

LES FROMAGES ITALIENS



Livre blanc N° 1

Passione
MASCARPONE



Passione per la qualità, dal 1882

Mascarpone, la noblesse à l'italienne

Le mascarpone est un fromage, un fromage aux allures de crème.

Un produit au caractère empreint de sa Lombardie natale qui se sublime dans les grands moments. Une source d'inspiration à l'origine de la plus italienne des créations sucrées : le tiramisu.

Comme la plupart des fromages italiens, le mascarpone trouve naturellement sa place dans bon nombre de recettes, des plus classiques aux plus audacieuses. Il a inspiré et inspire encore la cuisine et les chefs.

Cet ouvrage, véritable hommage au mascarpone, est l'occasion de vous le faire découvrir ou re-découvrir dans le plus grand respect de la création culinaire italienne.



Sommaire

P.4-5	Edito par Simone Zanoni
P.6-7	Storia & origines
P.8-9	Definizione & réglementation
P.10-11	Processus di creazione
P.12	La buona mascarpone
P.13	Le mascarpone Galbani
P.14-15	Mascarpone & tiramisu
P.16-17	Recettes & conseils
P.18-19	Ispirazione, les usages & accords
P.20-21	Fonctionnalités du mascarpone
P.22-23	Lessico mascarpone



J'ai de la chance !

Mon métier m'amène à voyager, à découvrir de nouvelles cultures, de nouvelles saveurs... Mais surtout il m'a donné l'occasion de partager avec le plus grand nombre mon amour de la cuisine italienne.

De Londres à Paris, des cuisines du Gordon Ramsey à celles du Georges V, j'ai croisé les plus grands, goûté et préparé les mets les plus raffinés, travaillé avec les ingrédients les plus nobles...

Mais il en est un qui ne m'a jamais quitté et que l'on retrouve dans toutes les cuisines d'Italie : c'est le mascarpone !

C'est un incontournable, une légende ! Quel italien n'a pas gardé le souvenir de son premier tiramisu ? Je me revois encore à 6 ans goûtant pour la première fois le tiramisu au café de ma grand-mère : de la cuillère qui s'enfonce lentement dans le mascarpone, de sa texture onctueuse.

Depuis, ce plaisir ne m'a jamais quitté et je mets tout en œuvre pour le reproduire et le partager. Le mascarpone accompagne ainsi mes créations. Il s'allonge sur mes canapés salés et allège mes « risotti », son onctuosité s'invite dans mes cheesecakes et parfois même il me donne des idées comme pour ma recette de « Crème de mascarpone sur carpaccio de bœuf Black Angus, pesto Roquette » !

**J'aime sa générosité, son côté « versatile* » comme on dit en Italie !
Pour moi c'est bien plus qu'un fromage, c'est mon pays.**

Simone Zanoni

Chef du restaurant Le George, Hôtel Georges V - Paris

*polyvalent, multiple en italien

Storia & origines

Tous les chemins mènent en Lombardie

C'est dans le Nord de l'Italie que l'on retrouve les premières traces de production du mascarpone. Entre la fin du XVIe et le début du XVIIe siècle, dans la région de Lodi et d'Abbiate Grasso, près de Milan, on fabriquait alors le mascarpone en automne et en hiver, de novembre à mars. Pour mieux le conserver au froid à une époque où les réfrigérateurs n'existaient pas.

Aujourd'hui, le mascarpone est disponible toute l'année, fabriqué dans toute la péninsule italienne et dans le monde entier.

En Italie, le mascarpone est une institution, reconnu par le Ministère de l'Agriculture comme un Produit Alimentaire Traditionnel, de la région de Lombardie. Il est matérialisé par le label ci-dessous :



Un fromage qui porte bien son nom

Mascarpone proviendrait de "Mascherpa" ou "Mascarpia". Une expression lombarde qui signifie "relâché", pour indiquer que ce produit n'a pas de forme particulière, prenant ainsi celle de son récipient.

Dans la bouche des Italiens

Bien que le terme soit entré dans le langage commun sous sa forme francisée, mascarpone se prononce « Mas-carponé » en italien.

La légende

Certains vont même jusqu'à penser que le mot mascarpone viendrait d'un gouverneur espagnol. Séjournant en Lombardie, il aurait goûté ce fromage crémeux et se serait exclamé : Mas que bueno ! (Plus que bon !).





Definizione & réglementation

Le plus crémeux des fromages

Le mascarpone est un fromage, mou, sans croûte et non affiné.

