au mascarpone aromatisée et faire prendre au froid pendant 2 heures minimum.

ASTUCE DU CHEF

Décorez votre verrine avec des morceaux de pommes.



Ingrédients

(pour 100 verrines de 5 cc)

- 3 litres de préparation pour Tiramisu au mascarpone GALBANI
- 4 gousses de vanille Bourbon grattées
- 2 kg de pommes Golden
- 250 g de beurre GASTRONOMIQUE doux PRÉSIDENT Professionnel
- Cardamome QS
- Cannelle QS
- Anis vert QS
- Réglisse QS



Tiramisu After Eight



10 mn



100 personnes



Simple

Progression

PRÉPARATION POUR TIRAMISU AU MASCARPONE

Foisonner la préparation pour Tiramisu au mascarpone 6 mn au batteur à vitesse maxi et séparer en deux.

Aromatiser une moitié avec le sirop de menthe et l'autre moitié avec le coulis de chocolat.

Dresser à la poche en 2 couches (une couche chocolat et une couche menthe).

Décorer avec un ½ chocolat et faire prendre au froid pendant 2 heures minimum.

ASTUCE DU CHEF

Pour un effet Stracciatella, remplacez le coulis de chocolat par des pépites de chocolat.

Ingrédients

(pour 100 verrines de 5 cc)

- 3 litres de préparation pour Tiramisu au mascarpone GALBANI
- 10 cl de sirop de menthe
- 300 g de coulis de chocolat
- 50 chocolats type After Eight®



Base Tiramisu

Panna Cotta & Coulis de fruits rouges



10 mn



8 personnes



Simple

Progression

PANNA COTTA

Faire chauffer la préparation pour Panna Cotta à 70° puis mouler 100 g dans des moules souples de la forme de votre choix, refroidir 10 minutes, réserver au froid.

COULIS DE FRUITS ROUGES

Faire chauffer la purée de fruits rouges avec l'eau et le sucre semoule, laisser cuire doucement 5 mn et refroidir.

Montage

Démouler chaque part dans une assiette et napper avec le coulis de fruits rouges, décorer de groseilles trempées dans du sucre.

ASTUCE DU CHEF

Variez les saveurs de votre dessert avec un coulis de fruits jaunes ou une sauce chocolat ou caramel au beurre salé.

Ingrédients

PANNA COTTA

- 800 g de préparation pour Panna Cotta GALBANI

COULIS DE FRUITS ROUGES

- 160 g de purée de fruits rouges
- 30 g de sucre semoule
- 10 g d'eau





Bodega de Panna Cotta aux myrtilles, Crumble au thym



15 mn



8 personnes



Moyen

Progression

PANNA COTTA

Faire chauffer la panna cotta à 70°.

COULIS DE FRUITS ROUGES

Faire fondre le beurre, le faire refroidir mais ne pas figer.

Mélanger la farine, le tant pour tant amande, la cassonade et les fleurs du thym fraîchement haché fin, ajouter ensuite le beurre fondu froid et sabler le tout.

Disposer sur une plaque en émiettant la pâte et la cuire 15 à 20 mn four 170°.

MARMELADE DE MYRTILLES

Faire chauffer au bain marie la gelée de myrtilles ou groseilles puis incorporer dedans les myrtilles fraîches ou surgelées.

Montage

Verser dans chaque verre 60 g de marmelade de myrtilles et mettre au grand froid, une fois bien pris, mouler 80 g de panna cotta dans chaque verre et faire refroidir, juste avant de servir, mettez 30 g de crumble cuit et 25 g de myrtilles fraîches dessus.

ASTUCE DU CHEF

Variez les saveurs de votre dessert en réalisant des marmelades à la framboise, à la mûre ou au cassis.

Ingrédients

PANNA COTTA

- 640 g de préparation pour Panna Cotta GALBANI

MARMELADE DE MYRTILLES

- 250 g de gelée de myrtilles ou de groseilles
- 150 g de myrtilles fraîches ou surgelées

CRUMBLE AU THYM

- 100 g de tant pour tant amande
- 50 g de sucre cassonade
- 50 g de beurre GASTRONOMIQUE doux PRÉSIDENT Professionnel
- 50 g de farine
- 2 branches de thym frais

AUTRE

- 200 g de myrtilles fraîches





Panna Cotta au romarin, Marmelade d'abricots au miel



15 mn



8 personnes



Moyen

Progression

PANNA COTTA

Faire chauffer la panna cotta à 70° puis laisser infuser 7 mn le romarin puis passer au chinois.

MARMELADE D'ABRICOTS AU MIEL

Faire fondre le beurre avec le miel et laisser mousser, ajouter ensuite les abricots coupés en cube, baisser le feu et couvrir, laisser cuire 15 mn à feux très doux, ajouter la gélatine en poudre et bien mélanger, débarrasser.

COULIS D'ABRICOT

Faire chauffer la purée d'abricot avec l'eau et le sucre semoule, laisser cuire doucement 2 mn et refroidir.

Montage

Verser dans chaque verre 80 g de marmelade d'abricots et mettre au grand froid, une fois bien pris mouler la panna cotta dessus et faire refroidir, juste avant de servir, mettez 25 g de coulis d'abricots au dessus de chaque verre.

ASTUCE DU CHEF

Pour plus de croquant, ajoutez des biscuits concassés dans le fond de la verrine.

