

MOZZARELLA FIOR DI LATTE



Livret recettes



Passione per la
FIOR DI LATTE**



Passione per la qualità, dal 1882*



UNE MOZZARELLA FIOR DI LATTE

au filant exceptionnel

Mozzarella **FIOR DI LATTE*** ♦ Barquette **2,5 KG**

♦ Fabriquée en Italie dans notre fromagerie de Casale, selon une **RECETTE TRADITIONNELLE** avec du lait 100 % origine Italienne.

♦ Un **FORMAT GROS BRINS** pour une fonte lente.

♦ Un **BON GOÛT DE LAIT** qui apporte de la fraîcheur.

♦ Un pourcentage de matière grasse **ÉLEVÉ : 48%/Ext sec ; 22%/Poids Total.**



♦ Fort pouvoir couvrant et **FILANT EXCEPTIONNEL.**

♦ **RÉGULARITÉ** du produit.

♦ Une mozzarella qui **RESTE BLANCHE** à la cuisson.

♦ Supporte les **HAUTES TEMPÉRATURES** et s'adapte à **TOUS LES FOURS.**



POUR ACCOMPAGNER LA TENDANCE

de la restauration italienne en France

♦ Un marché **FAP** dynamique.

♦ Une tendance de montée en gamme avec **l'émergence** de la mozzarella traditionnelle italienne « **FIOR DI LATTE** » OU « **Fleur de lait** ».



LES ATTENTES DES UTILISATEURS

- ♦ *Le filant* ▶ « Bon filant »
- ♦ *Le couvrant* ▶ Bonne répartition homogène sur la pizza
- ♦ *La texture, le goût* ▶ Agréable et souple en bouche
- ♦ *La régularité du produit* ▶ Qualité constante

* Sources barometre de notoriété 2019 : Food Vision



* La seule mozzarella fabriquée avec des ferments lactiques

SOMMAIRE



Antipasti

Arancini tomate mozzarella
et sticks de mozzarella **04**

Conchiglioni farcis à la mozzarella
fior di latte et aux légumes d'été **06**

Focaccia Barese et mozzarella fior di latte **08**



Pizzas

Pizza Chevette **10**

Pizza Margherita di bufala **12**

Pizza Cipolla **14**

Pizza Palermo **16**

Pizza 3 carni **18**



Planche croustillante à partager

ARANCINI TOMATE MOZZARELLA

et sticks de mozzarella



15 mn



8 personnes



Facile

PROGRESSION

ARANCINI TOMATE MOZZARELLA

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

Insérer quelques brins de mozzarella au centre de la boule.

Refermer avec du 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 dans l'huile chaude jusqu'à avoir une belle couleur dorée.

Déposer sur un papier absorbant.

STICKS DE MOZZARELLA

Regrouper quelques brins de mozzarella.

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

Cuire dans l'huile chaude jusqu'à avoir une belle couleur dorée.

Déposer sur un papier absorbant.

INGRÉDIENTS

ARANCINI TOMATE MOZZARELLA

- ◆ 400 g de risotto à la tomate
- ◆ 150 g de mozzarella fior di latte
- ◆ 2 œufs
- ◆ 250 g de farine
- ◆ 250 g de chapelure
- ◆ Huile de friture

STICKS DE MOZZARELLA PANURE PANKO

- ◆ 200 g de mozzarella fior di latte
- ◆ 2 œufs
- ◆ 250 g de chapelure panko

CONSEIL DU CHEF

À servir chaud sur une planche avec quelques légumes de saison et une sauce pesto.



CONCHIGLIONI FARCIS

*à la mozzarella fior di latte
et aux légumes d'été*



20 mn



8 personnes



Facile

PROGRESSION

Découper en brunoise les légumes et les faire revenir rapidement à la poêle avec un peu d'huile d'olive afin de les garder croquants.

Cuire les pâtes al dente dans un grand volume d'eau salée.

Faire des petites billes avec des brins de mozzarella puis incorporer aux légumes déjà cuits.

Garnir les conchiglioni, passer quelques minutes au four puis servir.

INGRÉDIENTS

- ◆ 500 g de conchiglioni
- ◆ 200 g de mozzarella fior di latte
- ◆ 1 aubergine
- ◆ 1 poivron jaune
- ◆ 1 tomate
- ◆ 1 courgette
- ◆ 1 oignon rouge
- ◆ Quelques feuilles de basilic

CONSEIL DU CHEF

Dressez ces conchiglioni sur un fond de sauce tomate que vous aurez préalablement déposé au fond d'une assiette creuse.



FOCACCIA BARESE

et mozzarella fior di latte



15 mn



4 personnes



Facile

PROGRESSION

Délayer la levure boulangère dans un verre avec un peu d'eau tiède et une cuillère à café de sucre. Disposer la farine en puits sur un plan de travail, placer la levure au centre et commencer à pétrir.

Ajouter le sel, l'huile d'olive et, au fur et à mesure, le reste de l'eau. Travailler la pâte pendant au moins 10 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit lisse et uniforme. Humidifier vos mains, former une boule et la laisser lever dans un récipient bien couvert d'un linge ou de papier film, dans un endroit tiède et à l'abri des courants d'air, pendant 2 heures.

