

·N°1 IN ITALIA·

-DAL 1882-

Galbani

LIVRET RECETTES

TIRAMISUS

de fêtes



SOMMAIRE



Tiramisù aux 3 chocolats	03
Tiramisù au citron meringué	04
Tiramisù glacé aux marrons	05
Tiramisù orange cannelle	06
Tiramisù marrons whisky	07
Tiramisù miel crémeux et nougat	08
Buche de tiramisù glacé	09
Buche crémeuse fruits rouges	10
Buche croustillante chocolat	11
Buche spéculoos/marrons	12
Tiramisù caramel au beurre salé (salidou)	13
Tiramisù aux deux saumons et ciboulette	14
Tiramisù précieux aux saveurs des bois	15

TIRAMISÙ AUX 3 CHOCOLATS

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
20 MIN

REPOS
12 H

INGRÉDIENTS

- 250 g de Mascarpone Galbani
- 80 g de sucre
- 3 œufs
- 60 g de chocolat au lait
- 60 g de chocolats
- 60 g de chocolat blanc
- 20 cl de Lait
- 4 tranches de quatre quart

PRÉPARATION

- 1 Râpez le chocolat blanc avec un économe.
- 2 Faites fondre séparément dans 10 cl de lait chacun le chocolat au lait et noir.
- 3 Coupez les tranches de quatre-quarts selon la forme du fond de votre verre.
- 4 Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
- 5 Battez vigoureusement les jaunes d'œufs avec le sucre semoule jusqu'à ce qu'ils blanchissent, incorporez le Mascarpone. Séparez en deux cette préparation et incorporez le chocolat au lait dans l'une et le chocolat noir dans l'autre.
- 6 Incorporez délicatement la moitié des blancs d'œufs montés en neige dans la préparation mascarpone chocolat au lait et faire de même avec la préparation mascarpone chocolat noir.
- 7 Dressez le tiramisù dans un verre en mettant au fond les tranches de quatre-quart concassées, puis le mascarpone au chocolat noir, puis le Mascarpone au chocolat au lait. Mettez au froid plusieurs heures, idéalement 12 à 24 heures.
- 8 Servez avec le chocolat blanc râpé dessus.



TIRAMISÙ AU CITRON MERINGUÉ

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
15 MIN

REPOS
12 H

INGRÉDIENTS

- 250 g de Mascarpone Galbani
- 80 g de Sucre
- 3 œufs
- 1 citron
- 8 meringues
- 2 cuillères à soupe de Sirop de citron
- 8 madeleines

PRÉPARATION

- 1 Râpez le zeste du citron.
- 2 Concassez grossièrement les madeleines et 4 meringues séparément de façon à avoir des tailles à peu près identiques.
- 3 Passez sous le grill du four ou au chalumeau les 4 autres meringues pour les colorer.
- 4 Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
- 5 Mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre semoule. Battez vigoureusement le mélange pour les blanchir, incorporez le Mascarpone, le sirop de citron ou limoncello, et le zeste râpé.
- 6 Incorporez délicatement la mousse de blancs d'œufs montés en neige dans le mélange.
- 7 Dressez dans des verrines en mettant au fond les madeleines, puis la préparation au mascarpone Galbani à la moitié du récipient, puis posez des morceaux de meringues concassées et recouvrez avec le reste avec une couche de la préparation au mascarpone Galbani, mettez au froid plusieurs heures, idéalement 12 à 24 heures.

