

Livret recettes n°5  
**Mascarpone**

LES SAVEURS DE L'ITALIE À VOTRE TABLE





## Le mascarpone inspire les chefs !

Originaire du Piémont et de la Lombardie, le mascarpone est l'un des fromages italiens les plus connus, grâce au tiramisù, ce célèbre dessert qui a conquis les gourmets du monde entier.

Ce fromage frais, fabriqué à partir de crème et de lait de vache, est LA référence gourmande des italiens. Il entre dans la composition de nombreuses spécialités traditionnelles salées ou sucrées, chaudes ou froides : des spécialités réalisées à partir d'ingrédients de grande qualité et peu travaillées pour en garder la fraîcheur intacte.

En Italie, Galbani poursuit la tradition dans la gastronomie depuis 1882.

Son mascarpone est aujourd'hui N°1 en Italie. Avec sa saveur douce, sa texture crémeuse, son bon goût de lait cuit, et son appétissante couleur ivoire, le mascarpone Galbani inspire les chefs en cuisine et en pâtisserie.

Ils apprécient particulièrement ses bonnes qualités de liaison, sa tenue au grand froid et son excellente fonctionnalité en finition.

Grâce à sa texture onctueuse et lisse, à son foisonnement facile et de bonne tenue, le mascarpone Galbani est le produit idéal pour réussir votre tiramisù, et bien d'autres recettes originales que vous découvrirez dans ce livret de recettes.



# SOMMAIRE



## LE SALÉ

### Primo piatto et Secondo Piatto

- 5** Mousse de mascarpone  
au saumon fumé et tomates confites
- 7** Nage de conchiglionis farcis
- 9** Ti velouté
- 11** Tiramisu sablé au parmesan et  
légumes du soleil
- 13** Risotto aux asperges  
vertes et champignons,  
mascarpone à l'estragon
- 15** Arancinis au mascarpone  
et gorgonzola



## LE SUCRÉ

### Dolce

- 17** Tiramisu Originale
- 19** Tiramisu Venise-Pondichéry
- 21** Glace au petit beurre
- 23** Carpaccio d'oranges et de  
Cointreau, quenelle de mascarpone
- 25** Mascarpone en café gourmand
- 27** Tremblant de café à l'orange en  
cappuccino de mascarpone



# Mousse de mascarpone au saumon fumé et tomates confites



25 mn



6 personnes



Simple



## Progression

Tremper la gélatine dans l'eau très froide.

Battre les jaunes d'œufs pendant 4 minutes en mousse avec le sel afin d'obtenir une consistance proche du beurre en pommade.

Chauffer légèrement 50 g de **mascarpone** et incorporer la gélatine.

Rajouter le **mascarpone**, travailler 2 minutes à vitesse lente, puis 1 minute à vitesse moyenne et 1 minute à vitesse rapide.

Monter les blancs en neige, les incorporer délicatement à l'appareil en soulevant.

Hacher le saumon fumé, la tomate confite et la ciboulette. Incorporer ce mélange à la mousse.

Faire griller le pain de mie.

Monter en cercle diamètre 8 cm avec rhodoïd avec pain de mie au fond et mousse au-dessus. Mettre au frais au moins 8 h.

### ASTUCE DU CHEF

Cette recette n'en sera que plus surprenante dressée en verrines avec du pain de mie coupé en biais, du saumon fumé ou de la tomate confite en décoration.

## Ingrédients

- 500 g de mascarpone GALBANI
- 4 œufs
- 15 g de ciboulette hachée
- 150 g de saumon fumé
- 50 g de tomates confites
- 3 feuilles de gélatine
- Pain de mie
- Poivre blanc et sel





# Nage de conchiglionis farcis



15 mn



6 personnes



Moyen



## Progression

Cuire les conchiglionis al dente dans un grand volume d'eau salé. Débarrasser, et réserver au chaud.

Préparer un bouillon de volaille.

Faire sécher 3 tranches de jambon de Parme au four.

Préparer une duxelles de champignons : ciseler l'ail et les échalotes, émincer les champignons, faire suer ail et échalote dans du beurre, ajouter les champignons, saler, poivrer et ajouter un peu de jus de citron.

Laisser réduire jusqu'à évaporation totale de l'eau, déglacer avec un peu de porto ou de marsala et ajouter le **mascarpone**.

