

·N°1 IN ITALIA·

-DAL 1882-

Galbani

Egidio Galbani

Ricetta
della
Dolce Vita!





Pas à pas avec le Chef Simone...

Italien, Simone Zanoni partage dès sa naissance un point commun avec Galbani... la Lombardie, fief historique de la marque.

Simone Zanoni grandit dans cette région du Nord de l'Italie, où l'on cuisine et cultive de tout : charcuteries, fromages, légumes... Baigné dans cet univers depuis sa plus tendre enfance et très attentif aux conseils de sa tendre nonna, c'est tout naturellement que le chef va enfile son tablier pour partir à la conquête des plus beaux établissements !

Après des études au sein de l'Istituto Alberghiero polyvalente, Simone Zanoni, passionné et déterminé, part s'installer à Londres. Il y fait une rencontre qui marquera sa vie, celle de Gordon Ramsay. Ce dernier lui accorde sa confiance et le fait travailler en qualité de sous-chef dans ses restaurants, (Amarylis, Petrus, le Claridge's), devenant à 27 ans chef du triplement étoilé « Gordon Ramsey ».

En 2016, il donne une dimension plus personnelle à sa carrière et devient chef du restaurant méditerranéen « George » du prestigieux hôtel George-V, pour lequel son travail est récompensé un an plus tard avec la toute première étoile de l'établissement.

Aussi, comme une belle partition, quel meilleur chef d'orchestre pour magnifier les produits Galbani, que Simone Zanoni ?

Le chef a imaginé des recettes fraîches et savoureuses à reproduire chez soi, pour un repas 100% Dolce Vita !

Sommaire

Entrées

Gaspacho Burrata, Tomate, Poivron rôti et Fraise	4
Salade César façon Galbani	5
Milanese de Mozzarella	6
Pannacotta au Gorgonzola, mousse aux noix	7
Œufs brouillés au Parmigiano Reggiano Galbani	8
Tartines au Pesto de Roquette et Mozzarella di Bufala	9
Tartelette aux Champignons	10

Plats

Lasagnes Végétariennes	11
Risotto Mozzarella Pomodoro alla Galbani	12
Pizza aux crudités d'été	13
Véritable Parmigiana	14
Maccheroni Pesto di Mozzarella	15
Cordon Bleu di Gorgonzola	16
Scottatina di Vitello alla Valdostana	17

Desserts

Tiramisù aux fraises et basilic	18
Crostatina Citron et Mascarpone	19
Millefeuille de Crêpes à la Ricotta	20
Banana Bread frosting Mascarpone Vanille	21
Eclair farci façon Pastiera	22
Tartelette Glacée Fraise Vanille et Mascarpone	23
CheeseCake cuit à la Ricotta	24

Gaspacho Burrata, Tomate, Poivron rôti et Fraise



4 personnes



30mn



Difficulté
Moyenne

- Ingredienti -

- 2 Burrata Galbani
- 4 poivrons rouges
- 2 gousses d'ail
- 150ml de jus de tomates
- 1 botte de basilic
- Vinaigre aux fraises
- Sel & poivre
- Huile d'olive

- Preparazione -

Dans une grande casserole, faire chauffer un peu d'huile d'olive et l'ail. Ajouter les poivrons finement coupés et faire cuire à feu doux pendant 20 min. Assaisonner avec du sel et du poivre au souhait.

Ajouter les tomates, quelques branches de basilic, le jus de tomates puis filmer la casserole et laisser reposer au frigo 24h.

Le lendemain, mixer le tout dans un blender. A l'aide d'un chinois, extraire et garder uniquement le jus de votre gaspacho.

Verser dans les assiettes et disposer au milieu de chacune un demi-burrata. Décorer avec une feuille de basilic, une pincée de fleur de sel et un filet d'huile d'olive.

Ajouter quelques cuillères de vinaigre de fraises selon votre goût !

Astuce du Chef

Pour préparer un vinaigre aux fraises maison, mettre 10 belles fraises à infuser avec 150 ml de vinaigre de vin classique pendant 24h au frigo.



Salade César façon Galbani



4 personnes



30mn



Difficulté
Facile

- Ingredienti -

- 4 Galbani au Chèvre 125g
- 2 salades romaines
- 4 escalopes de volaille
- 100 g de lardons
- 80 g d'olives
- 80 g de tomates séchées
- 20 tomates cerise
- Basilic Frais
- 20 tranches de pain de la veille
- Ail
- Fleur de sel
- Romarin

- Preparazione -

Laver et couper la salade en deux.