Il est fabriqué à partir de crème de lait de vache, et parfois de crème de lait de buffonne dans le sud de l'Italie.

En Italie, la norme du 21 mai 1998 est garante du patrimoine historique de la tradition fromagère italienne. Elle stipule que le mascarpone doit être obtenu grâce à la coagulation de la crème de lait sous l'action combinée de la chaleur et de l'acidité.

Crémeux, avec une consistance compacte et tartinable, d'une couleur allant du blanc au jaune paille, le mascarpone a une saveur douce rappelant celle de la crème.

Cette norme indique quels ingrédients sont autorisés pour la fabrication du mascarpone :

- ◆ de la crème de lait ayant au minimum 20% de matière grasse,
- ◆ du lait,
- ◆ des agents acidifiants : acide acétique, acide citrique, acide tartrique, acide lactique, vinaigre, sérum acide, jus de citron.

La présure n'est pas employée dans son processus de production, faisant du mascarpone un produit très apprécié des végétariens.

Un fromage triple crème

Le mascarpone fait partie de la famille des fromages «triple crème», aux côtés du Brillat-savarin et du Boursault : ils contiennent plus de 75% de Matière Grasse sur Extrait Sec.

Ces fromages exclusifs sont recherchés pour leur texture crémeuse et veloutée.

Composition

Le mascarpone doit contenir :

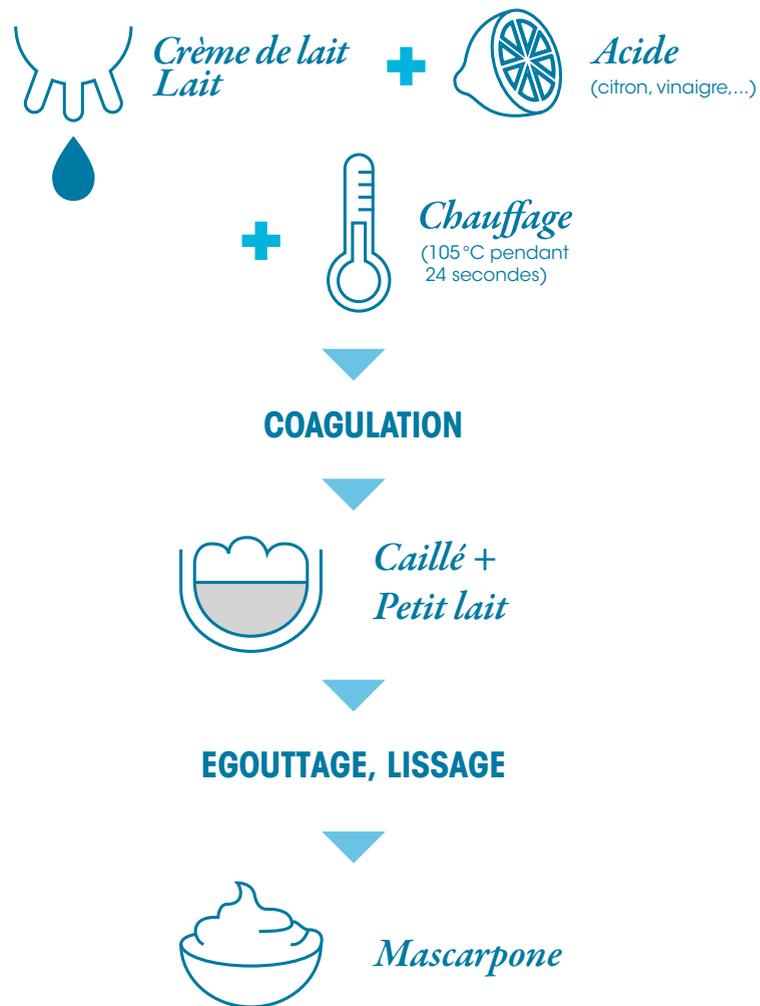
Résidus secs : 48% à 60%

Matière grasse : ≥ 80% sur Extrait Sec

Protéines : 2,8% à 6% sur produit fini



Processus di creazione



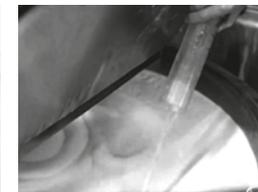
Savoir-faire

Pour fabriquer le mascarpone Galbani Professionale, notre fromagerie de Certosa utilise uniquement de la crème, du lait, et de l'acide citrique, un acide naturellement présent dans le citron. Sous l'action combinée de l'acidité et de la chaleur, la coagulation se fait lentement et le caillé se forme. Il faut respecter le temps nécessaire à cette coagulation douce, c'est le chambrage. Le caillé est ensuite égoutté pour séparer le petit lait du mascarpone. Il ne reste plus qu'à le lisser et à l'emballer.

