

· N°1 IN ITALIA ·

- DAL 1882 -

Galbani

Tiramisù
D'EXCEPTION



TIRAMISU AUX MARRONS GLACÉS, WHISKY ET CLÉMENTINES

Préparation

- 1 Dans un saladier bien froid, montez la crème liquide en chantilly bien ferme.
- 2 Ajoutez 2 marrons préalablement concassés et le jus de 2 clémentines en ayant pris soin de récupérer auparavant les zestes.
- 3 Mettez à ramollir les feuilles de gélatine dans l'eau tempérée. Egouttez et faites fondre dans la moitié du Whisky tiède. Incorporez à la chantilly.
- 4 À l'aide d'un batteur, foisonnez le Mascarpone avec les jaunes et l'œuf entier. Ajoutez le sucre.
- 5 Imbibez les biscuits avec le reste du Whisky. Placez dans le fond des verres. Ajoutez le mélange Mascarpone chantilly. Remplissez les verres et placez-les au réfrigérateur pour 2 heures.
- 6 Au moment de servir, décorez avec le marron glacé et les zestes de clémentines.

Ingédients

POUR 4 PERSONNES

350 g de Mascarpone
Galbani
6 marrons glacés
170 g de crème liquide
Président 35 %
2 feuilles de gélatine
1 dl de Whisky
1 œuf entier
3 jaunes d'œuf
40g de sucre en poudre
6 biscuits cuillères
2 clémentines (Corse)



TIRAMISU FAÇON

MINI BOUCHÉES FORÊT NOIRE

Préparation

- 1 Séparez les blancs des jaunes. Fouettez énergiquement les jaunes en incorporant le sucre en poudre. Ajoutez le Mascarpone et parfumez légèrement avec un peu d'alcool des cerises.
- 2 Montez les blancs en neige. Lorsqu'ils seront bien fermes, incorporez délicatement au mélange précédent. Versez le tout dans une poche à pâtisserie munie d'une douille lisse.
- 3 Réservez au frais.
- 4 Découpez le cake en tranches d'un demi-centimètre d'épaisseur. Découpez dans chaque tranche des rondelles avec un emporte-pièce.
- 5 Pour le montage, déposez sur 12 rondelles une noisette de crème puis couvrez avec une rondelle. Masquez à nouveau avec la crème. Décorez de copeaux de chocolat, poudrez de sucre glace, poser une cerise.
- 6 Réservez au frais jusqu'au service.

Ingédients

POUR 12 BOUCHÉES

- 250 g de Mascarpone Galbani
- 3 œufs entiers
- 100 g de sucre roux
- 1 cake chocolat
- 12 cerises à l'alcool
- Copeaux de chocolat
- Sucre glace



TIRAMISU CHAMPAGNE ROSÉ ET BISCUITS ROSES DE REIMS

Préparation

- 1 Séparez les blancs des jaunes. Fouettez énergiquement les jaunes en incorporant le sucre en poudre. Ajoutez le Mascarpone, mélangez et parfumez avec 5 cl de Champagne.
- 2 Montez la crème en chantilly et incorporez au mélange précédent.
- 3 Pour le montage, imbibeز les biscuits de Champagne, déposez dans le plat de service.
- 4 Remplissez une poche munie d'une douille lisse avec la crème de tiramisu et habillez les biscuits au Champagne de pointes de crèmes régulières.
- 5 Recommencez l'opération.
- 6 Réservez au frais pendant 2 heures.
- 7 Au moment du service, décorez de quelques framboises.

Ingédients

POUR 4 PERSONNES

- 250 g de Mascarpone Galbani
- 80 g de sucre en poudre
- 12 biscuits de Reims
- 50 g de framboises
- ½ bouteille de Champagne Rosé
- 3 œufs
- 15 cl de crème liquide



TIRAMISU FAÇON

MACARONS AU CITRON

Préparation

- 1 Séparez les blancs des jaunes. Fouettez énergiquement les jaunes avec le Mascarpone.
- 2 Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau tempérée. Egouttez les feuilles de gélatine et faites les fondre dans le sirop de citron tiède. Incorporez le mélange dans le Mascarpone.
- 3 Mélanger l'ensemble avec la chantilly.
- 4 Versez le tout dans un moule flexipan en demi-sphère. Laissez prendre au congélateur 2 heures.
- 5 Pendant ce temps découpez le cake chocolat en tranches d'un centimètre d'épaisseur puis détaillez à l'aide d'un emporte-pièce du même diamètre que les sphères.
- 6 Pour le montage, démoulez une demi-sphère, déposez dessus une rondelle de cake puis une autre demi-sphère.
- 7 Laissez revenir à température et décorez avec la meringue, les feuilles de menthe et le zeste de citron.

