

·N°1 IN ITALIA·

-DAL 1882-

Galbani

LIVRET RECETTES

TIRAMISUS

aux fruits

A glass of tiramisu with fruit and mint leaves on a purple and white checkered tablecloth. The tiramisu is layered with cream and fruit, topped with a dollop of cream and fresh mint leaves. In the background, there is a wooden cutting board with sliced peaches and mango, and a glass bowl containing more fruit. The scene is set on a purple and white checkered tablecloth with a decorative border.

SOMMAIRE

Tiramisù aux fraises en verrines	03
Tiramisù pêche au thé vert, financiers au matcha	04
Tiramisù aux mangues et à l'ananas	05
Tiramisù nectarine vanille	06
Tiramisù glacé parfum des îles	07
Tiramisù glacé façon poire pochée au cassis	08
Tiramisù fraîcheur	09
Tiramisù pêche basilic	10
Tiramisù exotique	11
Tiramisù fruits rouges	12



TIRAMISÙ

FRAISES EN VERRINES

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
15 MIN

REPOS
30 MIN

INGRÉDIENTS

- 300 g de fraises
- 250 g de Mascarpone Galbani
- 1 bouquet de menthe poivrée
- 50 g de sucre de canne
- Poivre noir

PRÉPARATION

- 1** Lavez bien les fraises et la menthe poivrée. Choisissez les plus belles feuilles de la menthe et mettez-les de côté. Après avoir enlevé les feuilles des fraises, coupez-les en quatre et mettez-les dans un bol. Ajoutez le sucre et mélangez bien.
- 2** Laissez au réfrigérateur pendant une demi-heure pour que les fraises absorbent le sucre et libèrent leur jus.
- 3** Entretemps hachez grossièrement les feuilles de menthe poivrée et ajoutez le mascarpone, en le travaillant avec la fourchette pour qu'il se ramollisse.
- 4** Pour servir, disposez les fraises au fond de quatre verres transparents, en les remplissant jusqu'à la moitié. Remplissez une poche à douille avec le mascarpone à la menthe, puis décorez les verres.
- 5** Avant de servir, saupoudrez le mascarpone de poivre noir finement moulu, et décorez avec les feuilles de menthe mises de côté.



TIRAMISÙ PÊCHE AU THÉ VERT, FINANCIERS AU MATCHA

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
20 MIN

REPOS
1 H

INGRÉDIENTS

- 40 g de poudre d'amande
- 30 g de farine
- 50 g de beurre fondu
- 110 g de sucre
- 4 œufs
- 4 cuillères à café de thé
- 250 g de mascarpone
- 4 pêches
- 250 ml de thé (infusion)

PRÉPARATION

Préparation du financier :

- 1 Mélangez énergiquement tous les ingrédients et ajoutez le beurre fondu.
- 2 Versez dans des petits moules à financiers et faites cuire 15 min au four à 180 degrés.

Préparation au Mascarpone Galbani :

- 3 Séparez les blancs d'œufs et montez les en neige.
- 4 Battez vigoureusement les jaunes d'œufs avec le sucre pour les blanchir. Incorporez la moitié du thé matcha et le Mascarpone Galbani et fouettez le tout pour obtenir un mélange homogène.
- 5 Incorporez ensuite délicatement les blancs en neige à cette préparation.

Préparation des pêches :

- 6 Dénoyautez les pêches et plongez-les dans le thé vert frémissant pendant 15 mn.

Dressage :

- 7 Dans de petites verrines, déposez les financiers coupés en morceaux, puis déposez les pêches infusées coupées en dés (ou en lamelles, au choix) puis ajoutez la préparation au Mascarpone Galbani. Décorez l'ensemble avec de la poudre Matcha.

TIRAMISÙ AUX MANGUES ET À L'ANANAS

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
20 MIN

REPOS
4 H

INGRÉDIENTS

- 350 g de Mascarpone Galbani
- 5 œufs
- 75 g de sucre
- 200 g d'ananas en petits cubes
- 3 mangues
- Feuilles de menthe

PRÉPARATION

- 1** Coupez l'ananas et la mangue en petits morceaux.
- 2** Mélangez le Mascarpone avec les jaunes d'œufs et le sucre en poudre.
- 3** Montez les blancs en neige. Puis incorporez-les au mélange à base de mascarpone
- 4** Au fond des coupes ou des verres, déposez 2 cuillères à soupe de crème au Mascarpone, puis un peu de mangues. Ajoutez encore de la crème puis les petits cubes d'ananas et terminez par une couche de crème.
- 5** Déposez au frais pendant 4 heures minimum.
- 6** Au moment de servir, ajoutez une feuille de menthe et servez froid.