TIRAMISÙ GLACÉ AUX MARRONS

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
20 MIN

REPOS
2 H

INGRÉDIENTS

Pour la préparation à la crème de marrons :

- 250 g de Mascarpone Galbani
- 100 g de sucre glace
- 2 œufs
- 100 g de crème de marrons

Pour la préparation de mascarpone nature :

- 120 g de mascarpone Galbani
- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre
- 4 marrons glacés
- 8 gaufres

PRÉPARATION

- 1 Pour la crème de marrons, séparez les blancs des jaunes. Montez les blancs en neige bien fermes avec le sucre glace.
- 2 Mélangez le mascarpone Galbani, la crème de marrons et les jaunes d'œufs.
- 3 Incorporez délicatement les blancs d'œufs montés en neige.
- 4 Pour la crème de mascarpone nature, séparez le blanc du jaune d'œuf. Montez le blanc en neige bien ferme.
- 5 Mélangez vigoureusement le jaune d'œuf avec le sucre en poudre, puis ajoutez le mascarpone.
- 6 Mélangez le tout au fouet électrique, jusqu'à ce que la préparation blanchisse.
- 7 Incorporez délicatement les blancs d'œufs montés en neige.
- 8 Commencez le montage des verrines en déposant une gaufre au fond, puis la préparation aux marrons, une autre gaufre et terminez par la crème de mascarpone nature.
- 9 Mettez le tout au congélateur

TIRAMISÙ ORANGE CANNELLE

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
15 MIN

REPOS
20 MIN

INGRÉDIENTS

- 250 g de Mascarpone Galbani
- Pain d'épice
- 80 g de sucre Semoule
- 3 oranges
- 3 œufs

PRÉPARATION

- 1** Épluchez 3 oranges à vif. Coupez 8 tranches fines puis recoupez les tranches encore en deux. Coupez le reste des 3 oranges en petits cubes et laissez-les s'égoutter dans une passoire.
- 2** Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Battez vigoureusement les jaunes d'œufs avec le sucre semoule pour les blanchir, incorporez le Mascarpone Galbani, le sirop d'orange, et la cannelle moulue.
- 3** Incorporez délicatement les blancs d'œufs montés en neige.
- 4** Dressez dans un verre en mettant au fond une tranche de pain d'épice, puis les tranches d'orange autour du verre, les cubes d'oranges au milieu et ensuite la préparation au Mascarpone Galbani dessus, mettez au froid plusieurs heures, idéalement 12 à 24 heures.
- 5** Servez avec un morceau d'orange et un bâton de cannelle posés dessus et du pain d'épice.



TIRAMISÙ MARRONS WHISKY

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
15 MIN

REPOS
12 H

INGRÉDIENTS

- 250 g de Mascarpone Galbani
- 80 g de sucre semoule
- 3 œufs
- 150 g de crème de marrons
- 10 cl de crème de Whisky
- 4 marrons glacés
- 8 spéculoos

PRÉPARATION

- 1 Concassez grossièrement 6 spéculoos.
- 2 Broyez finement les deux derniers spéculoos pour en faire de la chapelure.
- 3 Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
- 4 Battez vigoureusement les jaunes d'œufs avec le sucre semoule pour les blanchir, incorporez le Mascarpone Galbani, la crème de whisky.
- 5 Incorporez délicatement les blancs d'œufs montés en neige.
- 6 Dressez dans un verre ou un plat en mettant au fond les spéculoos concassés, puis la crème de marrons et ensuite le Mascarpone Galbani dessus, mettez au froid plusieurs heures, idéalement 12 à 24 heures.
- 7 Servez avec un marron glacé dessus et de la chapelure de spéculoos.

TIRAMISÙ MIEL CRÉMEUX ET NOUGAT

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
20 MIN

REPOS
12 H

INGRÉDIENTS

- 250 g de Mascarpone Galbani
- 80 g de sucre
- 3 œufs
- 2 cuillères à soupe de miel
- 50 g d'amandes
- 150 g de nougats
- 8 gaufres au beurre

PRÉPARATION

- 1 Coupez en petits cubes le nougat.
- 2 Faites griller au four 3 minutes les amandes concassées.
- 3 Coupez les gaufres en cercle si besoin pour les adapter à votre plat.
- 4 Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
- 5 Battez vigoureusement les jaunes d'œufs avec le sucre semoule pour les blanchir, incorporez le Mascarpone, le miel et les amandes concassées.
- 6 Incorporez délicatement les blancs d'œufs montés en neige.
- 7 Dressez dans un verre ou un plat en mettant au fond une gaufre, puis quelques cuillères à café de cubes de nougat, puis une couche de la moitié de la crème au mascarpone, disposez une autre gaufre et recouvrez avec le reste de la préparation au mascarpone mettez au froid plusieurs heures, idéalement 12 à 24 heures.
- 8 Servez avec quelques traits de miel et des morceaux de nougat dessus.