Griller le poulet et le couper en lanières.

Griller les lardons.

Griller le pain, préalablement aromatisé avec de l'ail, de la fleur de sel et du romarin, pendant 10 min au four à 180°C.

Ouvrir la salade en fleur et la garnir avec tous les ingrédients, puis ajouter la sauce, du basilic frais et les croûtons de pain en dernier.

- Preparazione della salsa -

Mixer tous les ingrédients ensemble dans un mixer afin d'obtenir une sauce onctueuse.

Dans l'ordre :

- 200 g de mayonnaise
- 3 cuillères à soupe de vinaigre
- 60 g de Parmigiano Reggiano D.O.P Galbani
- 6 feuilles de salade romaine
- Le jus d'1/2 citron.

Astuce du Chef

Pour avoir une salade encore plus croquante, immerger la salade romaine dans un bain d'eau glacée pendant quelques minutes, le résultat sera bluffant.



Milanese de Mozzarella



4 personnes



25mn



Difficulté
Facile

- Ingredienti -

- 1 Mozzarella sèche Cucina Galbani 400g
- 1 œuf entier
- 1 jaune d'œuf
- 200 g de chapelure
- 100 g de farine
- Huile de tournesol
- Sel et poivre

- Preparazione -

Préchauffer le four à 180°C.

Mélanger dans un bol, un œuf entier et un jaune d'œuf.

Temper la mozzarella dans la farine, puis dans l'œuf, puis dans la chapelure.

Mettre sur une plaque légèrement huilée et faire cuire au four pendant 10 minutes.

Servir tiède accompagné d'une salade.



Pannacotta au Gorgonzola, mousse aux noix



4 personnes



60mn



Difficulté
Moyenne

- Ingrédients -

Pour la Pannacotta :

- 400 g de Gorgonzola Galbani
- 400 g de crème liquide
- 10 g de gélatine
- Sel et poivre

Pour la mousse :

- 140 g de Mascarpone Galbani
- 70 ml de crème liquide
- 30 g de noix émietées
- Sel et poivre

Pour la décoration :

- 50 g de noix
- Ciboulette
- Quelques pétales d'endive violette

- Préparation -

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide.

Dans une casserole, chauffer la crème et le Gorgonzola Galbani. Mélanger jusqu'à ce que le Gorgonzola ait bien fondu.

Filtrer le tout à l'aide d'un chinois, puis remettre sur le feu et ajouter la gélatine. Bien mélanger le tout, puis verser dans 4 verres.

Laisser reposer au frigo 4 heures avant de servir.

Casser légèrement le mascarpone dans un bol. Dans un autre bol, fouetter la crème liquide avant de l'intégrer délicatement au mascarpone. Laisser au frais.

Une fois la Pannacotta refroidie, parsemer de noix, puis y poser une belle cuillère de mousse aux noix et enfin parsemer de ciboulette finement hachée.

Servir accompagné de quelques pétales d'endive violette pour plus de couleur.



Uefs brouillés au Parmigiano Reggiano Galbani



4 personnes



20mn



Difficulté
Facile

- Ingrédients -

Pour les oeufs :

- 10 œufs
- 100 g de Parmigiano Reggiano D.O.P Galbani
- 4 cuillères à soupe de Mascarpone Galbani
- Huile d'olive
- Ciboulette finement hachée
- Sel et poivre

Pour les chips de parmesan :

- 200 g de Parmigiano Reggiano D.O.P Galbani

- Préparation -

Dans une casserole chaude poser une poignée de 50 g environ de Parmigiano Reggiano D.O.P Galbani et faire fondre 2 minutes.

Retirer du feu, laisser refroidir et mettre la chips de côté. Répéter la même action pour les 3 autres chips.

Dans un saladier, fouetter les œufs, et y ajouter le Parmigiano Reggiano D.O.P Galbani, le Mascarpone Galbani, une pincée de sel et du poivre.

Faire chauffer une poêle avec un filet d'huile d'olive.

Verser la préparation aux œufs et mélanger constamment à l'aide d'une spatule pendant 3 minutes environ. Les œufs doivent rester bien crémeux.

Servir de suite avec de la ciboulette hachée et la chips de parmesan.