Grâce à son procédé de fabrication unique, avec un double chauffage, le mascarpone Galbani Professionale se distingue par un petit goût légèrement caramélisé.



Réception du lait



Préparation et standardisation du lait



Dosage du caillé



Préparation des pots



Remplissage des pots et barquettes



Operculage des pots



Certosa di Pavia, là où tout a commencé

En 1921, Egidio Galbani ouvre une fromagerie à CERTOSA DI PAVIA.

La fabrication du mascarpone Galbani commence vers 1950 dans cette fromagerie au cœur de la Lombardie.

Un savoir-faire qui s'est perpétué dans le temps et qui a traversé les frontières, puisque 64 % du mascarpone de Certosa est aujourd'hui exporté dans d'autres pays, dont la France.

Certosa : le monastère berceau d'un fromage divin

Certosa abrite un des plus grands monastères d'Italie. Sous l'impulsion de la famille Visconti, cette bâtisse magnifique a été construite au XIV^e siècle, par l'ordre des Chartreux. D'où son nom, Certosa, « chartreuse » en italien.

Symbole fort, le monastère figurait même sur les premiers emballages de Crescenza et de Stracchino (fromages frais à pâte molle).

La Buona mascarpone

Un bon mascarpone se reconnaît à :

- ◆ Une couleur de blanc à ivoire,
- ◆ Une texture crémeuse, ferme, lisse, homogène,
- ◆ Un goût doux, qui rappelle celui du lait et de la crème,

Le % de matière grasse est un bon indicateur de qualité pour un mascarpone. En effet, la matière grasse joue un rôle essentiel sur le foisonnement et la tenue du mascarpone.

Préférez un mascarpone avec au minimum 40 % de matière grasse.

Valeurs nutritionnelles

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes pour 100g de mascarpone Galbani Professionale

Énergie :	1 680 kJ / 408 kcal
Matière grasse :	41,5g
dont acides gras saturés	28,5g
Glucides :	4,0g
dont sucres	3,0g
Protéines :	4,5g
Sel :	0,08g

Le mascarpone Galbani

La qualita professionale

Grâce à son procédé de fabrication unique, avec un double chauffage, le mascarpone Galbani Professionale se distingue par :

- ◆ **Sa qualité et sa régularité,**
- ◆ Une belle couleur ivoire, un aspect velouté,
- ◆ Une texture **lisse et crémeuse**, homogène, **facile à mélanger**
- ◆ Une excellente **tenue au foisonnement**
- ◆ Un goût de crème et de lait, **légèrement caramélisé**, sans acidité
- ◆ Un taux de MG de 41,5 %

Le marché du mascarpone en France

Le marché en France	10 150 T
En grande et Moyennes Surfaces	7 800 T
En Restauration	2 350 T

Sources : Hyper, Super, HD, drive CAM avril 2016 / Gira 2015

Il Numero Uno

**Galbani est N° 1
des produits laitiers en Italie**

98% des Italiens connaissent Galbani et 9 familles italiennes sur 10 achètent Galbani.

Source: IRI full year 2015 – Total Cheese Fixed Weight - Volume Market Share

**Le mascarpone Galbani
est N° 1 en Italie**

Avec une part de marché de 34 %

Source: IRI MAT Sept 2016 – Total Cheese Fixed Weight - Volume Market Share

**Le mascarpone Galbani
Professionale est N° 1 en France**

Le mascarpone Galbani Professionale est le plus connu chez les professionnels.

Source (N° 1 avec 81 % de notoriété) : baromètre notoriété FoodService Vision 2016. Notoriété assistée auprès de chefs de la restauration italienne.





Mascarpone & tiramisu

Le mascarpone est indissociable du tiramisu. En quelques années, le tiramisu est devenu le dessert préféré des français. La recette classique chocolat-café est la plus appréciée. Et parmi les variantes, les plus populaires sont le tiramisu aux fruits rouges et le tiramisu aux spéculoos.