BUCHE DE TIRAMISÙ GLACÉ

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
20 MIN

REPOS
12 H

INGRÉDIENTS

- 500 g de Mascarpone Galbani
- 200 g de sucre
- 6 œufs
- 9 biscuits à la cuillère
- 150 g de cacao
- 25 cl de café
- 5 cl d' Amaretto

PRÉPARATION

- 1 Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
- 2 Mélangez le café et l'Amaretto.
- 3 Battez vigoureusement les jaunes d'œufs avec le sucre semoule pour les blanchir, incorporez le mascarpone Galbani et fouettez encore pour obtenir un mélange homogène.
- 4 Incorporez délicatement les blancs d'œufs montés en neige.
- 5 Tapissez votre moule à bûche avec du papier film alimentaire en prenant bien soin de ne pas faire de plis.
- 6 Versez la moitié de votre préparation à tiramisù dans le moule, puis mettez au centre un biscuit à la cuillère préalablement trempé dans le café. Refaites cette manipulation sur toute la longueur de la bûche.
- 7 Versez ensuite le reste de la préparation à tiramisù pour bien remplir le moule à bûche.
- 8 Laissez au réfrigérateur 3 heures, puis déposez sur la bûche le reste des biscuits à la cuillère trempés dans le café.
- 9 Mettez ensuite au congélateur au minimum 12 heures pour obtenir une glace bien froide.
- 10 Saupoudrez de cacao amer juste avant de servir la bûche.

BUCHE CRÉMEUSE FRUITS ROUGES

QUANTITÉ
6 PERS.

PRÉPARATION
75 MIN

REPOS
2 H



INGRÉDIENTS

Pour la dacquoise :

- 65 g de poudre d'amande
- 70 g de noix de coco râpée
- 135 g de sucre glace
- 150 g de blancs d'œufs
- 50 g de sucre en poudre

Pour la crème framboise

- 250 g de Mascarpone Galbani
- 2 œufs
- 100 g de sucre glace
- 100 g de framboises fraîches ou surgelées
- 2 feuilles de gélatine
- 40 cl de crème liquide entière

Pour la crème fraise :

- 250 g de Mascarpone Galbani
- 2 œufs
- 100 g de sucre glace
- 100 g de fraises fraîches ou surgelées
- 2 feuilles de gélatine
- 40 cl de crème liquide entière

PRÉPARATION

- 1 La préparation de la dacquoise :** Préchauffez le four à 170 °C (th. 5/6). Mélangez le sucre glace tamisé avec les poudres d'amande et de noix de coco. Fouettez les blancs d'œufs en neige ferme au batteur électrique avec le sucre semoule. Incorporez-y les poudres. Mélangez délicatement avec une spatule souple. Versez et étalez la pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé (1 cm d'épaisseur). Enfourez et faites cuire 12 mn.
- 2 La préparation des crèmes :** Séparez les blancs des jaunes, montez les blancs en neige bien fermes avec le sucre glace. Mélangez le mascarpone avec la crème liquide, les framboises (afin de garder quelques morceaux de fruit), les jaunes d'œufs et les feuilles de gélatines préalablement trempées dans un grand volume d'eau froide. Incorporez délicatement de haut en bas les blancs d'œufs montés en neige. Reproduisez la même pratique pour la crème de fraise.
- 3 Le montage de la bûche :** Chemisez l'intérieur du moule rectangulaire, après l'avoir humidifié, avec du film alimentaire en le plaquant bien et en le faisant déborder. Après avoir coupé les bords secs de la dacquoise, posez le moule sur un côté. Taillez 5 bandes aux dimensions de celui-ci et imbinez-les de café refroidi, d'une cuillère à soupe d'amaretto ou de rhum. Déposez une première couche de crème framboise (1 cm d'épaisseur) à l'aide d'une poche à pâtisserie. Recouvrez-la d'une bande de dacquoise. Alternez couches de crème framboise, dacquoise et crème fraise, en terminant par le biscuit. Repliez les pans de film alimentaire. Tassez délicatement. Entreposez la préparation 2 h au congélateur. A la sortie, décorez avec des framboises et fraises entières en émiettant grossièrement du chocolat noir ou en versant du nutella.