Ingrédients

POUR 4 PERSONNES

- 300 g de Mascarpone Galbani
- 200 g de crème chantilly
- 2 feuilles de gélatine
- 3 œufs
- 1 cake chocolat
- 5 cl de sirop au citron
- 4 meringues
- 1 botte de menthe
- Le zeste d'un citron jaune



TIRAMISU AUX POIRES EN SUSPENSION DE CHOCOLAT

Préparation

- 1 Séparez les blancs des jaunes. Mélangez les jaunes en incorporant le sucre en poudre et le sucre vanillé, puis ajoutez le Mascarpone et fouettez énergiquement.
- 2 Montez les blancs en neige jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes et incorporez-les au mélange.
- 3 Faites fondre le chocolat au bain marie et versez un fond dans les verres puis versez le reste sur une feuille de papier sulfurisé. Laissez refroidir.
- 4 Disposez dans chaque verre une mini poire. A l'aide d'un emporte-pièce découpez une rondelle de chocolat de la taille du milieu du verre. Masquez avec la crème au Mascarpone. Placez une rondelle de quatre quart chocolat, ajoutez de la crème.
- 5 Décorez avec des cubes de la poire bien mûre et des copeaux de chocolat restant.
- 6 Laissez prendre au frais 1 heure.

Ingrédients POUR 4 PERSONNES

120g de Mascarpone
Galbani
2 œufs
80g de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé
1 quatre quart chocolat
1 poire bien mûre
4 mini poires au sirop
1 tablette de chocolat noir
à dessert



TIRAMISU SALÉ

TIRAMISU AU FOIE GRAS
ET CÈPES GRILLÉS

Préparation

- 1 Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Fouettez énergiquement les jaunes avec la moitié du foie gras que vous aurez préalablement réduit en purée.
- 2 Ajoutez le porto et assaisonnez avec du sel fin et du poivre. Ajoutez le Mascarpone et fouettez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- 3 Dans un autre saladier, montez les blancs en neige jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes et incorporez la préparation au Mascarpone.
- 4 Découpez les cèpes épluchés et essuyés en fines tranches puis grillez-les.
- 5 Dans les verrines disposez les cèpes, découpez les tranches de pain à la taille des verrines. Déposez dans le fond de chaque verrine le pain, masquez d'une couche de tiramisu de foie gras. Redéposez une tranche de pain et réitérez l'opération jusqu'au bord du verre. Lissez à l'aide d'une spatule et réservez au frais.
- 6 Au moment du service, poudrez avec la chapelure, des dés de foie gras, les cèpes restants et quelques feuilles d'herbes fraîches.

Ingédients

POUR 4 PERSONNES

- 250 g de Mascarpone Galbani
- 130 g de foie gras entier
- 3 œufs
- 100 g de cèpes
- 4 tranches de pain de campagne
- 2 cl de porto
- Chapelure
- Herbes fraîches
- Sel fin, poivre du moulin



TIRAMISU SALÉ

TIRAMISU DE SAUMON FUMÉ

AU CITRON VERT

Préparation

- 1 Séparez les blancs des jaunes. Dans un saladier, fouettez énergiquement les jaunes d'œufs jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Ajoutez le Mascarpone Galbani ainsi que le jus du citron vert. Assaisonnez avec du sel fin et du poivre.
- 2 Montez les blancs en neige jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes, puis incorporez-les au Mascarpone de citron vert.
- 3 Découpez le saumon en petits cubes, déposez quelques cubes dans le fond de chaque verrine, tout en réservant quelques dés au frais pour la décoration.
- 4 Placez dessus un blini. Masquez généreusement avec la crème mise en poche à pâtisserie munie d'une douille lisse. Laissez prendre au frais 1 heure.
- 5 Au moment du service, décorez les verrines avec les feuilles de betterave, les cubes de saumon restants, des tranches fines de citron vert. Parsemez l'ensemble de graines de pavot bleu.

Ingrédients

POUR 8 VERRINES

- 250g de Mascarpone Galbani
- 3 œufs entiers
- 120 g de cœur de saumon fumé
- 8 mini blinis
- 2 citrons verts
- Pavot bleu
- Pousse de betterave
- Sel fin, poivre du moulin

· N°1 IN ITALIA ·

-DAL 1882-

Galbani

RETROUVEZ PLUS DE
RECETTES ITALIENNES SUR
www.galbani.fr

RETROUVEZ-NOUS SUR
LES RÉSEAUX SOCIAUX !



GalbaniFrance



Galbani



CRÉATION LE STUDIO 10/2016 - I6092338

LF SNC au capital de 3 307 840€ - ZI des Touches- Bd Arago- 53810 Changé SIREN 402 757 751 LAVAL