

Livret recettes n°6
Spécial Collectivités

LES SAVEURS DE L'ITALIE À VOTRE TABLE





Spécial Collectivités

Cuisiner italien pour le plaisir de tous !

Le succès de la cuisine italienne repose sur le **choix d'ingrédients simples, frais et authentiquement italiens**. Les italiens excellent dans l'art de réunir quelques ingrédients de qualité pour réaliser des plats délicieux sans passer trop de temps à les préparer. Tout en prévoyant des grandes quantités pour **accueillir chaleureusement toute la « famiglia »**.

Cette simplicité a su charmer la planète entière : la cuisine italienne s'est exportée d'abord aux Etats-Unis puis, de proche en proche, a séduit tous les gourmands.

La cuisine italienne est simple et universelle, **elle est unanimement appréciée par tous les convives**, quelque soit leur origine et leur âge.

La cuisine italienne associe avec bonheur les légumes du soleil, les pâtes et le riz, les fromages ... **pour obtenir des plats nutritionnellement équilibrés, pour le plus grand plaisir de tous !**



SOMMAIRE



Primo Piatto

Entrée Fraîcheur

- 5 Trois Crudités à la ricotta
- 7 Salade Mozzarella
- 9 Quiche fondante à la Mozzarella



Pasta e Piatti

Pâtes et plats principal

- 11 Gratin pomme de terre champignon et mascarpone
- 13 Quinoa crémeux façon risotto à la ricotta
- 15 Escalope crémeuse à la polenta
- 17 Fusilli ricotta, crème de poivron
- 19 Orecchiette à la sicilienne



Dolce

Desserts

- 21 Tiramisu pêche chocolat en bac gastro
- 23 Verrines express à la ricotta
- 25 Tiramisu Classique, Ch'tiramisu et Framboise
- 27 Déclinaisons de Panna Cotta



Trio de crudités à la Ricotta

Betterave - Concombre - Carotte



45 mn



100 adultes



Simple



Progression

BETTERAVE-RICOTTA, BALSAMIQUE ET CIBOULETTE

Mélanger la Ricotta Galbani avec le vinaigre balsamique, la ciboulette ciselée, le sel et le poivre. Déposer le mélange sur les betteraves sans trop mélanger.

Progression

CONCOMBRE – RICOTTA, MENTHE, COCO

Laver, éplucher les concombres, les découper en rondelles. Mélanger la Ricotta Galbani avec le lait de coco suivant la texture désirée, ajouter les feuilles de menthe ciselées, le sel et le poivre.

Dans un bac gastro, incorporer le mélange au concombre, puis déposer dans des coupelles.

ASTUCE DU CHEF : vous pouvez varier la présentation en coupant les concombres en tronçons et en les farcisant après les avoir vidés.

Progression

CAROTTE RÂPÉE ORIENTALE : RICOTTA, CITRON, CUMIN

Eplucher et râper les carottes, ajouter les raisins secs. Mélanger la Ricotta Galbani avec le jus de citron et le cumin. Incorporer le mélange aux carottes.

ASTUCE DU CHEF : vous pouvez détendre la préparation avec de l'huile de sésame suivant la consistance désirée pour plus de saveur.

Selon vos convives, remplacez le cumin par des herbes fraîches : ciboulette, persil...



Ingrédients pour 100 adultes

- 7 kg de betteraves cuites en dés
- 1,5 kg de Ricotta Galbani
- 1 botte de ciboulette
- Vinaigre balsamique
- Sel, poivre

Ingrédients pour 100 adultes

- 7kg de concombres (env 20)
- 1,5 kg de Ricotta Galbani
- 0,5 litre de lait de coco
- 1 bouquet de menthe
- Sel, poivre

Ingrédients pour 100 adultes

- 6 kg de carottes
- 0,5 kg de raisins secs
- 1,5 kg de Ricotta Galbani
- 0,12 litre de jus de citron
- Cumin en poudre
- Pignons de pin (facultatif pour le décor)
- Sel, poivre



Salade à la **Mozzarella**



20 mn



100 adultes



Simple



Progression

Laver, éplucher et émincer les légumes et les pommes, égoutter le maïs.