Lorsque la pâte a levé, l'aplatir avec les mains sur une plaque à four huilée. Ensuite, verser un filet d'huile d'olive. Puis, ajouter de la fleur de sel, le romarin, la tomate coupée en morceaux et quelques olives à presser légèrement dans la pâte.

Couvrir la focaccia et la laisser reposer pendant encore 30 minutes. Enfourner ensuite la focaccia dans un four préchauffé à 200 °C. Elle doit cuire 8 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.

Ajouter la *mozzarella fior di latte* en fin de cuisson.

Disposer quelques feuilles de roquette et un filet d'huile d'olive avant de servir.

INGRÉDIENTS

- ◆ 480 g de farine
- ◆ 7 g de levure boulangère
- ◆ 1 cuillère à café de sucre
- ◆ 250 ml d'eau tiède
- ◆ 3 cuillère à soupe d'huile d'olive vierge extra
- ◆ 2 tomates fraîches
- ◆ Olives
- ◆ Roquette
- ◆ Mozzarella fior di latte
- ◆ Romarin

CONSEIL DU CHEF

Une recette qui peut être proposée en vente à emporter à la part, ou en pièce cocktail apéritive.



Pizza

CHEVRETTE



5 mn



1 pizza



Facile

PROGRESSION

Etaler la pâte, ajouter la sauce tomate, puis garnir avec la **fior di latte**.

Enfourner.

Après cuisson, déposer les morceaux de chèvre, le speck et la salade.

Ajouter un filet de crème de mangue et d'huile d'olive.

INGRÉDIENTS

- ◆ Sauce tomate
- ◆ Mozzarella fior di latte
- ◆ Salade
- ◆ Fromage de chèvre
- ◆ Speck
- ◆ Crème de mangue
- ◆ Huile d'olive

Une recette de Yann Dayer, champion de France de la pizza 2014 et fondateur des restaurants Angello et Angello Dei Lices à Rennes.



Pizza

MARGHERITA DI BUFALA



5 mn



1 pizza



Facile

PROGRESSION

Etaler la pâte, ajouter la sauce tomate, puis garnir avec la **fior di latte**.

Enfourner.

Après cuisson, ajouter des morceaux de **mozzarella di bufala** déchirée à la main.

INGRÉDIENTS

- ◆ Sauce tomate
- ◆ Mozzarella fior di latte
- ◆ Basilic frais
- ◆ Huile d'olive
- ◆ Mozzarella di Bufala après cuisson

Une recette de Yann Dayer, champion de France de la pizza 2014 et fondateur des restaurants Angello et Angello Dei Lices à Rennes.



Pizza

CIPOLLA



5 mn



1 pizza



Facile

PROGRESSION

Étaler la pâte, ajouter la sauce tomate, puis garnir avec la **fior di latte**.

Ajouter quelques tranches de prosciutto cuit aux herbes ainsi que les oignons émincés et les olives noires.

Enfourner.

INGRÉDIENTS

- ◆ Sauce tomate
- ◆ Mozzarella fior di latte
- ◆ Prosciutto cuit aux herbes
- ◆ Oignons
- ◆ Olives noires

*Une recette de Yann Dayer,
champion de France de la pizza
2014 et fondateur des restaurants
Angello et Angello Dei Lices
à Rennes.*





Pizza PALERMO



5 mn



1 pizza



Facile

PROGRESSION

Étaler la pâte,
ajouter la sauce tomate
puis garnir avec la **fior di latte**.

Enfourner.

Après cuisson déposer
les filets d'anchois, les olives,
les câpres et l'oignon émincé.

INGRÉDIENTS

- ◆ Sauce tomate
- ◆ Mozzarella fior di latte
- ◆ Filets d'anchois
- ◆ Olives vertes
- ◆ Olives noires
- ◆ Oignon rouge émincé
- ◆ Câpres

*Une recette de Yann Dayer,
champion de France de la pizza
2014 et fondateur des restaurants
Angello et Angello Dei Lices
à Rennes.*



Pizza

3 CARNI



5 mn



1 pizza



Facile

PROGRESSION

Étaler la pâte, ajouter la sauce tomate, puis garnir avec la **fior di latte**.

Enfourner.

Après cuisson, déposer les morceaux de bresaola et de speck. Ajouter la salade, les câpres à queue ainsi que les copeaux de parmesan. Terminer par un filet d'huile d'olive-balsamique.

INGRÉDIENTS

- ◆ Sauce tomate
- ◆ Mozzarella fior di latte
- ◆ Salade
- ◆ Speck
- ◆ Bresaola
- ◆ Saucisse piquante
- ◆ Câpres à queue
- ◆ Parmesan
- ◆ Huile d'olive-balsamique

Une recette de Yann Dayer, champion de France de la pizza 2014 et fondateur des restaurants Angello et Angello Dei Lices à Rennes.



RETROUVEZ TOUTE LA GAMME SUR

www.galbani-professionale.fr

LACTALIS CONSOMMATION HORS FOYER

Les Placis 35230 Bourgbarré Cedex - Tél. 02 99 26 64 79 - Fax. 02 99 26 63 63

NOTCHUP - P2020023 - Crédit photos : B. Duquenne - F. Hamel. - "Passionné par la qualité, depuis 1882" - "Passionné par la Fleur de Lait."