Petites histoires pour un grand dessert

Les français ont découvert le mascarpone grâce à la recette du tiramisu, qui nous vient d'Italie, il n'y a aucun doute là-dessus. Il en va de même pour son nom : de l'italien Tirami'su qui signifie « tire-moi vers le haut » ou « remonte-moi ». Mais au pays de la comedia dell'arte, plusieurs scénarios rivalisent sur sa véritable origine. En voici quelques uns.

Celui qui entre dans l'histoire

Le tiramisu aurait été créé spécialement pour la visite à **Sienna** de Cosme III de Médicis (1642 – 1723), duc de Toscane. Conquis, **il aurait rapporté la recette à Florence**, qui aurait été transmise à **Venise, Trévis**e et **jusqu'à Londres**.

Celui qui dit ti amo

Il se dit qu'à la Renaissance, les Vénitiennes offraient à leurs amants un tiramisu, **auquel on prêtait alors des vertus aphrodisiaques**.

Non loin de là, le chef pâtissier Roberto Linguanotto, du restaurant Alle Beccherie à Trévis, affirme d'ailleurs avoir créé le tiramisu, inspiré d'une recette traditionnelle à laquelle il a ajouté le mascarpone.

Celui qui soigne

Le tiramisu proviendrait à l'origine d'une **recette de «grand-mère»**. **Un petit remontant équivalent à notre lait de poule**, composé de jaune d'œuf et d'alcool, et qui aurait évolué au fil du temps pour devenir le tiramisu.

Celui qui ne jette rien

La dernière légende est beaucoup plus terre à terre : le tiramisu serait une recette anti-gaspi. **Pour ne pas jeter le café froid et les restes de gâteaux**, on ajoutait alors un peu de liqueur que l'on recouvrait ensuite de crème ou de mascarpone.

Recettes & conseils

Un tiramisu servi à un convive se doit d'être d'une tenue irréprochable. La tenue finale du tiramisu dépend de la tenue de chaque ingrédient.

Conseils de chefs

- ◆ Battre les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne gonflé et mousseux. Pour cela, le mieux est d'utiliser un batteur.
- ◆ Utiliser un mascarpone avec une texture ferme, qui contient au minimum 40 % de MG. Sortir le mascarpone du réfrigérateur un peu à l'avance.
- ◆ Monter les blancs en neige, bien fermes. Pour avoir des blancs bien serrés, certains chefs gardent ¼ du sucre et l'ajoutent dans les blancs. Vous pouvez aussi réaliser un sirop de sucre à verser sur les blancs en neige, et reproduire cette technique sur les jaunes d'œufs.
- ◆ Réserver au froid : 3h (minimum), 6h (conseillé), 12h à 24h (idéalement).
- ◆ Enfin, si vous servez le tiramisu à la part, vous pouvez ajouter un peu de gélatine dans le mascarpone. Pour une tenue parfaite, comptez 3 feuilles qualité or pour 500g de mascarpone.
- ◆ Vous pouvez aussi augmenter la quantité d'œufs : 8 au lieu de 6. Votre tiramisu sera plus léger mais un peu moins crémeux.
- ◆ Dans certaines régions d'Italie, on utilise un mélange de ricotta et mascarpone pour davantage de légèreté. Un très bon compromis à tester absolument.



La recette du tiramisu
originale de Marco Sacco

Le choix des ingrédients

Comme pour toutes les recettes, les produits de base sont aussi importants que l'exécution.



Le mascarpone

- ◆ Préférez un mascarpone avec **40 % de matière grasse minimum**.

L'alcool

- ◆ Bien qu'il n'ait rien d'obligatoire, vous avez le choix entre des alcools italiens comme le marsala (vin de Sicile) ou l'amaretto (aux amandes), et le cognac, le whisky, le rhum ou la liqueur de café...



Les biscuits

- ◆ Traditionnellement, les biscuits utilisés sont des biscuits italiens : les savoiardi.
- ◆ En France, on utilise facilement des boudoirs (saupoudrés de sucre semoule), des biscuits à la cuillère (saupoudrés de sucre glace, plus moelleux mais plus fragiles à l'imbibage), ou de la génoise.