Bien mélanger jusqu'à obtention d'une texture crémeuse.

Farcir les conchiglionis avec la duxelles.

Dressage : verser un peu de bouillon de volaille dans le fond d'une assiette creuse, disposer 5 conchiglionis, décorer avec une chips de jambon et de la ciboulette ciselée.

### ASTUCE DU CHEF

Ce plat se décline en entrée avec seulement 3 conchiglionis.

## Ingrédients

- 100 g de mascarpone GALBANI
- 40 conchiglionis (environ 250g)
- 1 kg champignons de Paris
- 1 L bouillon de volaille
- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 30 g de beurre gastronomique Président Professionnel
- Ciboulette
- Porto
- 1 citron
- Sel, poivre
- 3 tranches de jambon de Parme





# Ti velouté



25 mn



8 personnes



Simple



## Progression

Eplucher les patates douces, hacher finement l'ail et l'oignon.

Faire suer l'ail et l'oignon dans le beurre, ajouter les patates douces coupées en morceaux de 2cm, le gingembre râpé, le piment de Cayenne, le cumin et enfin le bouillon.

Porter à ébullition, puis laisser mijoter 15mn à couvert jusqu'à ce que les patates soient cuites.

Passer la préparation au robot afin d'obtenir une purée.

Remettre la préparation sur le feu, ajouter le jus des citrons verts, puis ajuster la texture en ajoutant éventuellement du bouillon.

Ajouter une bonne cuillère de **mascarpone** pour lier le tout. Saler, poivrer.

Décorer avec du zeste de citron vert et un brin de coriandre.

## Ingrédients

- 1 L bouillon de volaille
- 1kg patates douces
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- 30 g de beurre gastronomique Président Professionnel
- 50 g de mascarpone GALBANI
- Gingembre frais
- 2 citrons verts
- 1g de cumin
- 1 pointe de piment de Cayenne
- Coriandre
- Sel, poivre du moulin





# Tiramisu sablé au parmesan et légumes du soleil



30 mn



6 personnes



Moyen



## Progression

**Confectionner un sablé au parmesan :**

Mélanger le parmesan avec le beurre mou, ajouter la farine, le piment d'Espelette et 1 pincée de sel. Mélanger et ajouter un jaune d'œuf, puis un autre si la pâte est trop sèche. Pétrir la pâte jusqu'à obtention d'une texture compacte et homogène.

Étaler la pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé sur au moins 1cm d'épaisseur, puis réserver au froid pour que la pâte se raffermisse. Cuire les sablés au four 15 mn à 200°C.

Détailler les sablés à la sortie du four selon le format souhaité.

**Préparer l'appareil à tiramisu :**

Fouetter le mascarpone avec les jaunes d'œufs.

Battre les blancs en neige et les incorporer au mascarpone. Ajouter le pesto.

**Dressage :**

Alterner en couches successives le sablé, l'appareil à tiramisu, les tomates et les poivrons selon votre goût.

Décorer avec un trait d'huile d'olive, des herbes fraîches, des pignons de pin...

**ASTUCE DU CHEF :**

Selon l'inspiration, décliner les légumes : aubergine grillée, courgette, concombre... et remplacer le pesto par une purée de poivron, de tomate, du gorgonzola ou du roquefort.

## Ingrédients

**Pour le sablé :**

- 100 g de Parmigiano Reggiano AOP GALBANI
- 180 g de farine
- 120 g de beurre Gastronomique Président Professionnel
- 2 jaunes d'œufs
- Piment d'Espelette
- Sel

**Pour l'appareil à tiramisu :**

- 200 g de mascarpone GALBANI
- 300 g poivrons marinés
- 300 g tomates confites
- Pesto au basilic
- 3 œufs
- Piment d'Espelette

**Pour la finition :**

- Basilic et herbes fraîches
- Pignons de pin





# Risotto aux asperges vertes et champignons, mascarpone à l'estragon



30 mn



6 personnes



Simple



## Progression

Émincer les champignons, les faire sauter à l'huile d'olive, réserver.

Éplucher les asperges, garder les pointes et les cuire dans de l'eau salée.

Émincer les tiges des asperges et les compoter doucement dans 25 g de beurre fondu.

