

· N°1 IN ITALIA ·

- DAL 1882 -

Galbani

TIRAMISÙ
DE PÂQUES
au
Chocolat

SOMMAIRE

Tiramisù aux agrumes et au chocolat noir	03
Tiramisù Brownies et 3 chocolats	04
Tiramisù aux œufs de Pâques	05
Nid de Pâques façon Tiramisù	06
Tiramisù classique	07

TIRAMISÙ AUX AGRUMES ET AU CHOCOLAT NOIR

QUANTITÉ
6 PERS.

PRÉPARATION
30 MIN

DIFFICULTÉ
FACILE

INGRÉDIENTS

- 500g de Mascarpone Galbani
- 20 Boudoirs
- 7 Oranges
- 200g de Sucre
- 50g de Cacao
- 100g de Chocolat noir
- 4 Œufs

PRÉPARATION

- 1 Coupez 2 oranges en tranches, plongez-les dans une casserole avec de l'eau et la moitié du sucre. Faites bouillir et une fois les oranges confites, laissez-les refroidir.
- 2 Râper l'orange pour recueillir le zeste. Ajoutez l'autre moitié du sucre, les jaunes d'œuf et battez.
- 3 Ajoutez le Mascarpone Galbani et continuez de battre.
- 4 Montez les blanc en neige ferme et incorporez-les délicatement à la préparation.
- 5 Avec le reste des fruits, réalisez un jus d'orange.
- 6 Plongez les boudoirs dans le jus d'orange et placez-les dans le fond d'un plat.
- 7 Alternez les couches avec les boudoirs et la crème et terminez par le cacao. Décorez le tiramisù des oranges caramélisées.
- 8 Réservez minimum 2h au réfrigérateur.



TIRAMISÙ BROWNIES ET 3 CHOCOLATS

QUANTITÉ
6 PERS.

PRÉPARATION
25 MIN

DIFFICULTÉ
MOYENNE

INGRÉDIENTS

- Billes 3 chocolats
- 100g de chocolat blanc
- 100g de Chocolat au lait
- 20g de Sucre
- 150g de Mascarpone Galbani
- 500g de Crème liquide
- Du brownie émietté
- Des billes dorées et argentées pour la décoration

PRÉPARATION

Pour la base :

- 1 Placez le brownie émietté au fond des verrines.
- 2 Montez 200g de crème liquide avec le sucre et le Mascarpone Galbani en chantilly. Vous pouvez éventuellement ajouter une cuillère à café de vanille.
- 3 Déposez cette crème sur le brownie.
- 4 Recouvrez d'une deuxième couche de brownie émietté.

Pour la mousse chocolat au lait :

- 5 Montez 200g de crème liquide en chantilly.
- 6 Faites fondre le chocolat au lait au micro-ondes et incorporez-le délicatement à la chantilly.
- 7 Déposez cette mousse sur le brownie.

Pour la ganache :

- 8 Faites fondre le chocolat blanc avec 50g de crème liquide au micro-ondes et rajoutez les 50g de crème restante.
- 9 Placez une nuit au frigo.
- 10 Battez alors le mélange en chantilly et pochez à la douille sur chacune des verrines.
- 11 Terminez par le décor avec les billes.



TIRAMISÙ AUX ŒUFS DE PÂQUES

QUANTITÉ
6 PERS.

PRÉPARATION
20 MIN

DIFFICULTÉ
FACILE

INGRÉDIENTS

- 125g d' Œufs en chocolat creux
- 3 cuillères à soupe d' Amaretto
- 10cl de café froid
- 1 paquet de boudoirs
- 50g de Sucre fin
- 2 Œufs
- 250g de Mascarpone Galbani

PRÉPARATION

- 1 Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le Mascarpone Galbani et mélangez bien.
- 2 À l'aide d'un fouet électrique, montez les blancs d'œufs en neige jusqu'à obtenir une texture de crème bien ferme et incorporez-les délicatement à la préparation.
- 3 Cassez grossièrement les œufs en chocolat de Pâques. Faites une sélection et réservez les plus gros morceaux pour la décoration.
- 4 Mélangez le café et l'Amaretto dans une assiette creuse. Trempez-y rapidement la moitié des boudoirs ou biscuits de Reims, un par un, et déposez-les au fur et à mesure dans le fond d'un plat rectangulaire.
- 5 Recouvrez avec la moitié de la préparation, puis saupoudrez de brisures de chocolat. Ajoutez une nouvelle couche de gâteaux imbibés et étalez le reste de la préparation par-dessus.
- 6 Couvrez d'un film alimentaire et laissez reposer au réfrigérateur au moins 8 heures.



NID DE PÂQUES FAÇON TIRAMISÙ

QUANTITÉ
6 PERS.

PRÉPARATION
30 MIN

DIFFICULTÉ
FACILE

INGRÉDIENTS

- 2 paquets de Cookies
- 250 g de Mascarpone Galbani
- 3 Œufs
- 1 tasse de Café
- 100g de Sucre glace
- 20g de Chocolat
- Des œufs en chocolat

PRÉPARATION

- 1 Séparer les blancs des jaunes d'œufs avant de battre les jaunes avec le sucre glace jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez ensuite le Mascarpone Galbani.
- 2 Montez les blancs en neige bien ferme, incorporez-les délicatement à la spatule pour éviter les grumeaux.
- 3 Réduisez en miettes les œufs en chocolat, faites-les fondre dans une casserole jusqu'à obtenir un mélange lisse puis ajoutez à la crème de Mascarpone Galbani.
- 4 Trempez les cookies dans le café préalablement préparé.
- 5 Recouvrez un moule en forme de couronne d'un film plastique, déposez une couche de crème au Mascarpone Galbani, recouvrez de cookies trempés dans le café.
- 6 Recouvrez la préparation du reste de la crème mascarpone.
- 7 Ajoutez ensuite une couche de cookies trempés dans le café. Réservez au froid pendant environ 24h.
- 8 Le lendemain, faites des copeaux de chocolat avec un économe pour la décoration.
- 9 Au moment de servir, démoulez le tiramisu sur le plat de service, recouvrez des copeaux de chocolat pour réaliser le nid.
- 10 Déposez les œufs de Pâques au centre puis servez !

TIRAMISÙ CLASSIQUE

QUANTITÉ
6 PERS.

PRÉPARATION
20 MIN

DIFFICULTÉ
FACILE

INGRÉDIENTS

- 500g de Mascarpone Galbani
- 150g de sucre
- 300g de biscuits cuillère
- 6 œufs
- 1 verre de café
- du cacao en poudre

PRÉPARATION

- 1 Séparez les blancs d'œufs des jaunes.
- 2 Divisez les 150g de sucre en deux pour les jaunes puis le reste pour les blanc d'œufs.
- 3 Mélangez la première partie du sucre avec les jaunes afin d'obtenir un ensemble homogène.
- 4 Mélangez le mascarpone à part avec une cuillère 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 côtés des autres formant ainsi une première couche à votre tiramisù. Recouvrez ensuite les biscuits d'une couche de mascarpone. Répétez l'opération jusqu'à épuisement de la préparation.
- 9 Placez l'ensemble au réfrigérateur pendant 2 heures. Avant de servir, saupoudrez votre tiramisù de cacao en poudre.



· N°1 IN ITALIA ·

- DAL 1882 -

Galbani

RETROUVEZ PLUS DE
RECETTES ITALIENNES SUR
www.galbani.fr

RETROUVEZ-NOUS SUR
LES RÉSEAUX SOCIAUX !



GalbaniFrance



Galbani