Mélanger le tout avec une vinaigrette à l'huile de noix ou de sésame et une pointe de miel.

Dresser et disposer 4 billes de mozzarella sur le dessus.

Ingrédients

- 2 seaux de 1 kg de billes **Mozzarella Galbani** (4 billes de 5g /pers)
- 3 kg de choux blanc émincé (ou de choux chinois)
- 0,5 kg d'oignons rouges
- 2 kg de maïs en boîte
- 1 kg de pommes type Granny
- 0,3 kg de cerneaux de noix
- Vinaigre, Huile, Miel

ASTUCE DU CHEF :

Le goût frais de lait et de crème de la **Mozzarella Galbani** s'associe avec toutes sortes de crudités selon les saisons.

Été : **Mozzarella Galbani** - melon - pastèque - tomate - basilic.

Automne : **Mozzarella Galbani** - concombre - courgette pochée au curry - tomate - menthe.

Printemps : **Mozzarella Galbani** - petits pois - dés de jambon - menthe.





Quiche fondante à la Mozzarella



30 mn



100 adultes



Simple



Progression

Découper les chorizos en brunoise puis les sécher au four afin d'enlever l'excédent de matière grasse.

Foncer les moules et réserver au froid.

Laver et épépiner les poivrons, puis les tailler en brunoise ainsi que la **Mozzarella Galbani**. Clarifier les œufs, puis incorporer progressivement le lait et la crème, et rectifier l'assaisonnement.

Disposer les poivrons, le chorizo et la **mozzarella Galbani** sur le fond de pâte et recouvrir avec l'appareil.

Enfourner en four sec à 180° pendant 40mn.

Servir avec une salade verte.

Ingrédients

- Pour 13 quiches de 8 parts
- 7 plaques de pâte brisée (env. 3kg)
- 26 oeufs (env. 1,3 kg)
- 0,650 litre de **Crème Liaison & Cuisson Président Professionnel**
- 0,650 litre de **Lait Lactel demi-écrémé**
- 1 kg de **Mozzarella Panetto Galbani**
- 1,6 kg de poivrons (env. 10)
- 800g de chorizo doux (env 4)

ASTUCE DU CHEF :

Vous pouvez agrémenter votre quiche avec des tomates confites ou des herbes pour plus de gourmandise.

Prévoir 1 quiche pour 4 pour un plat unique et 1 quiche pour 8 pour une entrée de 90g.



Gratin de pomme de terre au champignon et **Mascarpone**



40 mn



100 adultes



Simple



Progression

Préparer les légumes : éplucher l'ail, éplucher et laver les pommes de terre. Laver et émincer les champignons, laver et ciseler les échalotes.

Mélanger le **Mascarpone Galbani** avec le lait, l'ail, le thym, la muscade, saler et poivrer.

Suer l'échalote, ajouter les champignons et cuire jusqu'à évaporation de l'eau. Beurrer un plat à gratin.

Monter le gratin en alternant les rondelles de pommes de terre, les champignons et l'appareil au **Mascarpone**.

Cuire 1h30 à four 160°

Ingrédients

- 2 kg de **Mascarpone Galbani**
- 1,5 litre de **Lait Lactel**
- 12 gousses d'ail en purée
- 15 kg de pommes de terre
- 500 g d'échalotes
- 2 kg de champignons de Paris
- 500 g de **Beurre Président Professionnel**
- 5 branches de thym frais
- 8 cc de muscade
- Sel et poivre





Quinoa cremeux façon Risotto a la Ricotta



30 mn



100 adultes



Simple



Progression

Cuire le quinoa à l'eau bouillante salée, réserver.

Préparer les légumes : laver les courgettes, éplucher et laver les carottes. Les tailler en brunoise et les blanchir pendant quelques minutes.

