

·N°1 IN ITALIA·

-DAL 1882-

Galbani

LIVRET RECETTES

DESSERTS DE PÂQUES

à l'italienne



SOMMAIRE



Tiramisù aux œufs de Pâques	03
Cupcake avec glaçage au mascarpone	04
Glace au chocolat au lait et mascarpone	05
Tiramisù choco-noisette	06
Tiramisù fraises et cacao	07
Cheesecake au chocolat blanc et aux framboises	08
Mousse au chocolat et mascarpone	09
Tiramisù de Pâques aux fraises	10



TIRAMISÙ AUX ŒUFS DE PÂQUES

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
20 MIN

REPOS
8 H

INGRÉDIENTS

- 250 g de Mascarpone Galbani
- 2 œufs
- 50 g de sucre fin
- 1 paquet de boudoirs (environ 170g)
- 10 cl de café froid
- 3 cuillères à soupe d'Amaretto
- 125 g d'œuf en chocolat creux

PRÉPARATION

- 1 Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
- 2 Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le mascarpone et mélangez bien.
- 3 Montez les blancs d'œufs en neige bien ferme et incorporez-les délicatement à la préparation.
- 4 Cassez grossièrement les œufs en chocolat; réservez les plus gros morceaux pour la décoration.
- 5 Mélangez le café et l'Amaretto dans une assiette creuse. Trempez-y rapidement la moitié des boudoirs, un par un, et déposez-les au fur et à mesure dans le fond d'un plat rectangulaire.
- 6 Recouvrez avec la moitié de la préparation, puis saupoudrez de brisures de chocolat. Ajoutez une nouvelle couche de boudoirs imbibés et étalez le reste de la préparation par-dessus.
- 7 Couvrez et laissez reposer au réfrigérateur au moins 8h.
- 8 Au moment de servir, décorez le dessus du tiramisù avec les gros morceaux de chocolat réservés.

Variante pour les enfants : remplacez le mélange café/Amaretto par 15 cl de lait froid mélangé à 2 c à soupe de chocolat en poudre.



CUPCAKE AVEC GLAÇAGE AU MASCARPONE

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
40 MIN

CUISSON
20 MIN

INGRÉDIENTS

Pour le cupcake :

- 120 g de farine
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 2 œufs
- 5 g de levure
- Arôme naturel de vanille
- 1 pincée de sel

Pour le glaçage :

- 250 g de Mascarpone Galbani
- 150 ml de crème fraîche
- 50 g de sucre glace

PRÉPARATION

Pour les cupcakes :

- 1 Dans un bol, battez le beurre avec les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse et ferme.
- 2 Ajoutez délicatement la farine, la levure, une pincée de sel et de l'arôme de vanille.
- 3 Battez les blancs en neige. Incorporez-les délicatement avec une spatule.
- 4 Versez le mélange dans huit petits moules à muffins et mettez au four à 170°C pendant 20 minutes.
- 5 Laissez refroidir complètement.

Pour le glaçage:

- 6 Mélangez le Mascarpone Galbani avec une spatule pour le ramollir, ajoutez le sucre glace et la crème fraîche et battez jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse et ferme.
- 7 Mettez le mélange dans une poche à douille et décidez le dessus du muffin avec une quantité généreuse de crème de mascarpone. Décorez avec des pépites de chocolat blanc et des œufs en chocolat.

Astuce :

Si vous n'avez pas de poche à douille, vous pouvez verser la crème dans le coin d'un grand sachet de congélation, couper la pointe et l'utiliser comme une poche à douille.

GLACE AU CHOCOLAT AU LAIT ET MASCARPONE

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
20 MIN

REPOS
6 H



INGRÉDIENTS

- 250 g de Mascarpone Galbani
- 250 ml de lait entier
- 150 g de Chocolat au lait

PRÉPARATION

- 1 Placez un récipient hermétique à refroidir au congélateur.
- 2 Portez 150 ml de lait à ébullition. Hachez le chocolat au couteau et versez-le dans le lait, hors du feu. Laissez reposer 2 min, puis mélangez au fouet.
- 3 D'autre part, fouettez le mascarpone avec 100 ml de lait, jusqu'à obtention d'une crème homogène. Ajoutez progressivement le lait chocolaté et mélangez soigneusement.
- 4 Faites prendre en sorbetière.
- 5 **Sans sorbetière** : versez la préparation dans le récipient refroidi, fermez et faites prendre 2 h au congélateur. Puis mixez avec un mixeur plongeant, en veillant à bien récupérer les parties congelées sur les bords. Répétez cette opération encore 2 fois, toutes les 2 heures. Cette étape est clé pour éviter que des cristaux se forment pendant la congélation.