Ingrédients

PANNA COTTA

- 800 g de préparation pour Panna Cotta GALBANI
- 1 petite branche de romarin frais

MARMELADE D'ABRICOTS

- 600 g d'oreillons d'abricots frais
- 150 g de miel de lavande
- 60 g de beurre GASTRONOMIQUE doux PRÉSIDENT Professionnel
- 5 g de gélatine en poudre

COULIS D'ABRICOTS

- 160 g de purée d'abricots
- 30 g de sucre semoule
- 10 g d'eau





Lingot Panna Cotta aux marrons glacés & Pain d'épices, Crème de whisky



10 mn



8 personnes



Simple

Progression

CŒUR DE PANNA COTTA

Faire chauffer la panna cotta à 70° puis mouler 25 g au fond des moules souples en forme de lingot, les mettre au grand froid.

Une fois bien pris déposer au centre de chaque lingot des morceaux de marrons glacés coupés et finir de recouvrir avec 75 g de panna cotta, remettre au frais.

Montage

Démouler un lingot et le saupoudrer de chapelure de pain d'épices.

Accompagner avec la crème anglaise aromatisée à la crème de whisky et deux marrons glacés.

ASTUCE DU CHEF

Pour un dessert encore plus onctueux, remplacez les marrons glacés par de la crème de marron.

Ingrédients

PANNA COTTA AUX MARRONS GLACÉS

- 800 g de préparation pour Panna Cotta GALBANI
- 80 g de marrons glacés

CRÈME DE WHISKY

- 240 g de crème anglaise à la vanille Bourbon avec grains PRÉSIDENT Professionnel
- 25 g de crème de whisky

AUTRES

- 320 g de marrons glacés
- 80 g de chapelure de pain d'épices





Dôme de mousse framboise, Coeur de **Panna Cotta** & Crème à la rose



30 mn



8 personnes



Difficile

Progression

CŒUR DE PANNA COTTA

Faire chauffer la **panna cotta** à 70° puis la mouler dans des minis moules souples, les mettre au grand froid.

MERINGUE ITALIENNE

Cuire le sucre et l'eau à 121°.

Monter les blancs en neige et les serrer, puis incorporer le sucre cuit et laisser tourner le batteur.

MOUSSE FRAMBOISE

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau très froide 30 mn minimum.

Chauffer la purée de framboise et ajouter les feuilles de gélatine égouttées.

Monter la crème en chantilly.

Incorporer la crème montée dans la purée de framboise puis la meringue à l'Italienne et enfin les framboises fraîches coupées en 4.

Montage

Verser dans chaque fond du moule un peu de mousse framboise et laisser prendre au grand froid, une fois bien pris mettre un coeur de **panna cotta** au centre et finir de recouvrir avec la mousse framboise et disposer un cercle de génoise dessus, bloquer au froid au moins 24 heures.

Accompagner avec la crème anglaise aromatisée à la rose et quelques feuilles de menthe.

ASTUCE DU CHEF

Remplacez la meringue italienne par une base biscuit réalisée avec un concassé de biscuits roses de Reims et du beurre fondu.

Ingrédient

PANNA COTTA

- 100 g de préparation pour Panna Cotta GALBANI

MERINGUE ITALIENNE

- 15 g de blancs oeufs
- 25 g de sucre semoule
- 10 g d'eau

MOUSSE FRAMBOISE

- 125 g de purée de framboise
- 65 g de crème SUPÉRIEURE PRÉSIDENT Professionnel
- 2 pièces de feuille de gélatine en 2 g qualité or
- 200 g de génoise en plaque
- 80 g de framboises fraîches

CRÈME À LA ROSE

- 240 g de crème anglaise à la vanille Bourbon avec grains PRÉSIDENT Professionnel
- 3 g d'arôme rose





Trio de Panna Cotta, Fruits rouges, Chocolat, Gingembre



10 mn



8 personnes



Simple

Progression

CŒUR DE PANNA COTTA

Faire chauffer la panna cotta à 70° puis la mouler 30 g dans chaque verrine, faire refroidir.

COULIS DE CHOCOLAT

Faire chauffer l'eau avec le sucre, à ébullition, retirer et incorporer les pistoles de chocolat sans refaire chauffer, une fois fondu ajouter le gingembre en poudre.

CARAMEL D'ÉPICES

Faire le caramel avec 100 g d'eau, le sucre et le jus de citron et le décuire avec 100 g d'eau, ajouter enfin les épices.

COULIS DE FRUITS ROUGES

Faire chauffer la purée de fruits rouges avec l'eau et le sucre semoule, laisser cuire doucement 5 mn et refroidir.

Montage

Verser sur les 8 verres de panna cotta un peu de coulis de fruits rouges, sur 8 autres du coulis de chocolat et sur les 8 derniers le caramel d'épices.

ASTUCE DU CHEF

Pour gagner du temps, utilisez des coulis prêt à l'emploi.

Ingrédients

PANNA COTTA

- 720 g de préparation pour Panna Cotta GALBANI

COULIS DE CHOCOLAT AU GINGEMBRE

- 100 g d'eau
- 50 g de sucre semoule
- 150 g de chocolat noir pistole
- 3 g de gingembre en poudre

COULIS DE FRUITS ROUGES

- 100 g de purée de fruits rouges
- 10 g de sucre semoule
- 20 g d'eau

CARAMEL D'ÉPICES

- 200 g de sucre
- 200 g d'eau
- 1 jus d'un citron
- 2 g de cardamome poudre
- 1 g de cannelle poudre
- 1 g de badiane poudre





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

