

·N°1 IN ITALIA·

-DAL 1882-

Galbani

LIVRET RECETTES

TIRAMISÙ

à l'italienne





SOMMAIRE



Tiramisù traditionnel	03
Tiramisù exotique mangue ananas	04
Tiramisù d'automne aux figues et miel	05
Tiramisù à la crème pâtissière	06
Tiramisù spéculoos et cannelle	07
Verrines aux fruits rouges	08
Tiramisù noix de coco	09
Tiramisù aux fraises	10
Tiramisù chocolat blanc	11
Tiramisù charlotte	12



TIRAMISÙ TRADITIONNEL

QUANTITÉ
6 PERS.

PRÉPARATION
20 MIN

DIFFICULTÉ
FACILE

INGRÉDIENTS

- 500g de Mascarpone Galbani
- 150g de sucre
- 6 œufs
- 300g de biscuits cuillère
- $\frac{3}{4}$ de litre de café
- Cacao en poudre

PRÉPARATION

- 1 Séparez les blancs d'œufs des jaunes.
- 2 Divisez le sucre en deux.
- 3 Mélangez la première partie du sucre avec les jaunes afin d'obtenir un ensemble homogène.
- 4 Mélangez le mascarpone puis ajoutez-le à la préparation.
- 5 Ajoutez quelques gousses de vanille ou une pincée de sucre vanillé à vos jaunes d'œufs, sucre et mascarpone afin d'apporter de la saveur à votre tiramisù.
- 6 Montez les blancs en neige en ajoutant, petit à petit le restant de sucre. Ajoutez à la préparation.
- 7 Plongez les biscuits cuillère dans le café préalablement préparé.
- 8 Coupez les biscuits imprégnés de café en deux et disposez-en au fond d'un plat les uns à côté des autres, formant ainsi une première couche à votre tiramisù. Recouvrez ensuite les biscuits d'une couche de mascarpone.
- 9 Placez l'ensemble au réfrigérateur pendant 2 heures. Avant de servir, saupoudrez votre tiramisù de cacao en poudre.

CONSEILS GALBANI

Sortez le Mascarpone Galbani du réfrigérateur 30 min avant de le servir



TIRAMISÙ EXOTIQUE MANGUE ANANAS

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
20 MIN

DIFFICULTÉ
FACILE

INGRÉDIENTS

- 350g de Mascarpone Galbani
- 5 œufs
- 75g de sucre
- 200g d'ananas
- 3 mangues
- Quelques feuilles de menthe

PRÉPARATION

- 1 Coupez l'ananas et les mangues en dés.
- 2 Mélangez à part le Mascarpone Galbani avec les œufs et le sucre.
- 3 Déposez quelques cuillères de votre préparation à base de mascarpone au fond d'une verrine. Ajoutez des morceaux de mangue au-dessus. Déposez à nouveau de votre préparation et rajoutez cette fois-ci une couche d'ananas. Terminez avec une dernière couche de votre préparation.
- 4 Décorez votre verrine avec quelques feuilles de menthe et servez glacé.

ASTUCE

Si vous êtes passionné(e) des fruits exotiques, vous pouvez décorer votre verrine de tranches d'ananas et de mangue.



TIRAMISÙ D'AUTOMNE AUX FIGUES ET MIEL

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
20 MIN

DIFFICULTÉ
FACILE

INGRÉDIENTS

- 250g de Mascarpone Galbani
- 40g de sucre
- 2 œufs
- 4 figues fraîches
- 2 cuillères à soupe de miel
- 1 brioche
- 100g de confiture de figue

PRÉPARATION

- 1 Lavez les figues et coupez-les en fines tranches.
- 2 Démarrez la crème de mascarpone en séparant les blancs des jaunes d'œufs. Mélangez ensuite les jaunes avec le sucre et le Mascarpone Galbani. Battez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la préparation. Le résultat doit être harmonieux.
- 3 Ajoutez l'équivalent d'une figue tranchée à votre préparation, ainsi que le miel.
- 4 Préparez le dressage du tiramisù en plaçant de la brioche au fond d'un verre ou d'un plat. Placez ensuite les fines tranches de figues restantes sur les rebords de votre contenant et remplissez avec votre préparation à base de Mascarpone Galbani.
- 5 Laissez reposer au réfrigérateur pour quelques heures (idéalement entre 12 et 24 heures).
- 6 Décorez votre tiramisù de confiture de figue avant de servir.