Astuces :

Vous pouvez parfaitement réaliser cette recette avec des restes de chocolats de Pâques, pour autant qu'ils ne soient pas fourrés.

Si vous avez préparé votre glace longtemps à l'avance et qu'elle a durci, mettez-la au frigo environ 30 min avant de servir pour qu'elle redevenue souple.

TIRAMISÙ CHOCO-NOISETTE

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
10 MIN

REPOS
12 H

INGRÉDIENTS

- 250 g de Mascarpone Galbani
- 80 g de sucre
- 3 œufs
- 4 cuillères à soupe de crème au chocolat et noisettes
- 80 g d'amandes pilées croustillantes
- 8 tranches de génoise

PRÉPARATION

- 1 Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
- 2 Battez vigoureusement les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre pour les blanchir, incorporez le mascarpone et enfin la crème au chocolat et noisettes. Incorporez délicatement les blancs d'œufs montés en neige.
- 3 Procédez à la composition dans une verrine ou un plat, en alternant le mascarpone et les tranches de génoise, laissez au réfrigérateur quelques heures, de préférence de 12 à 24 heures.
- 4 Servez en saupoudrant des amandes pilées croquantes.

Conseils : pour obtenir un effet marbré, mélangez délicatement avec une fourchette le mascarpone avec la crème aux noisette et au chocolat.

TIRAMISÙ FRAISES ET CACAO

QUANTITÉ
6 PERS.

PRÉPARATION
30 MIN

CUISSON
15 MIN



INGRÉDIENTS

- 500 g de fraises
- 500 g de Mascarpone Galbani
- 1 verre de jus d'orange
- 1 paquet de boudoirs
- 3 œufs
- 5 cuillères à café de sucre en poudre
- 100 g de chocolat noir
- Cacao en poudre
- Feuilles de menthe fraîche
- 1 gousse de vanille
- 1 noix de beurre

PRÉPARATION

Première étape : les fraises.

1 Prenez un tiers des fraises préalablement lavées et équeutées que vous mixerez finement avec un verre de jus d'orange. Découpez le reste en petits morceaux, en réservant les plus grosses pour la décoration.

Seconde étape : préparez la crème au mascarpone.

2 Battez les jaunes d'œufs mélangés au sucre en poudre et à une gousse de vanille grattée jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez-y le Mascarpone Galbani.

3 Montez les blancs en neige bien ferme avec une pincée de sel. Fouettez de préférence avec un fouet électrique de manière à obtenir le double du volume. Incorporez délicatement les blancs en neige à la préparation au mascarpone.

4 Cassez le chocolat en morceaux. Faites fondre la moitié du chocolat au bain-marie en ajoutant un peu de beurre. Remuez de temps en temps.

5 Dans le fond d'un plat ou de verrines : mettez quelques cuillères de crème au mascarpone. Ensuite, recouvrez de biscuits imbibés légèrement du mélange fraise/orange réalisé en étape 1. Ajoutez de nouveau de la crème au mascarpone par-dessus, puis une couche de coulis de chocolat et enfin quelques petits morceaux de fraises et le chocolat en morceaux.

6 Continuez ainsi jusqu'à utiliser tous les ingrédients. Saupoudrez la dernière couche de cacao en poudre et disposez les dernières fraises gardées à part et quelques petites feuilles de menthe en guise de décoration.

7 Gardez au frais au moins 4 heures avant la dégustation. L'idéal est de le préparer la veille, il sera encore meilleur.

CHEESECAKE AU CHOCOLAT BLANC ET AUX FRAMBOISES

QUANTITÉ
12 PERS.