BUCHE CROUSTILLANTE CHOCOLAT

QUANTITÉ
8 PERS.

PRÉPARATION
90 MIN

REPOS
3 H



INGRÉDIENTS

Pour le glaçage :

- 4 feuilles de gélatine
- 14 cl d'eau
- 180 g de sucre en poudre
- 12 cl de crème liquide entière
- 60 g de cacao en poudre non sucré

Pour la crème brûlée :

- 50 cl de crème liquide entière
- 5 jaunes d'œufs
- 1 gousse de vanille
- 75 g de sucre en poudre

Pour la crème chocolat :

- 2 feuilles de gélatine
- 250 g de Mascarpone Galbani
- 135 g de chocolat noir
- 20 g de cacao en poudre non sucré
- 40 cl de crème liquide entière

Pour le biscuit :

- 100 g de chocolat noir
- 90 g de beurre doux
- 90 g de sucre roux
- 2 œufs
- 100 g de farine de blé
- 60 g de cerneaux de noix concassés

Pour la feuillantine :

- 50 g de chocolat noir
- 45 g de crêpes dentelles type gavottes

PRÉPARATION

- 1 Pour le glaçage chocolat :** Mettez la gélatine à tremper dans un grand volume d'eau froide. Dans une casserole, mettez à bouillir l'eau, le sucre et la crème, puis retirez le récipient du feu. Essorez la gélatine, puis faites la fondre dans la casserole. Versez ensuite progressivement le tout sur le cacao en poudre et battez. Filtrez dans une passette fine et laissez refroidir à température ambiante.
- 2 Pour la crème brûlée :** Préchauffez le four à 100 °C (th. 3-4). Dans une casserole, mettez à chauffer la crème avec la gousse de vanille fendue en 2 et grattée. Portez la crème à ébullition et laissez infuser à couvert pendant au moins 15 minutes. Mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre dans un saladier, puis versez la crème en prenant soin d'enlever la gousse de vanille. Mélangez de nouveau. Filmez une plaque, puis versez dessus l'appareil à crème brûlée et enfournez pendant environ 1 h. Une fois la crème cuite, placez-la au congélateur pendant environ 1 h.
- 3 Pour la crème chocolat :** Mélangez le mascarpone avec le chocolat fondu, la crème liquide et les feuilles de gélatine au préalable trempées dans un grand volume d'eau froide. Incorporez délicatement le cacao en poudre. Fouettez bien le tout pour aérer la préparation.
- 4 Pour le biscuit :** Préchauffez le four à 200 °C. Mettez le chocolat et le beurre à fondre dans un grand bol. Ajoutez ensuite les œufs, le sucre et la farine. Mélangez soigneusement en incorporant les petits cerneaux de noix. Sur une toile en silicone ou plaque à pâtisserie étalez la préparation sur une hauteur de 1 cm, puis enfournez pendant 6 minutes à 200 °C.
- 5 Pour la feuillantine :** Faites fondre le chocolat au micro-ondes. Émiettez les crêpes dentelles et mélangez le tout, puis étalez la préparation sur le biscuit. Réservez au frais.
- 6 Pour le montage :** Disposez un film alimentaire sur les parois du moule à bûche. Remplissez-le à moitié de crème chocolat en tapotant légèrement pour la répartir uniformément. Taillez une bande de crème brûlée (attention, il faut que la bande soit plus étroite, sinon elle sera visible au démoulage). Remettez un peu de crème et terminez par le biscuit et la feuillantine. Refermez bien avec le film alimentaire et placez la bûche au réfrigérateur pendant au moins 2 h. Démoulez la bûche, placez-la sur une grille et saupoudrez-la de glaçage. Tapotez ensuite légèrement la grille afin de retirer l'excédent de glaçage et de faire disparaître les bulles d'air. Placez la bûche recouverte de glaçage, dans le plat de présentation et réservez-la au réfrigérateur pendant environ 1 h pour obtenir une glace.