Torréfier les pignons quelques minutes au four, ciseler le basilic.

Mélanger le quinoa, les légumes et la Ricotta Galbani, détendre avec un peu d'eau de cuisson si besoin.

Parsemer de pignons et de basilic.

Ingrédients

- 6 kg de quinoa
- 1 kg de carottes
- 1 kg de courgettes
- 0,5 kg de pignon de pain
- 2 kg de Ricotta Galbani
- 1 bouquet de basilic

ASTUCE DU CHEF :

Le quinoa façon risotto convient à tous, y compris aux végétariens. Les protéines sont apportées à la fois par le quinoa et par la Ricotta Galbani (8g de protéines pour 100g de Ricotta).





Escalope crémeuse à la polenta



40 mn



100 adultes



Simple



Progression

Ciseler les échalotes et le bouquet d'estragon.

Faire suer les échalotes et déglacer au vin blanc.

Laisser réduire et ajouter l'estragon. Mouiller avec le bouillon de volaille.

Sauter les escalopes puis les réserver sur plaques pour remise en température.

Ajouter le **Mascarpone Galbani** et mélanger jusqu'à obtenir une sauce bien homogène.

Accompagner avec de la polenta.

Ingédients

- 100 escalopes de poulet (ou de dinde)
- 2 kg de **Mascarpone Galbani**
- 3 litres de bouillon de volaille
- 0,5 litre de vin blanc
- 1 bouquet d'estragon
- Échalotes

ASTUCE DU CHEF :

La texture épaisse du **Mascarpone Galbani** permet d'obtenir de très belles sauces bien liées. Ajustez la quantité de bouillon selon l'onctuosité que vous recherchez.

Vous pouvez napper la sauce sur les escalopes avant de les repasser au four et parsemer de **Grana Padano Galbani** râpé.





Fusilli Ricotta, crème de poivrons



30 mn



100 adultes



Simple



Progression

PRÉPARER LA CRÈME DE POIVRONS À LA RICOTTA :

Laver, épépiner et couper les poivrons en dés, les faire bouillir environ 10 minutes et les égoutter.

Eplucher et ciseler les oignons, puis les faire revenir dans une poêle finement coupés dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, ajouter les poivrons, le sel et cuire 15 minutes.

Egoutter et mixer le mélange puis le mélange puis y incorporer la Ricotta Galbani.

CUIRE LES PÂTES AL DENTE.

Mélanger les pâtes et la crème de poivrons, puis mettre quelques feuilles de basilic frais. Saler et Poivrer.

Servir avec des copeaux (scaglie en italien), ou une pincée de Grana Padano râpé dans chaque assiette.

ASTUCE DU CHEF :

La Ricotta Galbani se mélange facilement avec toutes sortes de légumes pour réaliser des sauces. Sa texture nappante et lisse couvre parfaitement les pâtes

Ingrédients

- 6 kg de fusilli
- 4 kg de poivrons rouges (environ 25)
- 3 kg de Ricotta Galbani
- 1 kg d'oignon rouge
- Basilic
- Huile d'olive extra vierge
- Grana Padano Galbani





Orecchiette à la sicilienne avec Ricotta



30 mn



100 adultes



Simple



Progression

PRÉPARER LA SAUCE TOMATE

Préparer les légumes : éplucher l'ail, laver les aubergines, monder les tomates.

Faire sauter l'ail dans de l'huile d'olive, ajouter les tomates pelées et laisser cuire à feu doux.

Ajouter les grandes feuilles de basilic, le sel et le poivre. Mixer le tout.

Remettre à cuire à feu doux pour faire épaissir la sauce tomate.

Couper les aubergines en tranches et les faire griller à sec dans une poêle, puis couper les aubergines grillées en dés. Mélanger les aubergines avec les tomates mixées. Rectifier l'onctuosité de la sauce si besoin.

CUIRE LES PÂTES AL DENTE.

Y ajouter les aubergines avec la sauce tomate chaude et la Ricotta Galbani.