↳ Astuce du Chef

*Toujours assaisonner
vos œufs en fin de cuisson
pour leur assurer une
meilleure texture*



Tartines au Pesto de Roquette et Mozzarella di Bufala



4 personnes



15mn



Difficulté
Facile

- Ingrédients -

Pour les tartines :

- 2 Mozzarella di latte di bufala Galbani
- 1 baguette coupée en 2 dans la longueur
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olive

Pour le pesto de roquette :

- 40 g de feuilles de basilic
- 250 g de roquette
- 80 g de pignons de pin
- 60 g de Parmigiano Reggiano D.O.P Galbani
- 40 g de Pecorino Romano D.O.P Galbani
- 100 ml d'huile d'olive
- 1/2 gousse d'ail
- Sel et poivre

Décoration :

- Quelques feuilles de roquette

- Preparazione -

Sortir les mozzarella di latte di bufala Galbani du frigo 2h à l'avance puis les émietter.

Frotter les tranches de pain avec une gousse d'ail et un filet d'huile d'olive, puis les dorer au four à 180°C pendant 10 min. Laisser refroidir.

Dans un blender, mettre le basilic, la roquette, les pignons de pin, le Parmigiano Reggiano, le Pecorino Romano, l'huile d'olive et l'ail. Mixer le tout jusqu'à obtention d'une belle crème.

Déposer le pesto sur le pain à l'aide d'une cuillère, puis la mozzarella, puis décorer avec quelques feuilles de roquette.

Astuce du Chef

Pour cette recette,
demandez à votre
maraîcher de la roquette
sauvage pour un
meilleur goût, plus épicé.



Tartelette aux Champignons



4 personnes



50mn



Difficulté
Moyenne

- Ingrédients -

Pour la pâte brisée salée :

- 400 g de farine
- 10 g de sel
- 180 g de beurre bien froid
- 1 cuillère à café de sel
- 1 œuf entier
- 1 jaune d'œuf
- 40 cl d'eau

Décoration :

- 4 Galbani au chèvre 125g
- 8 champignons de Paris blancs et bruns finement coupés
- Quelques feuilles de basilic

- Préparation -

Découper les boules de Galbani au chèvre en petits morceaux et les enrouler dans un torchon afin d'enlever toute l'eau. Laisser au frigo enroulées dans le torchon pendant 4 heures.

Dans un mixeur, mélanger la farine, le beurre et le sel.

Après avoir obtenu un crumble, ajouter les œufs puis l'eau petit à petit. Mixer le tout quelques secondes.

Former une boule avec le mélange et laisser reposer au frigo pendant 2 heures.

Couper les champignons très finement (1 mm d'épaisseur) avant de les laquer délicatement au pinceau avec un filet d'huile d'olive et une pincée de sel.

Une fois reposée, étaler la boule le plus finement possible et former 4 disques avant de les disposer dans les moules. Cuire au four 12 minutes à 180°C, sortir et laisser refroidir.

Dans une poêle chaude avec un filet d'huile d'olive, faire revenir les échalotes à feu vif pendant 3 minutes, puis ajouter un demi-verre d'eau et continuer à cuire à feu vif pour encore 3 minutes.

Quand les échalotes commencent à colorer, parsemer de sucre et bien mélanger. Ensuite, ajouter le vinaigre et laisser évaporer. Saler si besoin.

Déposer les échalotes dans les tartelettes, ajouter le Galbani au chèvre et faire cuire au four à 180°C pendant 5 minutes.

Disposer les champignons en fleurs sur les tartelettes avant de les remettre au four pendant 2 minutes à 180°C.

Avant de servir, ajouter quelques feuilles de basilic.

Pour les échalotes caramélisées :

- 10 grosses échalotes coupées très fin
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- Huile d'olive
- Sel



Lasagnes Végétariennes



4 personnes



50mn



Difficulté
Moyenne

- Ingrédients -

Pour les lasagnes :

- 400 g de feuilles de pâtes fraîches type lasagne
- 800 ml de sauce béchamel
- 2 Mozzarella Galbani 125 g
- 1/2 pain de Mozzarella sèche Cucina 400 g en petits dès
- Sel et poivre

Pour la sauce tomate :

- 300 g de sauce tomate
- Basilic
- Thym
- Piment d'Espelette
- Ail
- Huile d'olive

Pour les légumes en julienne :

- 200 g de champignons de Paris
- 150 g de courgettes
- 150 g de brocolis
- 150 g d'oignons rouges
- 150 g de carottes

- Préparation -

Découper les boules de mozzarella en petits morceaux puis les enrouler dans un torchon afin d'enlever toute l'eau. Laisser au frigo dans le torchon pendant 4 heures.