La ricetta originale du Tiramisu par Galbani Professionale

Ingrédients pour 6 à 8 personnes :

- ◆ 500g mascarpone GALBANI Professionale
- ◆ 6 œufs
- ◆ 150g sucre semoule
- ◆ 300g boudoirs
- ◆ ¾ litre de café (environ 8 tasses)
- ◆ 50g liqueur au choix
- ◆ Cacao amer en poudre

Progression :

Clarifier les œufs.
Blanchir les jaunes et le sucre.
Ajouter le mascarpone, puis la liqueur et bien mélanger (toujours au batteur).
Monter les blancs en neige, et les incorporer délicatement dans l'appareil au mascarpone. Préparer le café légèrement sucré, ajouter un peu de liqueur.
Disposer une couche de boudoirs trempés dans le café, recouvrir d'une couche de crème.
Répéter avec une autre couche de boudoirs et de crème.
Filmer et réserver au froid, au minimum 3 heures.
Saupoudrer de cacao avant l'envoi.

Ispirazione Les usages & accords

Les usages

Les usages du mascarpone continuent de se diversifier.

En pâtisserie, le mascarpone est utilisé pour serrer la crème montée, et il entre comme ingrédient dans les recettes de nombreux gâteaux traditionnels italiens. Il est bien adapté aux crèmes glacées maison et aux parfais (semifreddo en Italie) ou tout simplement en quenelle pour les décors.

En cuisine, il entre dans la composition des farces pour les pâtes, et il est souvent ajouté dans les risottos auxquels il apporte encore plus de crémeux. On le retrouve également dans les soupes et les veloutés, et même dans les fromages : essayez le brie farci aux truffes et au mascarpone !

Astuce de chef

Pour réaliser une crème montée bien serrée, ajouter 20% de mascarpone à 80% de crème supérieure Président Professionnel. Vous obtiendrez un serrage rapide et parfait, avec une longue durée dans le temps.

Les 95 recettes de Tiramisu du restaurant Il Cortile**

Stefano d'Onghia, entouré de son fils Sébastien et de Jean-Michel Feger, a imaginé 95 recettes de tiramisu dans son restaurant Il Cortile** à Mulhouse.

La cartographie des accords

Les fruits

Fraise, framboise
citron, orange, clémentine,
mandarine, pêche, poire,
mangue, ananas, figue.

Les classiques

Chocolat, café, amaretto,
praliné, caramel.

Les alcools

Amaretto, marsala, rhum,
muscat, Grand Marnier,
Cointreau, limoncello,
cognac, whisky,
liqueur de café...

Les épices & condiments

Menthe, verveine, poivre,
safran, badiane, vanille,
cannelle, gingembre,
régilisse, fève tonka, miel,
sirop d'érable.

SUCRÉ

Les fruits à coques

Noisette, amande, noix,
pignon, pistache, pécan.

Les biscuits

Biscuits cuillère, génoise,
meringue, biscuits roses de Reims,
savoïardi, amaretti, biscuits de Pavésini,
brioche, panettone, rochers coco,
pain d'épice, baba, cigarettes russes.

Les viandes

Jambon de Parme, pancetta,
saumon fumé, chorizo, foie gras.

Les biscuits & pâtes cuites

Pain grillé, fougasse, blini,
crumble, focaccia, gressin,
biscuits apéritifs, galettes de riz.

Les classiques

Jambon de Parme, céleri,
tomate, basilic, pâtes et risotto.

SALÉ

Les fromages

Parmesan, Grana padano,
Gorgonzola, chèvre.

Les crustacés

Poissons, gambas, fruits de mer.

Les préparations

Tapenade, houmous, anchois, câpres, tomates séchées,
citron, échalote, ciboulette, ail, basilic & pesto, thym,
tabasco, roquette, romarin, sarriette, sauge, mâche,
origan, safran, coriandre, cumin, gingembre, raifort,
wasabi, noisette, pignon, noix, truffe.

Les légumes

Courgette, aubergine, asperge,
petits pois, épinard, fenouil, carotte, poivron,
potimarron, patate douce, champignons,
betterave, concombre.

Fonctionnalités du **mascarpone**

En Italie comme ailleurs, mascarpone ne rime pas uniquement avec Tiramisu. Respectueux des traditions italiennes et adapté aux exigences des chefs, le mascarpone inspire les chefs en cuisine et en pâtisserie.



Tenue au foisonnement

Le mascarpone **foisonne rapidement et facilement**, sans grumeaux, seul ou en mélange avec de la crème, au batteur, au mixeur ou au siphon.

Il a une excellente tenue, et permet d'éviter l'ajout de gélatine ou de blancs d'œufs dans les appareils.

Il stabilise bien les émulsions et les mousses. Sa texture lisse et homogène se transforme en émulsion généreuse et brillante, de texture soyeuse.