Confectionner le risotto au vin blanc et au bouillon. Finir le risotto en incorporant le parmesan râpé, le reste de beurre, la compotée d'asperges vertes et les champignons.

Mélanger le **mascarpone** avec la crème supérieure 35%, monter légèrement. Incorporer l'estragon dans ce mélange, saler et poivrer.

Dresser le risotto et mettre une quenelle de **mascarpone** à l'estragon dessus.

### ASTUCE DU CHEF :

En Italie, le risotto est onctueux et coulant. Arrêter la cuisson quand le risotto est encore un peu liquide car il a tendance à se figer.

## Ingrédients

- 150 g de mascarpone GALBANI
- 20 cl de crème supérieure 35% Président Professionnel
- 250 g de riz rond arborio
- 200 g de champignons de Paris
- 200 g d'asperges vertes
- 3 litres de bouillon de volaille
- 50 g d'échalotes
- 10 cl de vin blanc sec
- 20 cl d'huile olive
- 50 g de beurre gastronomique Président Professionnel
- 100 g de parmesan râpé GALBANI
- Sel et poivre





# Arancinis au mascarpone et gorgonzola



25 mn



6 personnes



Moyen

## Progression

Former des boules avec le surplus d'un risotto froid.

Creuser dans chaque boule un petit puit, ajouter un morceau de gorgonzola préalablement mélangé au **mascarpone**. Refermer la boule avec le riz et réserver au froid.

Préparer une panure à l'anglaise : tremper les arancinis successivement dans la farine, l'œuf battu, puis la chapelure.

Cuire les arancinis dans l'huile à 180°C jusqu'à avoir une belle couleur dorée. Déposer sur un papier absorbant, servir sur un lit de roquette avec une vinaigrette au miel.

### ASTUCE DU CHEF :

Compter 1 arancini pour une entrée, et 2 à 3 arancinis en accompagnement ou dans une salade repas.

Varié vos arancinis en modifiant la farce : mozzarella, viande à la sauce tomate, petits pois, épinards...

## Ingrédients

Pour environ 18 arancinis

- 400 g de risotto
- 80 g de gorgonzola cremoso GALBANI
- 80 g de mascarpone GALBANI
- 2 œufs
- 250 g de farine
- 250 g de chapelure
- Huile de friture
- Roquette
- Vinaigrette au miel





# Tiramisu Originale



20 mn



8 personnes



Simple



## Progression

Faire un appareil à bombe en montant les jaunes d'œufs avec les  $\frac{3}{4}$  du sucre jusqu'à une consistance ferme et blanche.

Parallèlement fondre 100 g de **mascarpone** au micro-ondes avec la gélatine préalablement trempée dans l'eau froide, lisser au fouet et mélanger au reste du **mascarpone**.

Monter les blancs en neige avec le reste du sucre.

Incorporer délicatement l'appareil à bombe dans le **mascarpone**, puis les blancs en neige.

Dresser une couche de biscuits imbibés avec le mélange café-Amaretto, une couche de crème, une couche de biscuits, une couche de crème. Lisser à la spatule, laisser prendre au minimum 4 heures au froid. Saupoudrer de cacao en poudre.

## Ingrédients

- 500 g de mascarpone GALBANI
- 8 jaunes d'œufs
- 160 g de sucre semoule (120 g + 40 g)
- 8 blancs d'œufs
- 3 feuilles de gélatine (qualité or)
- 250 g de biscuits cuillère
- 25 cl de café fort
- 8 cl d'Amaretto
- 50 g de chocolat amer en poudre





# Tiramisu Venise-Pondichéry



20 mn



8 personnes



Simple



## Progression

Clarifier les œufs. Blanchir les jaunes et le sucre.

Foisonner le **mascarpone** et y ajouter le mélange, ajouter la fève tonka finement râpée.

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel et les incorporer à la préparation.

Préparer le sirop en mélangeant l'eau, le rhum et le sirop de rose, puis porter à ébullition.

Imbiber les biscuits avec le sirop et les disposer au fond de la verrine.

Recouvrir de framboises, puis de préparation tiramisu. Répéter l'opération jusqu'à hauteur du contenant et décorer joliment.