Bien mélanger. Vérifier l'assaisonnement.

Servir avec une pincée de copeaux de Grana Padano Galbani dans chaque assiette.

Ingrédients

- 5,5 kg de pâtes Orecchiette
- 1 tête d'ail
- 6 kg de tomates
- 15 feuilles de basilic
- Huile d'olive extra vierge
- 2 kg d'aubergines (env 4)
- 3 kg de Ricotta Galbani
- Sel, Poivre
- Grana Padano en copeaux Galbani





Tiramisu Pêche Chocolat en bac Gastronomique



20 mn



100 adultes



Moyen



Progression

Laisser reposer les briques de **préparation pour Tiramisu Galbani** 12h au froid. Egoutter les pêches et garder le sirop. Plaquer la moitié des plaques de génoise dans les 2 bacs gastro puis puncher avec le sirop des pêches.

Foisonner la préparation pour Tiramisu Galbani au batteur pendant 6 min à vitesse maxi jusqu'à obtention de la texture désirée.

Recouvrir avec la moitié de la préparation pour Tiramisu Galbani, puis disposer les pêches.

Renouveler cette opération avec le reste de la génoise et de la préparation pour Tiramisu Galbani.

Réservez au froid 2h au minimum.

Au moment de dresser, saupoudrez de cacao en poudre.

ASTUCE DU CHEF : La **préparation pour Tiramisu Galbani** permet d'obtenir une texture ferme qui facilite la découpe en parts lors du service. Avec 65% de mascarpone, elle est idéale pour réaliser un tiramisu authentique.

Vous pouvez varier cette recette en choisissant un autre fruit (poire, abricot, fruits de saison...) ou en aromatisant votre sirop avec des herbes fraîches (menthe, basilic, thym...).

Ingédients

POUR 2 BAC GASTRO DE 50 PARTS

- 6 litres de **préparation pour Tiramisu Galbani**
- 6 plaques de génoise
- 1 boîte de pêches au sirop (env 4,5kg égoutté)
- 300g cacao en poudre





Verrines express à la Ricotta



40 mn



100 adultes



Simple



Progression

VERRINE RICOTTA-CITRON

Disposer les brisures de Speculoos dans le fond d'une verrine.

Mélanger le sucre, le citron et la Ricotta Galbani.

Mettre en poche et garnir sur les Speculoos, puis réserver au froid 1h30 à 2h.

Le dessert doit être bien pris pour être crémeux.

VERRINE RICOTTA-FRAMBOISE

Mélanger la Ricotta Galbani avec le sucre.

Verser un peu de coulis de framboise dans le fond d'une verrine, puis ajouter le mélange à la Ricotta Galbani. Réserver au froid 1h30 à 2h.

Au moment de dresser, disposer une framboise en décor.

ASTUCE DU CHEF : vous pouvez varier les coulis ou bien le mettre en finition plutôt qu'en dessous.

RICOTTA-COMPOTE

Mélanger le sucre avec la Ricotta Galbani.

Disposer un peu de compote dans le fond d'une verrine et ajouter le mélange à la Ricotta Galbani.

Réserver au froid 1h30 à 2h.

Servir avec un biscuit croustillant type cigare ou gaufrette.

ASTUCE DU CHEF : Ces recettes express simplissimes permettent de réaliser aussi bien des desserts que des cafés gourmands.

Ingrédients pour 50 verrines

- 2,5 kg de Ricotta Galbani
- 1 sachet de brisures de Speculoos (750g)
- 450 g de sucre
- 400 g de jus de citron

Ingrédients pour 50 verrines

- 2,5 kg de Ricotta Galbani
- 350 g de sucre
- 0,5 litre de coulis de framboise
- Framboises fraîches ou surgelées selon la saison

Ingrédients pour 50 verrines

- 2,5 kg de Ricotta Galbani
- 350 g de sucre
- 2 pots de compote (200g)





Tiramisu Classique, Ch'tiramisu et Framboise



40 mn



100 adultes



Simple



Progression

Laisser reposer les briques de préparation Tiramisu 12h au froid, puis foisonner la préparation pour Tiramisu 6 min au batteur à vitesse maxi. La préparation double de volume.

