

· N°1 IN ITALIA ·

- DAL 1882 -

Galbani

LIVRET RECETTES

PRÉPARATION

pour Tiramisu



SOMMAIRE



Tiramisu classique facile et rapide	03
Tiramisu facile et rapide au citron	04
Tiramisu facile et rapide aux fraises	05
Tiramisu facile et rapide à la banane et au rhum	06
Tiramisu facile et rapide cannelle et pommes	07
Tiramisu facile et rapide chocolat et menthe	08





TIRAMISU CLASSIQUE FACILE ET RAPIDE

QUANTITÉ
6 PERS.

PRÉPARATION
10 MIN

REPOS
1 H

INGRÉDIENTS

- 1 brique de Préparation pour Tiramisu Galbani
- 200 g de biscuits boudoirs
- Cacao
- Rhum ou amaretto
- 1 tasse de café

PRÉPARATION

- 1** Verser le contenu de la Préparation pour tiramisu Galbani dans un saladier et le battre à vitesse maximum 2 à 4 minutes selon la texture désirée.

Vous pouvez y ajouter une petite touche de rhum ou d'amaretto, pour apporter plus de saveur à votre tiramisu. Evitez cependant d'en mettre trop pour que le dessert reste léger.
- 2** Dans le fond d'un plat ou sur une assiette plate, disposer la moitié des biscuits préalablement trempés dans le café chaud. Les recouvrir avec la moitié de la Préparation pour Tiramisu.
- 3** Renouveler l'opération une seconde fois.
- 4** Placer au réfrigérateur pendant 1h environ et saupoudrer le tiramisu de cacao amer avant de servir.

Pour varier les plaisirs, vous pouvez ajouter des fruits frais à votre tiramisu ou encore remplacer vos biscuits boudoirs par des spéculoos.



TIRAMISU FACILE ET RAPIDE AU CITRON

QUANTITÉ
6 PERS.

PRÉPARATION
10 MIN

REPOS
1 H

INGRÉDIENTS

- 1 brique de Préparation pour Tiramisu Galbani
- 200 g de biscuits boudoirs
- 1 verre de Limoncello
- 2 citrons
- 10 cl d'eau
- 40 g de sucre

PRÉPARATION

- 1** Verser le contenu de la Préparation pour tiramisu Galbani dans un saladier et le battre à vitesse maximum 2 à 4 minutes selon la texture désirée.
- 2** Presser les citrons pour en récupérer le jus et ajouter celui-ci à la moitié de la préparation.
- 3** Préparer un sirop léger en mélangeant l'eau et le sucre. Laisser réduire sur le feu pendant 5 minutes puis, hors du feu ajouter le Limoncello.
- 4** Imbiber des morceaux de biscuits à la cuillère avec le sirop et les disposer au fond de verrines.
- 5** Verser la crème de Mascarpone Galbani à mi-hauteur, ajouter un autre morceau de biscuit imbibé, puis compléter avec la crème au citron.
- 6** Réserver au réfrigérateur pendant une heure au minimum.

TIRAMISU FACILE ET RAPIDE AUX FRAISES

QUANTITÉ
6 PERS.

PRÉPARATION
10 MIN

REPOS
1 H

INGRÉDIENTS

- 1 brique de Préparation pour Tiramisu Galbani
- 200 g de biscuits boudoirs
- 400 ml de jus de pêches
- 500 g de Fraises

PRÉPARATION

- 1** Verser le contenu de la Préparation pour tiramisu Galbani dans un saladier et le battre à vitesse maximum 2 à 4 minutes selon la texture désirée.
- 2** Laver et nettoyer les fraises et en préserver 6 coupées en deux pour la décoration. Couper le restant des fraises dans le sens de la longueur et les réserver.
- 3** Déposer au fond de 6 verrines un peu de Préparation pour Tiramisu Galbani puis la première couche de biscuits boudoirs préalablement imbibés dans le jus de pêches. Déposer ensuite une couche de fraises. Renouveler l'opération une seconde fois en commençant par la Préparation pour Tiramisu Galbani, les boudoirs puis les fraises dans chacune des verrines. Finir par une couche de votre crème pour Tiramisu.
- 4** Mettre au réfrigérateur pendant au moins 1 heure. Servir les verrines de tiramisu aux fraises après les avoir décorées avec les fraises coupées en deux.



TIRAMISU FACILE ET RAPIDE À LA BANANE ET AU RHUM

QUANTITÉ
6 PERS.

