

·N°1 IN ITALIA·

-DAL 1882-

Galbani

LIVRET RECETTES

SPÉCIAL

dessert

SOMMAIRE

Tarte aux fruits des bois et à la crème de Mascarpone	03
Pandoro à la crème de Mascarpone	04
Gâteaux à la Ricotta	05
Gâteau au chocolat rempli de Mascarpone	06
Gâteau aux fraises et au Mascarpone	07
Muffins au chocolat et à la Ricotta	08
Cheesecake à la ricotta et au mascarpone	09

TARTE AUX FRUITS DES BOIS ET À LA CRÈME DE MASCARPONE

QUANTITÉ
8 PERS.

PRÉPARATION
60 MIN

DIFFICULTÉ
MOYENNE

INGRÉDIENTS

Pour la pâte brisée

- 500g de farine
- 300g de beurre
- 200g de sucre en poudre
- 5 jaunes d'œufs
- Zeste de citron
- Une pincée de sel

Pour la crème :

- 500g de Mascarpone Galbani
- 150ml de crème fouettée
- 3 cuillères à soupe de liqueur d'orange
- 3 cuillères à soupe de sucre glace
- 200g de baies mélangées

PRÉPARATION

- 1 Coupez le beurre en petits morceaux et mélangez avec le sucre, les jaunes d'œufs, le zeste de citron et une pincée de sel. Mélangez avec la farine sur une plaque à pâtisserie jusqu'à consistance lisse en prenant soin de le garder au frais.
- 2 Roulez en boule, enveloppez dans un film et laissez reposer au réfrigérateur pendant une demi-heure. Préchauffez le four à 180°C. Graissez et farinez un moule de 26/28 cm de diamètre et recouvrez-le de la pâte sablée déroulée.
- 3 Couvrez la surface avec du papier sulfurisé, la remplir de haricots secs et cuire pendant 20-25 minutes. Laissez refroidir la pâte brisée.
- 4 Pendant ce temps, fouettez la crème et mélangez-la délicatement au Mascarpone Galbani, à la liqueur et aux deux cuillères à soupe de sucre glace. Étendre le mélange sur le fond de la tarte, décorez à votre goût avec des fruits rouges, des feuilles de menthe et saupoudrez le bord de la tarte avec le reste du sucre glace.

ASTUCE

Donnez de la couleur à votre tarte en ajoutant une feuille de menthe fraîche.

PANDORO À LA CRÈME DE MASCARPONE

QUANTITÉ
8 PERS.

PRÉPARATION
15 MIN

DIFFICULTÉ
FACILE

INGRÉDIENTS

- 500g Mascarpone Galbani
- 4 oeufs
- 6 cuillères à soupe de sucre en poudre
- Sel
- 1 pandoro
- Sucre glace

PRÉPARATION

- 1 Séparez les blancs d'œufs des jaunes en les plaçant dans deux bols. Montez les blancs en neige en ajoutant une pincée de sel à l'aide d'un fouet électrique.
- 2 Battez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit léger et moelleux. Ajoutez ensuite le Mascarpone Galbani et continuez à battre jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.
- 3 Incorporez les blancs d'œufs, le sucre et le mascarpone, en mélangeant délicatement les blancs d'œufs, avec une spatule allant du bas vers le haut, pour éviter les coups d'air.
- 4 Une fois que la crème est prête, coupez un pandoro en tranches horizontales (chacune d'environ 3 cm d'épaisseur) et répartissez la crème entre chaque couche en décalant les tranches de manière asymétrique pour créer un motif en étoile.
- 5 Lorsque vous avez terminé, saupoudrez de sucre glace sur le dessus du pandoro. Décorez avec des cerises noires, d'autres fruits ou du chocolat.

ASTUCE

Pour un goût plus intense, ajoutez à la crème un arôme de rhum ou une autre liqueur.



GÂTEAUX À LA RICOTTA

QUANTITÉ
6 PERS.