TIRAMISÙ GLACÉ FAÇON POIRE POCHÉE AU CASSIS

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
15 MIN

REPOS
3 H

INGRÉDIENTS

- 250 g de Mascarpone Galbani
- 2 oeufs
- 50 g de sucre
- 4 poires williams
- 50 cl de sirop de cassis
- 50 g d'amandes
- 12 speculoos
- 50 g de chocolat
- 20 cl de crème liquide

PRÉPARATION

- 1 Séparez les blancs des jaunes d'œufs et montez les blancs en neige.
- 2 Fouettez vigoureusement les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le mascarpone et mélangez bien l'ensemble au fouet.
- 3 Incorporez délicatement les blancs montés en neige au mélange.
- 4 Epluchez les 4 poires et coupez-les en 2 puis évidez-les. Plongez-les dans le sirop de cassis (que vous pouvez légèrement diluer avec 5 cl d'eau) frémissant pendant 15 mn.
- 5 Ecrasez les speculoos grossièrement.
- 6 Mettez la crème liquide à frémir et déposez y le chocolat en morceaux.
- 7 Mélangez l'ensemble au fouet jusqu'à ce que le chocolat fonde et que le mélange soit bien homogène.
- 8 Dressez en commençant par une couche de speculoos écrasé, une couche de préparation au mascarpone et une autre couche de speculoos. Déposez au congélateur pendant 3 heures.
- 9 Au moment de servir, déposez la poire pochée en petits dés et ajoutez de la ganache tiède. Parsemez l'ensemble avec des amandes grillées.

TIRAMISÙ NECTARINE VANILLE

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
15 MIN

REPOS
12 H

INGRÉDIENTS

- 250 g de Mascarpone Galbani
- 80 g de sucre
- 3 œufs
- 4 nectarines
- 4 cookies naturels
- 1 gousse de vanille

PRÉPARATION

- 1 Concassez grossièrement les cookies.
- 2 Coupez en morceaux les nectarines.
- 3 Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
- 4 Battez de façon vive les jaunes d'œufs avec le sucre semoule pour les blanchir, incorporez le Mascarpone Galbani, la gousse de vanille grattée. Pour intensifier le goût vanillé, ajoutez un sachet de sucre vanillé.
- 5 Montez les blancs en neige avec une pincée de sel.
- 6 Incorporez les blancs d'œufs montés en neige à la crème de mascarpone et mélangez délicatement.
- 7 Dressez dans de petites verrines ou un plat en mettant au fond les cookies concassés et en couches successives : les nectarines coupées en morceaux, puis quelques cuillères de crème de Mascarpone Galbani à la vanille.
- 8 Mettez au froid plusieurs heures, idéalement 12 à 24 heures.

TIRAMISÙ GLACÉ PARFUM DES ÎLES

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
25 MIN

REPOS
3 H

INGRÉDIENTS

- 250 g de Mascarpone Galbani
- 2 œufs
- 50 g de sucre glace
- 3 cl d'extrait de vanille
- 1 ananas
- 1 mangue
- 2 kiwis
- 1 brioche
- 6 cuillères à soupe de rhum
- 50 g de noix de coco

PRÉPARATION

- 1 Séparez les blancs des jaunes d'œufs puis battez les blancs en neige.
- 2 Incorporez le sucre glace.
- 3 Fouettez vigoureusement les jaunes d'œufs avec le mascarpone Galbani et la vanille. Incorporez les blancs en neige.
- 4 Découpez l'ananas frais et la mangue fraîche en petits cubes. Gardez quelques morceaux de fruits pour la décoration et mélangez le reste à la préparation. Coupez le kiwi en 2, puis faire de fines rondelles.
- 5 Imbibez les brioches en tranches dans le rhum.
- 6 Dans un plat, déposez au fond une couche de brioche, appliquez au bord du plat les demi-rondelles de kiwi, puis une couche de la préparation au mascarpone Galbani.
- 7 Ajoutez de nouveau la brioche puis une couche de la préparation.
- 8 Déposez au congélateur pendant 3 heures.
- 9 Au moment de servir, recouvrez de quelques cuillères à café de noix de coco râpée (ou de poudre de cacao) et de quelques morceaux de fruits.