ASTUCE

Vous pouvez également remplacer les figues par des abricots ou bien des prunes !

TIRAMISÙ À LA CRÈME PÂTISSIÈRE

QUANTITÉ
8 PERS.

PRÉPARATION
40 MIN

DIFFICULTÉ
FACILE

INGRÉDIENTS

- 250g de Mascarpone Galbani
- 250g de crème pâtissière
- 400g de biscuits cuillère
- Du café
- 2 cuillères à café de sucre
- Cacao en poudre
- Copeaux de chocolat (pour la décoration)

PRÉPARATION

- 1 Tout d'abord, mettez la crème pâtissière et le Mascarpone Galbani dans un grand bol. Mélangez afin d'obtenir une préparation homogène. Placez une cuillère de votre préparation au fond de chacune de vos verrines.
- 2 Plongez les biscuits cuillère dans le café préalablement préparé. Placez au fond du récipient plusieurs biscuits cuillère coupés, si nécessaire, à la taille adaptée.
- 3 Déposez une cuillère de votre préparation à base de mascarpone au-dessus de vos biscuits cuillère. Egalisez le tout. Rajoutez une seconde couche de biscuits cuillère préalablement trempés dans le café puis une autre couche de votre préparation.
- 4 Pour finir, saupoudrez du cacao en poudre sur vos tiramisù en verrines et décorez-les de quelques copeaux de chocolat.
- 5 Laissez reposer 2 heures au réfrigérateur avant de servir.



TIRAMISÙ SPECULOOS ET CANNELLE

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
15 MIN

DIFFICULTÉ
FACILE

INGRÉDIENTS

- 500g de Mascarpone Galbani
- 15 spéculoos
- 200ml de crème Chantilly
- 4 œufs
- 110g de sucre
- Café
- Cannelle

PRÉPARATION

- 1 Faites le café, ajoutez du sucre et laissez-le refroidir à température ambiante.
- 2 Séparez les blancs des jaunes d'œufs, puis mélangez les jaunes avec le sucre. Ajoutez ensuite le Mascarpone Galbani, la crème chantilly ainsi que de la cannelle.
- 3 Trempez ensuite les spéculoos dans le café déjà préparé puis déposez une première couche au fond des récipients. Recouvrez d'une première couche de votre préparation.
- 4 Ajoutez une deuxième couche de spéculoos, puis une deuxième couche de votre préparation. Répétez cette étape jusqu'à ce que les récipients soient pleins.

ASTUCE

N'oubliez pas de garnir votre tiramisù épicé spéculoos cannelle de pépites de chocolat et de spéculoos.



VERRINES AUX FRUITS ROUGES

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
15 MIN

DIFFICULTÉ
FACILE

INGRÉDIENTS

Pour la crème de Mascarpone :

- 250g de Mascarpone Galbani
- 2 jaunes d'œufs
- 100g de sucre

Pour le coulis de fruits rouges :

- 400g de différents fruits rouges (fraises, framboises, mûres...)
- 50g de sucre
- 40g de beurre
- Biscuits cuillère

Pour la décoration :