PRÉPARATION
60 MIN

DIFFICULTÉ
MOYENNE

INGRÉDIENTS

- 450g de Ricotta Galbani
- 2 pâtes brisées
- 250g de sucre en poudre
- 3 œufs
- 2 cuillères à soupe de levure chimique
- 100g de fruits confits hachés

PRÉPARATION

- 1 Beurrez et farinez six moules à gâteaux individuels en aluminium. Dans un bol, battre les œufs, le sucre et une pincée de sel jusqu'à ce qu'ils soient de couleur claire, raides et moelleux.
- 2 Mélangez la Ricotta Galbani et les fruits confits un à un. Abaissez la pâte sablée en utilisant plus de la moitié pour le fond et le reste pour la décoration.
- 3 Découpez des cercles pour la base, en utilisant des verres aussi grands que le diamètre des moules à gâteaux comme couteaux.
- 4 Ensuite, placez la pâte brisée dans les moules à gâteau et versez le mélange de ricotta.
- 5 Couvrir avec une partie des restes de pâte brisée et cuire au four à 180°C pendant 35 minutes. Laissez reposer les gâteaux pendant au moins 10 minutes et retirez-le des moules à gâteaux.

ASTUCE

Vous pouvez remplacer les fruits confits par des gouttes de chocolat.



GÂTEAU AU CHOCOLAT REMPII DE MASCARPONE

QUANTITÉ
8 PERS.

PRÉPARATION
60 MIN

DIFFICULTÉ
FACILE

INGRÉDIENTS

- 250g de Mascarpone Galbani
- 100g de farine
- 4 cuillères à soupe de poudre de cacao noir
- 4 œufs
- 110g de beurre
- 200g de sucre en poudre
- 2 cuillères à soupe de sucre glace
- Crème fouettée pour la décoration

PRÉPARATION

- 1 Pour préparer le gâteau au chocolat fourré au mascarpone, préchauffez le four à 180°C. Tamisez la farine et le cacao. Faites fondre le beurre à feu doux et ajoutez le sucre, versez le tout dans un bol.
- 2 Maintenant, prenez un moule à gâteau (20 cm de diamètre), graissez-le avec du beurre et versez le mélange uniformément. Cuire au four environ 40 minutes en gardant un œil dessus. Une fois cuit, attendez qu'il refroidisse, prenez un bol et fouettez le Mascarpone Galbani avec deux cuillères à soupe de sucre glace.
- 3 Maintenant, tout est prêt à être assemblé: prenez le gâteau, coupez-le en deux et répartissez la crème sur la couche interne. Placez l'autre disque sur le dessus. Conservez le chocolat fourré au mascarpone au réfrigérateur et servez à la température ambiante.
- 4 Décorez avec du sucre glace ou des touffes de crème fouettée.

ASTUCE

Ajoutez une tasse de café Espresso à l'éponge avant la cuisson pour une touche plus consistante.



GÂTEAU AUX FRAISES ET AU MASCARPONE

QUANTITÉ
6 PERS.

PRÉPARATION
60 MIN

DIFFICULTÉ
FACILE

INGRÉDIENTS

- 250g de Mascarpone Galbani
- 150g de sucre en poudre
- 3 œufs
- 100ml d'huile de graines
- 200g de farine
- 2 cuillères à soupe de levure chimique
- 200g de fraises

PRÉPARATION

- 1 Pour préparer le gâteau, préchauffez le four à 180°C, puis nettoyez soigneusement les fraises et séchez-les bien, puis coupez-les en cubes et réservez.
- 2 Dans un bol, crèmez le Mascarpone Galbani avec le sucre au fouet électrique. Ajoutez les œufs un à un, l'huile de graine et enfin la farine tamisée. Enfin, ajoutez la levure chimique puis battez bien au fouet électrique.
- 3 Incorporer délicatement les fraises dans la pâte avec une spatule de bas en haut. Mélangez bien.
- 4 Versez le mélange dans un moule à cake et faites cuire à four chaud pendant 45 minutes.
- 5 Vérifiez avec un cure-dent qu'il est cuit, puis laissez-le refroidir. Servez votre gâteau en le découpant en tranches.