TIRAMISÙ FRAICHEUR

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
30 MIN

REPOS
12 H

INGRÉDIENTS

- 250 g de Mascarpone Galbani
- 1 paquet de speculoos Delacre
- 80 g de sucre
- 3 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 mangue

PRÉPARATION

- 1** Coupez la mangue et le kiwi en petits cubes
- 2** Séparez les blancs des jaunes d'œufs, fouettez vigoureusement les jaunes avec le sucre et le sucre vanillé, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 3** Incorporez le mascarpone. mélangez Bien Incorporez délicatement les blancs d'œufs montés en neige.
- 4** Dressez dans 4 verrines ou dans un plat en mettant au fond les speculoos émiettés ou entiers, puis les cubes de mangue, et de kiwi, ensuite la moitié de la préparation au mascarpone ; une autre couche de fruits et recouvrez avec le reste de préparation.
- 5** Mettez au froid entre 12 heures à 24 heures.
- 6** Servez avec quelques morceaux de kiwi et mangue frais et des speculoos.

TIRAMISÙ PÊCHE BASILIC

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
15 MIN

REPOS
12 H

INGRÉDIENTS

- 250 g de Mascarpone Galbani
- 80 g de sucre
- 3 œufs
- 4 oreillons de pêche au sirop
- 6 feuilles de basilic
- 2 cuillères à soupe de sirop de pêche
- 8 sablés

PRÉPARATION

- 1** Coupez en quartiers les oreillons de pêches fraîches.
- 2** Hachez 2 feuilles de basilic.
- 3** Concassez grossièrement les sablés .
- 4** Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
- 5** Battez vigoureusement les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre pour les blanchir, incorporez le mascarpone Galbani, le sirop de pêche et le basilic haché.
- 6** Incorporez délicatement les blancs d'œufs montés en neige.
- 7** Dressez dans une petite verrine ou un plat en mettant au fond les sablés concassés, puis les morceaux de pêches et ensuite la préparation au mascarpone Galbani dessus. Faites reposer le tout au froid, idéalement 12 à 24 heures.
- 8** Servez avec un peu de sablé concassé dessus et une feuille de basilic.



TIRAMISÙ EXOTIQUE

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
25 MIN

REPOS
12 H

INGRÉDIENTS

- 250 g de Mascarpone Galbani
- 1 paquet de speculoos Delacre
- 80 g de sucre
- 3 œufs
- 2 gousses de vanille
- 2 cuillères à soupe de rhum ou ti'punch
- 1 ananas

PRÉPARATION

- 1 Coupez l'ananas en petits morceaux.
- 2 Séparez les blancs des jaunes d'œufs, fouettez vigoureusement les jaunes avec le sucre et les grains de la gousse de vanille (la fendre en 2 parties et grattez l'intérieur) jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 3 Incorporez le mascarpone. Mélangez-bien.
- 4 Incorporez délicatement les blancs d'œufs montés en neige.
- 5 Déposez au fond de 4 verrines ou d'un plat les speculoos émiettés mélangés au Rhum, puis une fine couche de la crème au mascarpone, les morceaux d'ananas et une couche de Mascarpone vanille.
- 6 Mettez au froid plusieurs heures (12 heures à 24 heures).
- 7 Servez avec quelques petites tranches d'ananas et des miettes de biscuits speculoos ou boudoir selon vos préférences.



TIRAMISÙ FRUITS ROUGES

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
30 MIN

REPOS
12 H

INGRÉDIENTS

- 250 g de Mascarpone Galbani
- 1 boîte de cigarette russe Delacré
- 3 œufs
- 2 cuillères à soupe de coulis de fruits rouges
- 150 g de framboises
- 500 g de fraises

PRÉPARATION

- 1 Lavez et coupez les fraises en fines tranches.
- 2 Émiettez les cigarettes russes et mélangez-les au sirop de fruits rouges.
- 3 Séparez les blancs des jaunes d'œufs, fouettez vigoureusement les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 4 Incorporez le mascarpone, les framboises. Mélangez-bien.
- 5 Incorporez délicatement les blancs d'œufs montés en neige.
- 6 Dressez dans 4 verrines, en mettant au fond les biscuits émiettés au coulis de fruits rouges, puis les tranches de fraises et finissez par une couche de la préparation au mascarpone.
- 7 Mettez au froid plusieurs heures, 12 heures à 24 heures.
- 8 Servez avec quelques fruits frais !

· N°1 IN ITALIA ·

- DAL 1882 -

Galbani

RETROUVEZ PLUS DE
RECETTES ITALIENNES SUR
www.galbani.fr

RETROUVEZ-NOUS SUR
LES RÉSEAUX SOCIAUX !



GalbaniFrance



Galbani