- Fruits Rouges variés
- Feuilles de menthe
- Sucre glace

PRÉPARATION

- 1 Lavez les fruits. Conservez-en quelques-uns et écrasez le reste.
- 2 Tamisez pour enlever graines et pépins puis, dans un saladier, mélangez la purée de fruits rouges avec le beurre et le sucre.
- 3 Faites cuire la préparation à feu moyen tout en remuant continuellement jusqu'à ce que la préparation couvre la cuillère servant à l'agitation. Retirez alors du feu et laissez refroidir.
- 4 Préparez ensuite la crème en versant le Mascarpone Galbani dans un bol. Ramollissez avec une fourchette. Battez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange s'éclaircisse.
- 5 Incorporez à votre préparation le Mascarpone Galbani afin d'obtenir un mélange crémeux.
- 6 Déposez une première couche de votre préparation dans une verrine et couvrez-la d'une nappe de biscuits cuillère. Placez ensuite quelques cuillerées de votre coulis de fruits rouges par-dessus et couvrez à nouveau de votre préparation.
- 7 Répétez l'opération pour remplir votre verrine et les suivantes.
- 8 Laissez reposer au réfrigérateur au moins 12 heures. Décorez votre Tiramisù avec les fruits réservés.



TIRAMISÙ NOIX DE COCO

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
20 MIN

DIFFICULTÉ
MOYEN

INGRÉDIENTS

- 250g de Mascarpone Galbani
- 3 œufs
- 80g de sucre en poudre
- 60g de noix de coco râpée
- 100ml de lait de coco
- 20g de beurre
- 1 ananas
- Biscuits cuillère

PRÉPARATION

- 1 Préparez l'ananas et découpez-le en 4 fines tranches. Coupez le reste en dés.
- 2 Dans une casserole, faites fondre le beurre et faites cuire les tranches d'ananas jusqu'à ce qu'elles brunissent de chaque côté.
- 3 Laissez refroidir puis coupez les tranches en deux.
- 4 Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Battez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent et acquièrent une texture moelleuse et aérée.
- 5 Ajoutez le Mascarpone Galbani et incorporez petit à petit le lait de coco.
- 6 Battez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la préparation précédente.
Montage du tiramisù :
- 7 Dans une verrine, déposez deux demi-tranches d'ananas sur les côtés, des biscuits cuillère au fond et rajoutez des dés d'ananas. Couvrez avec la crème de mascarpone.
- 8 Répétez cette étape pour les autres verrines.
- 9 Laissez reposer les verrines 12 heures au réfrigérateur.
- 10 Avant de servir, saupoudrez les verrines de votre tiramisù avec de la noix de coco râpée.

TIRAMISÙ AUX FRAISES

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
40 MIN

DIFFICULTÉ
MOYEN

INGRÉDIENTS

- 250g de Mascarpone Galbani
- 200g de biscuits cuillère
- 3 œufs
- 50g de sucre
- 200g de fraises
- Marsala, Cointreau ou similaire
- 1 grand verre de jus de fruit (jus d'orange ou fruits tropicaux)

PRÉPARATION

- 1 Sortir le Mascarpone Galbani et le laisser à température ambiante pendant une quinzaine de minutes.
- 2 Pendant ce temps, dans un saladier, mélangez le sucre et les jaunes d'œufs préalablement séparés et laissés tiédir à température ambiante. Mélangez jusqu'à obtenir une texture harmonieuse.
- 3 Ajoutez le Mascarpone Galbani à la préparation. Réservez.
- 4 Battez les blancs en neige puis incorporez les délicatement à la préparation précédente.
- 5 Lavez et équeutez les fraises, puis émincez-les.
- 6 Versez le jus de fruit avec éventuellement un peu de liqueur de votre choix dans un récipient.
- 7 Trempez-y les biscuits cuillère et déposez une première couche de ces derniers dans un plat.
- 8 Couvrez cette première couche de votre préparation à base de mascarpone puis de fraises émincées.
- 9 Répétez cette étape le nombre de fois désiré.

ASTUCE

Vous pouvez aussi utiliser des framboises ou tout autre fruit pour agrémenter votre tiramisù.