BUCHE SPÉCULOOS/MARRONS

QUANTITÉ
6 PERS.

PRÉPARATION
25 MIN

REPOS
4 H



INGRÉDIENTS

Pour le biscuit :

- 3 œufs
- 100 g de sucre en poudre
- 50 g de farine
- 40 cl de crème liquide entière

Pour la crème de marrons :

- 250g de Mascarpone Galbani
- 2 œufs
- 100 g de sucre glace
- ½ paquet de speculoos

Pour le sirop :

- 50 cl d'eau
- 125 g de sucre en poudre
- 40 g de cacao en poudre non sucré

Pour le reste de la recette, le décor :

- 4 blancs d'œufs
- 130 g de sucre en poudre
- 130 g de sucre glace

PRÉPARATION

- 1 Pour le biscuit :** Préchauffez le four à 200°C (th. 7). Séparez les jaunes des blancs. Montez les blancs au batteur avec le sucre et une fois qu'ils sont bien fermes, incorporez avec une spatule les jaunes, puis la farine et la crème liquide. Étalez ensuite le biscuit sur un tapis de cuisson en silicone et enfournez à 200 °C pendant 8 min.
- 2 Pour la crème de marrons :** Séparez les blancs des jaunes, montez les blancs en neige bien fermes avec le sucre glace. Mélangez le mascarpone avec la crème de marrons et les jaunes d'œufs. Incorporez délicatement les blancs d'œufs montés en neige. Émiettez les biscuits speculoos et mélangez doucement à la crème de marrons.
- 3 Pour le sirop :** Mélangez l'eau et le sucre, puis portez à ébullition et ajoutez le cacao. Laissez ensuite refroidir à température ambiante.
- 4 Pour le reste de la recette :** à l'aide d'un batteur, montez très fermement les blancs avec le sucre semoule. Ajoutez ensuite le sucre glace et laissez le batteur tourner encore 10 min à vitesse maximale.
- 5 Pour le montage :** Décollez le biscuit du tapis puis disposez-le sur un papier sulfurisé et coupez les bords pour l'égaliser. L'imbibez généreusement de sirop au cacao à l'aide d'un pinceau, puis répartissez la crème de marrons dessus. Roulez ensuite le tout en s'aidant du papier sulfurisé. Avec une spatule, répartissez les blancs meringués. Finissez la décoration en en la parsemant de paillettes ou de sucre coloré. Dans le four en position gril à puissance maximale, passez la bûche sous le gril pendant quelques secondes pour caraméliser. Laissez la bûche reposer au réfrigérateur pendant 4 h.