PRÉPARATION
10 MIN

REPOS
1 H

INGRÉDIENTS

- 1 brique de Préparation pour Tiramisu Galbani
- 200 g de biscuits boudoirs
- 2 bananes
- 40 g de sucre
- 10 cl d'eau
- Rhum
- 1 noix de beurre
- 1 sachet de sucre vanillé

PRÉPARATION

- 1 Porter à ébullition dans une petite casserole l'eau, le sucre et le rhum puis laisser refroidir.
- 2 Eplucher et couper les bananes en fines rondelles.
- 3 Déposer le beurre dans une poêle et faire revenir les rondelles de bananes pendant 2 minutes, puis parsemer de sucre vanillé pour caraméliser. Enfin, verser 2 cuillères à soupe de rhum et chauffer encore 2 minutes à feu doux avant de laisser refroidir.
- 4 Verser le contenu de la Préparation pour tiramisu Galbani dans un saladier et le battre à vitesse maximum 2 à 4 minutes selon la texture désirée.
- 5 Tremper rapidement les biscuits à la cuillère dans le sirop, puis les répartir au fond d'un plat ou sur une assiette. Recouvrir de la Préparation pour Tiramisu Galbani et disposer quelques bananes caramélisées. Renouveler l'opération une seconde fois. Placer au réfrigérateur une heure au minimum.

TIRAMISU FACILE ET RAPIDE CANNELLE ET POMMES

QUANTITÉ
6 PERS.

PRÉPARATION
10 MIN

REPOS
1 H

INGRÉDIENTS

- 1 brique de Préparation pour Tiramisu Galbani
- 200 g de biscuits boudoirs
- 2 bananes
- 3 pommes
- 10 g de beurre
- Cannelle

PRÉPARATION

- 1** Eplucher les pommes, les découper en petits dés et les faire revenir doucement dans le beurre dans une poêle chaude en y ajoutant un peu de cannelle.
- 2** Verser le contenu de la Préparation pour tiramisu Galbani dans un saladier et le battre à vitesse maximum 2 à 4 minutes selon la texture désirée.
- 3** Tremper les biscuits dans le jus des pommes et les disposer dans les verrines. Ajouter les dés de pommes puis la Préparation pour Tiramisu.
- 4** Terminer par de petits morceaux de pommes caramélisées.

TIRAMISU FACILE ET RAPIDE CHOCOLAT ET MENTHE

QUANTITÉ
6 PERS.

PRÉPARATION
10 MIN

REPOS
1 H

INGRÉDIENTS

- 1 brique de Préparation pour Tiramisu Galbani
- 200 g de biscuits boudoirs
- 3 cuillères à soupe de sirop de menthe
- 3 cuillères à soupe de cacao
- 6 carrés de chocolat

PRÉPARATION

- 1** Verser le contenu de la Préparation pour tiramisu Galbani dans un saladier et le battre à vitesse maximum 2 à 4 minutes selon la texture désirée.
- 2** Séparer la Préparation pour tiramisu Galbani dans deux récipients différents. Mettre dans le premier récipient, le sirop de menthe et dans le second, le chocolat en poudre. Bien mélanger.
- 3** Dresser dans des verrines en mettant au fond les biscuits concassés grossièrement, puis la crème au chocolat et enfin la crème à la menthe.
- 4** Réserver au moins une heure au réfrigérateur. Saupoudrer du cacao en poudre et déposer une feuille de menthe avant de servir.



PRATIQUE
FORMAT BRIQUE
FAMILIALE



RAPIDE
JE BATS 2 MIN,
1 H AU FRAIS ET C'EST PRÊT !

TOUT EN UN

ŒUF
MASCARPONE
SUCRE

TIRAMISU RÉUSSI
GALBANI, LA MARQUE
N°1 SUR LE TIRAMISU



· N°1 IN ITALIA ·

-DAL 1882-

Galbani

RETROUVEZ PLUS DE
RECETTES ITALIENNES SUR
www.ilgustoitaliano.fr

RETROUVEZ-NOUS SUR
LES RÉSEAUX SOCIAUX !



[ilgustoitalianogalbani](https://www.facebook.com/ilgustoitalianogalbani)



[IlGustoitaliano](https://www.youtube.com/channel/UCGustoit)



[ilgustoitaliano](https://www.pinterest.com/ilgustoitaliano)