PRÉPARATION
30 MIN

REPOS
6 H



INGRÉDIENTS

- 250 g de Mascarpone Galbani
- 250 g de Ricotta Galbani
- 25 cl de crème fraîche
- 400 g de framboises
- 500 g de chocolat blanc
- 100 g de spéculoos
- 100 g de petits-beurre
- 100 g de beurre
- 50 g de sucre fin
- 3 feuilles de gélatine
- 60 g d'œufs de Pâques creux en chocolat blanc

PRÉPARATION

- 1 Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- 2 Humectez légèrement un moule démontable de 22 cm de diamètre et ouvrez-le. Tapissez le fond avec un disque de papier cuisson coupé à mesure et faites adhérer une longue bande de papier cuisson sur tout le pourtour. Fermez le moule.
- 3 Réduisez les spéculoos et les Petits-Beurre en miettes; mélangez-les soigneusement avec le beurre fondu. Versez dans le moule et tassez dans le fond en une couche régulière. Mettez au frigo.
- 4 Cassez le chocolat blanc en morceaux et faites-le fondre au micro-ondes ou au bain-marie.
- 5 Versez 5 cl de crème fraîche dans une casserole et ajoutez les feuilles de gélatine essorées. Faites fondre à feu doux, puis mélangez avec le chocolat fondu.
- 6 Montez le reste de la crème fraîche en chantilly.
- 7 Dans un grand saladier, mélangez au fouet le sucre, le mascarpone et la ricotta. Ajoutez le chocolat fondu, puis la chantilly ; mélangez soigneusement.
- 8 Réservez 150 g de framboises et coupez le reste en deux. Répartissez-en la moitié dans le moule. Couvrez avec la moitié de la crème au chocolat et faites prendre 30 min au congélateur.
- 9 Parsemez avec le reste des framboises coupées, nappez avec le restant de la crème et faites prendre environ 6 h au congélateur.
- 10 Démoulez le cheesecake sur le plat de service 1 h avant de servir et laissez-le dégeler à température ambiante. Décorez avec les framboises restantes et des brisures d'œufs en chocolat blanc.



MOUSSE AU CHOCOLAT ET MASCARPONE

QUANTITÉ
8 PERS.

PRÉPARATION
30 MIN

REPOS
3 H

INGRÉDIENTS

- 350 g Mascarpone Galbani
- 5 œufs
- 75 g de sucre
- 200 g de chocolat noir
- 125 g de crème fraîche
- 100 g de langues de chat

PRÉPARATION

- 1** Mélangez bien le mascarpone avec les œufs et le sucre. Faites fondre le chocolat noir au bain-marie tiède, sans trop le faire chauffer.
- 2** Mélangez la crème au mascarpone avec la crème fraîche, puis ajoutez le chocolat noir et mélangez bien. Avec la poche à douille, formez les mousses au chocolat dans les coupes, et remettez-les au réfrigérateur, couvertes, jusqu'au moment de le servir.
- 3** Accompagnez de langues de chat.



TIRAMISÙ DE PÂQUES AUX FRAISES

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
20 MIN

REPOS
8 H

INGRÉDIENTS

- 250 g de Mascarpone Galbani
- 3 œufs
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 16 boudoirs
- Jus d'orange
- 400 g de fraises
- Cacao noir en poudre
- Menthe fraîche

PRÉPARATION

- 1** Dans un bol, battez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse et ferme.
- 2** Ajoutez délicatement le Mascarpone Galbani et continuez de battre.
- 3** Séparément, battez les blancs en neige et les incorporez délicatement avec une spatule au mélange de mascarpone.
- 4** Trempez les boudoirs dans le jus d'orange, les disposez comme indiqué sur la photo et les coupez en une forme d'œuf de Pâques.
- 5** Versez une généreuse couche du mélange au mascarpone sur le dessus.
- 6** Laissez reposer au réfrigérateur pendant plusieurs heures (8 à 12 heures).
- 7** Avant de servir, décorez de poudre de cacao en formant des rayures, ajoutez des tranches de fraises et de menthe fraîche.

· N°1 IN ITALIA ·

- DAL 1882 -

Galbani



RETROUVEZ PLUS DE
RECETTES ITALIENNES SUR
www.galbani.fr

RETROUVEZ-NOUS SUR
LES RÉSEAUX SOCIAUX !



GalbaniFrance



Galbani