## Ingrédients

- 500 g de mascarpone GALBANI
- 600 g de framboises
- 200 g de biscuits roses de Reims
- 4 œufs
- 100 g de sucre en poudre
- 25 cl d'eau
- Sirop de rose
- Rhum
- 1 fève de tonka
- Sel





# Glace au petit beurre



20 mn



6 personnes



Simple



## Progression

Ecraser les petits beurrés en brisures.

Blanchir les jaunes et le sucre, ajouter le mascarpone et les petits beurrés.

Monter les blancs en neiges avec la pincée de sel. Incorporer les délicatement à la préparation.

Mettre au congélateur au minimum 8h.

### ASTUCE DU CHEF :

La texture du mascarpone apporte du moelleux à la glace. Cette recette peut se faire avec d'autres biscuits, par exemple des speculoos.

## Ingrédients

- 500 g mascarpone GALBANI
- 200 g biscuits type petits beurrés
- 4 œufs
- 200 g sucre
- 1 pincée de sel





# Carpaccio d'oranges et de Cointreau, quenelle de mascarpone



15 mn



6 personnes



Simple



## Progression

Faire une julienne de zestes d'une orange et les confire dans 200 g d'eau et 200 g de sucre.

Presser le jus de deux oranges, verser dans une casserole avec l'anis, puis porter sur le feu et laisser réduire de moitié. Laisser refroidir et ajouter le cointreau.

Peler à vif 8 oranges et faire des tranches très fines.

Fouetter le **mascarpone** et incorporer 100g de sucre et les zestes d'oranges confits.

Dresser en rosace les oranges, napper avec le jus au Cointreau et mettre une quenelle de **mascarpone** dessus.

### ASTUCE DU CHEF :

À déguster aussi dans sa version ananas-rhum.

## Ingrédients

- 200 g de mascarpone GALBANI
- 10 oranges
- 200 g d'eau
- 300 g de sucre semoule
- 2 anis étoilés
- 8 cl de Cointreau





# Mascarpone en café gourmand



20 mn



6 personnes



Simple



## Progression

### Fraises - Mascarpone au poivre du Sichuan

Couper les fraises en morceaux, ajouter le sucre. Fouetter le **mascarpone** avec le poivre du Sichuan. Dresser dans une verrine.

### Petits choux exotiques

Garnir les petits choux avec de la brunoise de fruits exotiques.

Fouetter le **mascarpone** avec le sucre glace et le rhum.

Dressez à l'aide d'une poche à douille.

### Truffes amaretti

Piler les amarettis pour obtenir des brisures.

Fondre le chocolat noir avec le rhum et le **mascarpone**, réserver au froid.

Former des petites boules et les rouler dans la brisure d'amarettis.

Réservez au froid au moins 4h avant de servir.

## Ingrédients

### Pour les Fraises

#### Mascarpone au poivre

- 150 g de fraise
- 20 g de sucre
- 150 g de mascarpone GALBANI
- Poivre du Sichuan

### Pour les petits choux exotiques

- 6 petits choux
- 120 g de brunoise de fruits exotiques
- 60 g de mascarpone GALBANI
- 15 g de sucre glace
- Rhum

### Pour les truffes aux amarettis

- 250 g de mascarpone GALBANI
- 100 g de chocolat noir
- 250g de biscuits italiens aux amandes (type amarettis)
- 5 cl de rhum





# Tremblant de café à l'orange en cappuccino de mascarpone



20 mn



10 personnes



Simple



## Progression

Tremper les feuilles de gélatine dans l'eau très froide.

Chauffer le café avec le jus d'orange et le sucre, ajouter ensuite la gélatine bien égouttée. Bien remuer afin de dissoudre la gélatine. Mouler dans les verres et mettre au froid au minimum 2h.

Mélanger le **mascarpone** et la crème. Monter en chantilly, sucrer et aromatiser à la cardamome.

Une fois les verres pris, dresser à la poche ce mélange par-dessus. Finir avec du cacao en poudre.

## Ingrédients

- 250 g de mascarpone GALBANI
- 40 cl de café
- 10 cl de jus d'orange
- 150 g de sucre semoule
- 5 feuilles de gélatine qualité or
- Cardamome poudre
- Cacao poudre
- 100 g de crème supérieure 35% Président Professionnel





## 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)