TIRAMISÙ CARAMEL AU BEURRE SALÉ (SALIDOU)

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
25 MIN

REPOS
12 H



INGRÉDIENTS

- 250 g de Mascarpone Galbani
- 1 paquet de Cigarettes russes Delacre
- 3 œufs
- 100 g de crème de caramel au beurre salé
- 50 g de noix de pécan concassées

PRÉPARATION

- 1 Concassez les noix de pécan.
- 2 Séparez les blancs des jaunes d'œufs, fouettez vigoureusement les jaunes avec le caramel.
- 3 Incorporez le mascarpone, les noix de pécan. Mélangez bien.
- 4 Incorporez délicatement les blancs d'œufs montés en neige.
- 5 Dressez dans 4 verrines (ou façon charlotte) en chemisant le bord de vos verrines des cigarettes russes, puis remplissez de la préparation au mascarpone.
- 6 Mettez au froid plusieurs heures, 12 heures à 24 heures.
- 7 Servez avec quelques éclats de noix de pécan, petits caramels et cigarettes russes.

TIRAMISÙ AUX DEUX SAUMONS ET CIBOULETTE

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
20 MIN

REPOS
12 H

INGRÉDIENTS

- 250 g de Mascarpone Galbani
- 200 g de saumon frais
- 4 tranches de saumon fumé
- 16 mini blinis
- 3 œufs
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de ciboulette hachée
- 4 tiges de ciboulette
- Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

- 1 Séparez les blancs d'œufs des jaunes d'œufs et couper le saumon frais en dés de 1cm.
- 2 Mettez l'huile d'olive à chauffer dans une poêle, puis ajouter les dés de saumon frais. Faites cuire 2 minutes, salez, poivrez et laissez refroidir.
- 3 Grillez légèrement les blinis.
- 4 Battez vigoureusement les jaunes d'œufs pour les blanchir, puis incorporez le Mascarpone et la ciboulette hachée. Salez et poivrez
- 5 Incorporez délicatement les blancs d'œufs montés en neige.
- 6 Dressez dans une verrine en disposant au fond un blini, puis les dés de saumon cuit, et la préparation au Mascarpone. Mettez au froid plusieurs heures, idéalement entre 12 et 24 heures.
- 7 Servez avec une tranche de saumon fumé posé dessus et quelques morceaux de ciboulette.



TIRAMISÙ PRÉCIEUX AUX SAVEURS DES BOIS

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
25 MIN

REPOS
12 H

INGRÉDIENTS

- 250 g de Mascarpone Galbani
- 200 g de cèpes frais
- 100 g de foie gras mi-cuit
- 50 g de beurre
- 3 œufs
- 1 cuillère à café d'huile de truffe
- 1 cuillère à soupe de ciboulette
- Sel, Poivre

PRÉPARATION

- 1 Séparez les blancs d'œufs des jaunes d'œufs.
Coupez les cèpes en tranches, puis chauffez le beurre dans une poêle afin d'y mettre les champignons à rissoler. Ajoutez du sel et du poivre, puis retirez du feu et réserver.
- 2
- 3 Coupez le foie gras en petits cubes, et faites griller les tranches de pain de mie.
- 4 Battez vigoureusement les jaunes d'œufs jusqu'à ce qu'ils commencent à s'éclaircir, puis ajoutez les champignons préalablement dorés, ainsi que la ciboulette hachée.
- 5 Ajoutez le mascarpone, les blancs d'œufs montés en neige, et ajustez l'assaisonnement.
- 6 Disposez dans une grosse verrine, en mettant les tranches de pain de mie grillées sur le fond, puis une couche de mascarpone aux cèpes, remplissez avec quelques cubes de foie gras et terminez avec le mascarpone aux cèpes restant.
- 7 Mettez les verrines au réfrigérateur plusieurs heures avant de servir, idéalement entre 12 et 24 heures.
- 8 Juste avant de servir, ajoutez les cubes de foie gras restants sur le dessus de la verrine, ainsi que quelques gouttes d'huile de truffe.

· N°1 IN ITALIA ·

- DAL 1882 -

Galbani

RETROUVEZ PLUS DE
RECETTES ITALIENNES SUR
www.galbani.fr

RETROUVEZ-NOUS SUR
LES RÉSEAUX SOCIAUX !



GalbaniFrance



Galbani