TIRAMISU CLASSIQUE

Imbiber le biscuit avec le mélange café / Amaretto.

A l'aide d'une poche, dresser une couche de préparation dans les verrines, puis une couche de biscuits imbibés et terminer par la préparation. Réserver au froid 2h mini.

Le dessert doit être bien pris pour être crémeux.

CH'TIRAMISU

Une fois la préparation pour Tiramisu foisonnée, incorporer les épices et redonner un tour de batteur. Préparer un sirop à 30° et ajouter du miel. Détailler le pain d'épices à l'emporte-pièce (en fonction de votre contenant) et imbiber de sirop.

Alterner les couches de préparation et de pain d'épice. Réserver au froid 2h mini. Au moment de servir, saupoudrer de brisures de Speculoos.

FRAMBOISE

Imbiber les biscuits avec un sirop et du kirsch. Alterner les couches de préparation pour Tiramisu, le coulis de framboise et les biscuits.

Réserver au froid 2h mini.

Au moment de servir, verser du coulis de framboise et disposer les brisures de meringue.

Ingrédients

pour 50 personnes de chaque recette

TIRAMISU CLASSIQUE

- 3 litres de préparation Tiramisu Galbani
- 1,25 kg de génoise en plaque ou biscuits type boudoir
- 250 g de café expresso
- 60 g d'Amaretto (facultatif)
- 625 g de cacao en poudre

CH'TIRAMISU

- 3 litres de préparation Tiramisu Galbani
- 1,25 kg de pain d'épice
- 40g d'épices à pain d'épice (cannelle, cardamome ...)
- 750 g Speculoos en brisure
- Miel
- Sucre

FRAMBOISE

- 3 litres de préparation Tiramisu Galbani
- 1,25 kg de génoise en plaque ou biscuits type boudoir
- Sucre
- Kirsch (remplacer par un sirop pour les enfants)
- Coulis de framboise
- Meringues





Déclinaisons de Panna Cotta



30 mn



100 adultes



Simple



Progression

Faire chauffer la **préparation pour Panna Cotta Galbani** à feu doux (70°C maxi) dans une casserole puis mouler dans les verrines.

Faire prendre au froid environ 3 h.

COULIS CHOCOLAT AU GINGEMBRE

Faire chauffer l'eau avec le sucre jusqu'à ébullition. Retirer du feu et incorporer les pistoles de chocolat sans refaire chauffer. Une fois fondu, ajouter le gingembre en poudre. Refroidir avant de garnir avec le chocolat.

COULIS DE FRUITS ROUGES

Faire chauffer la purée de fruits rouges avec l'eau et le sucre. Laisser cuire doucement 5 min et faire prendre au froid.

COULIS D'ABRICOT

Faire chauffer la purée d'abricots avec l'eau et le sucre. Laisser cuire doucement 5 min et faire prendre au froid. Dresser les différents coulis sur les verrines.

ASTUCE DU CHEF : Pour réchauffer les briques de **Panna Cotta Galbani** vous pouvez utiliser le micro-onde, ou placer les briques directement au bain-marie ou au four vapeur. Et vous pouvez utiliser des coulis prêts à l'emploi.

Ingrédients

pour 50 personnes de chaque recette

- 3 x 5 litres de **préparation pour Panna Cotta Galbani**

COULIS CHOCOLAT AU GINGEMBRE

- 600 g d'eau
- 300 g de sucre semoule
- 900 g de chocolat noir en pistoles
- 18 g de gingembre en poudre

COULIS DE FRUITS ROUGES

- 600 g de purée de fruits rouges
- 60g de sucre semoule
- 120g d'eau

COULIS D'ABRICOT

- 600 g de purée d'abricots
- 60 g de sucre semoule
- 120 g d'eau





Le label des pizzerias de qualité

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**