Liant

Le mascarpone présente une grande capacité de liaison, il est particulièrement stable et crémeux. Il résiste à la chaleur sans se détendre et sans grumeaux. Il supporte l'acidité sans grainer.

Il apporte du crémeux aux risottos, et convient parfaitement pour la préparation de farces à base de légumes, de viandes, volailles, poissons, fromages... Sans avoir à faire de réduction !



Rondeur en bouche

Très crémeux et riche en matière grasse, le mascarpone est facile à travailler. Un véritable véhicule des parfums à l'incorporation.

Moelleux et fondant en bouche, il permet de jouer sur les textures et les associations de saveurs. Sa bonne tenue au grand froid est aussi bien adaptée à la réalisation de glaces onctueuses et de parfaits.

Il tient bien à la friture, pour faire des croquettes qui seront panées et frites.

Le mascarpone Galbani, une reconnaissance en gastronomie

Le mascarpone est de plus en plus prisé par les chefs et il est mis à l'honneur à travers les concours culinaires. C'est le cas par exemple du **Concours Création et Saveurs** qui depuis 2010 révèle le talent de chefs qui redoublent de créativité et d'inspiration pour impressionner le jury de personnalités de la gastronomie française.



Successivement, des chefs prestigieux comme Eric Frechon, Anne-Sophie Pic, Thierry Marx, Jean-François Piège, Eric Pras en 2016

ont challengé l'utilisation du mascarpone dans le concours.

Le mascarpone chez les chefs

Le mascarpone inspire de nombreux chefs.

Voici une sélection de quelques chefs qui mettent le mascarpone à leur carte :

- Ophélie Bares, Auberge du jeu de Paume**, Chantilly
- Jean-Christophe Dutter, Les fils de la Ferme, Paris
- Eric Frechon, Le Bristol***, Paris
- Benoît Goulard, La Mère Brazier**, Lyon
- Patrick Jeffroy, Restaurant Patrick Jeffroy**, Carantec
- Stefano d'Onghia, Il Cortile**, Mulhouse
- Gaël Orioux, Auguste*, Paris
- Eric Pras, Maison Lameloise***, Chagny
- Frédéric Vardon, Le 39V*, Paris
- Simone Zanoni, Le George, Paris

Source : Magazine Le Chef



Lessico mascarpone

Crémer

Ajouter de la crème ou du mascarpone à une préparation (potage, sauce) pour la lier, lui donner une texture onctueuse et veloutée, adoucir le goût.

Détendre

Ramener une préparation à une consistance plus fluide, par addition d'un élément liquide.

Émulsion

Mélange intime de deux liquides qui se séparent naturellement (ex : huile et vinaigre). Les émulsifiants, comme le jaune d'œuf, permettent de stabiliser l'émulsion plus longtemps.

Foisonner / monter

Opération qui consiste à incorporer de l'air afin de faire augmenter le volume initial de mascarpone (ou de crème) pour obtenir une crème fouettée / montée.

Lier

Épaissir un liquide (jus, potage, sauce...).

Lisser / Travailler

Avec un fouet, battre énergiquement une préparation pour l'homogénéiser.

Réduire / nappe

Épaissir et concentrer un liquide, en le portant à ébullition ou en le laissant mijoter à feu doux. L'objectif est de le rendre plus onctueux et plus savoureux.

Le produit est réduit quand il est à la nappe, c'est-à-dire qu'il tient sur le dos d'une cuillère.

Report à froid

Phénomène de séparation, lorsqu'une matière rend du liquide après un temps de repos.

Capacité du mascarpone à tenir dans le temps sans exsudation. Le report à froid est un élément très important pour le confort de travail.

Serrer la crème

Finir de fouetter la crème par un mouvement rapide du fouet, pour la rendre très ferme et plus texturée. C'est une opération délicate qui consiste à pousser le foisonnement de la crème à ses limites, sans la faire retomber, juste avant de la faire tourner en beurre. L'ajout de 20% de mascarpone facilite le serrage de la crème.

Teneur en matière grasse

C'est la quantité de matière grasse dans 100g de mascarpone. Elle varie en général entre 35% et 42%.

Avant 2007, la teneur en matière grasse des fromages était calculée sur le poids sec du fromage, c'est-à-dire sur la partie du fromage dont on a extrait l'eau. On parle de teneur en matière grasse sur Extrait Sec. Pour le mascarpone, elle doit être $\geq 80\%$.

Pour en savoir plus :
www.galbani-professionale.fr
www.galbani-professionale.it
www.ilgustoitaliano.fr