TIRAMISÙ CHOCOLAT BLANC

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
30 MIN

DIFFICULTÉ
MOYEN

INGRÉDIENTS

- 250g de Mascarpone Galbani
- 40g de sucre en poudre
- 2 œufs
- 75g de chocolat blanc
- 150ml de lait
- 1 cuillère à soupe de Cognac
- 200g de biscuits cuillère
- Copeaux de chocolat blanc

PRÉPARATION

- 1 Faites fondre le chocolat au bain-marie puis laissez refroidir.
- 2 Pendant ce temps, battez les blancs d'œufs avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange plus clair, moelleux et aéré.
- 3 Ajoutez petit à petit le Mascarpone Galbani et mélangez afin d'obtenir un ensemble homogène.
- 4 Incorporez ensuite le chocolat fondu précédemment et mélangez à nouveau.
- 5 Battez les blancs en neige et incorporez-les délicatement au mélange.
- 6 Terminez votre tiramisù en plongeant vos biscuits cuillère dans un mélange préalablement préparé en mélangeant le lait et le Cognac.
- 7 Déposez par la suite quelques biscuits dans un plat et recouvrez d'une couche de votre crème de mascarpone.
- 8 Répétez le processus par-dessus les premières couches de votre tiramisù.
- 9 Laissez reposer au réfrigérateur au moins 4 heures.
- 10 Avant de servir, décorez le haut de votre tiramisù avec des copeaux de chocolat blanc.



TIRAMISÙ CHARLOTTE

QUANTITÉ
8 PERS.

PRÉPARATION
70 MIN

DIFFICULTÉ
MOYEN

INGRÉDIENTS

- 750g de Mascarpone Galbani
- 1 boîte de biscuits cuillère

Pour la crème :

- 8 jaunes d'œufs
- 8 cuillères à soupe de sucre
- Eau

Pour tremper les biscuits cuillère :

- Café
- 2 petits verres de crème de Whiskey

Pour la décoration :

- 300g de marrons glacés
- 4 cuillères à soupe de chocolat noir en poudre
- Tuiles

PRÉPARATION

- 1 Commencez par préparer la crème : dans une casserole, faites fondre le sucre avec un peu d'eau (25-30ml).
- 2 Amenez à ébullition pendant quelques minutes afin de dissoudre le sucre en un sirop. Lorsque la température redescend à 70°C, versez le sirop dans vos jaunes d'œufs et battez jusqu'à obtenir une texture aérée et crémeuse.
- 3 Mélangez délicatement le Mascarpone Galbani, préalablement remué avec une cuillère, avec la préparation.
- 4 Déposez une feuille de papier sulfurisé dans un moule et organisez les biscuits cuillère trempés au préalable dans le café et la crème de Whiskey. Coupez-les afin que l'ensemble s'adapte à la forme de votre moule, tout en formant une base pour votre tiramisù.
- 5 Recouvrez généreusement cette base avec la crème de mascarpone préparée et ajoutez des marrons glacés par-dessus. Répétez cette étape deux fois.
- 6 Retirez le rebord du moule et étalez une fine couche de votre préparation sur les côtés de votre tiramisù. Collez ensuite les biscuits cuillère les uns à côté des autres tout autour du tiramisù.
- 7 Divisez le restant de préparation dans deux bols différents. Dans le premier, ajoutez le chocolat noir en poudre. Mettez chacune des deux préparations dans une poche à douille à embout en forme d'étoile puis décidez le haut de votre tiramisù charlotte.
- 8 Décorez le tiramisù avec d'autres marrons glacés et des tuiles. Attachez un ruban doré autour du tiramisù comme touche finale.
- 9 Votre tiramisù charlotte est prêt. Bonne dégustation !

· N°1 IN ITALIA ·

- DAL 1882 -

Galbani

RETROUVEZ PLUS DE
RECETTES ITALIENNES SUR
www.galbani.fr

RETROUVEZ-NOUS SUR
LES RÉSEAUX SOCIAUX !



GalbaniFrance



Galbani