ASTUCE

Pour de meilleurs résultats, retirez le Mascarpone Galbani du réfrigérateur environ 30 minutes avant de l'utiliser.

MUFFINS AU CHOCOLAT ET À LA RICOTTA

QUANTITÉ
10 PERS.

PRÉPARATION
30 MIN

DIFFICULTÉ
FACILE

INGRÉDIENTS

- 100g de Ricotta Galbani
- 250g de farine
- 120g de sucre en poudre
- 70g de beurre
- 80g de lait
- 1 cuillère à soupe de levure chimique
- 2 œufs
- 100g de chocolat noir (ou autre type)

PRÉPARATION

- 1 Pour préparer les muffins à la ricotta et au chocolat, préchauffez le four à 180°C et graissez les moules à muffins avec du beurre. Ensuite, prenez deux bols et préparez deux mélanges différents. Dans l'un, mélangez la farine, le sucre et la levure. Dans l'autre, mélangez les œufs, le beurre et le lait.
- 2 Versez les ingrédients humides dans les ingrédients secs et mélangez bien jusqu'à consistance lisse. Maintenant, coupez grossièrement le chocolat. Ajoutez le chocolat et la Ricotta Galbani au mélange. Bien mélanger jusqu'à consistance lisse.
- 3 Le mélange est prêt à être versé dans les moules. Remplissez les supports à moitié et laissez cuire environ 15 minutes jusqu'à ce qu'en insérant un cure-dent dans un muffin, il en ressorte propre et sec. Terminez vos délicieux muffins à la ricotta et au chocolat, en les décorant de pépites, de fruits ou de ce que vous préférez.

ASTUCE

Rendez la recette plus parfumée avec un peu de zeste de vanille, de cannelle ou d'orange !

CHEESCAKE À LA RICOTTA ET AU MASCARPONE

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
70 MIN

REPOS
1H30

DIFFICULTÉ
FACILE

INGRÉDIENTS

- 250g de Mascarpone Galbani
- 250g de Ricotta Galbani
- 230g biscuits
- 3 œufs
- 110g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100ml de crème fraîche liquide
- Confiture de votre choix

PRÉPARATION

- 1 Pour préparer le gâteau au fromage à la ricotta et au mascarpone, mettez les biscuits et le beurre dans un mélangeur. Ensuite, mélangez les deux ingrédients puis versez le mélange dans un moule à gâteau rond.
- 2 Egalisez le tout à l'aide d'une cuillère. Placez la base du gâteau au repos dans un endroit frais pendant 1 heure ou au réfrigérateur environ 30 minutes.
- 3 Pendant ce temps, mettez les œufs, la crème liquide, la Ricotta Galbani, le Mascarpone Galbani et le sucre dans un grand bol. Mélangez le tout délicatement.
- 4 Remuez bien et ajoutez le sachet de vanille. Bien mélanger et retirer la base de gâteau du réfrigérateur. Couvrir la base de gâteau avec le mélange. Cuire le gâteau au fromage à 170°C pendant environ 60 minutes.
- 5 Passé ce délai, éteignez le four et attendez que votre gâteau refroidisse. Un peu avant de servir, étalez votre confiture préférée sur le dessus.

ASTUCE

La confiture de baies sauvages ou de mûres est la meilleure !



· N°1 IN ITALIA ·

- DAL 1882 -

Galbani

RETROUVEZ PLUS DE
RECETTES ITALIENNES SUR
www.galbani.fr

RETROUVEZ-NOUS SUR
LES RÉSEAUX SOCIAUX !



GalbaniFrance



Galbani