Pré cuire les pâtes une par une en suivant le temps indiqué sur le paquet. Une fois cuites, les tremper dans une casserole d'eau très froide avant de les poser sur un torchon.

Préparer la sauce tomate. Faire revenir à feu doux 2 gousses d'ail avec un filet d'huile d'olive. Retirer l'ail quand il commence à se colorer et ajouter la sauce tomate.

Assaisonner avec du sel, du poivre, les herbes et le piment d'Espelette selon le goût.

Dans une poêle chaude, faire chauffer un filet d'huile d'olive, l'ail et le thym. Ajouter de suite les carottes en julienne, les pointes des brocolis, et l'oignon rouge. Cuire 3 min à feu moyen.

Ensuite, ajouter les courgettes et les champignons, puis laisser cuire avec couvercle 5 min à feu doux.

Dans un plat, commencer le montage des lasagnes avec 2 louches de béchamel, puis poser les pâtes, puis 2 louches de béchamel, puis un peu de légumes, puis 1 petite louche de sauce tomate et enfin une belle poignée des mozzarella.

Répéter l'opération jusqu'à l'épuisement des ingrédients.

Au dernier étage, finir avec de la béchamel et une belle poignée de mozzarella.

Cuire au four à 180°C pendant 30 min.

Astuce du Chef

Mon conseil pour réussir cette recette à la perfection, c'est de vous munir d'une mandoline pour la découpe de vos légumes en julienne. Lors du montage des lasagnes, vous verrez une belle différence.



Risotto Mozzarella Pomodoro alla Galbani



4 personnes



30mn



Difficulté
Facile

- Ingredienti -

- 3 Mozzarella 125g Galbani
- 50 g de Galbani 2 Formaggi ou Parmigiano Reggiano D.O.P Galbani
- 360g de riz carnaroli (riz à risotto)
- 800 g de pulpe de tomates
- 3 gousses d'ail
- 1 verre de vin blanc sec
- 3 branches de basilic
- Sel & poivre
- Huile d'olive

- Preparazione -

Dans une casserole, mettre l'eau de la mozzarella, la pulpe de tomates et 200 ml d'eau, 2 branches de basilic, l'ail et faire bouillir pendant 10 min. Passer au chinois et récupérer le bouillon.

À côté, faire revenir le riz avec un filet d'huile d'olive, une fois bien toasté, ajouter le vin et laisser évaporer.

Commencer la cuisson du riz en ajoutant le bouillon petit à petit et cuire ainsi pendant 15 min.

Reposer le riz 3 min hors du feu.

Ajouter dans la casserole une mozzarella coupée en morceaux, le basilic finement haché, le 2 Formaggi, le poivre si nécessaire et mélanger.

Disposer le risotto dans une assiette et poser au milieu une demi-mozzarella avec une feuille de basilic et finir avec un filet d'huile d'olive.



Pizza aux crudités d'été



4 personnes



30mn



Difficulté
Moyenne

- **Ingredienti** -

Pour la pâte à pizza :

- 500 g de farine PZ3 ou T55
- 280 ml d'eau froide
- 20 g d'huile d'olive
- 10 g de sel fin
- 2 g de levure boulangère

Pour la garniture :

- 4 sachets de Mozzarella Mini Galbani 150 g
- 500 g de légumes en julienne (poivron, courgette, céleri, chou rouge)
- 400 g de sauce tomate
- Origan
- Basilic frais
- Huile d'olive
- Sel & poivre

- **Preparazione** -

Mettre dans un robot avec crochet, la farine, l'huile d'olive, la levure et 3/4 de l'eau, puis commencer le pétrissage à vitesse moyenne.

Ajouter le sel et le reste de l'eau petit à petit jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse (environ 10 minutes de pétrissage).

Si vous n'avez pas de robot, ajouter les ingrédients dans un saladier, mélanger avec une spatule jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux bords, puis pétrir à la main.

Faire reposer la pâte pendant 30 minutes en huilant le dessus et en la couvrant avec un torchon humide.

Découper la pâte en 4 boules bien lisses d'environ 200 g chacune.

Mettre les boules dans un bac recouvert d'un torchon humide et laisser reposer pendant 12 à 24 heures au frigo.

Préchauffer le four en mode statique à la chaleur maximale (250 à 300°C).

Dresser les légumes en julienne avec une vinaigrette légère (1 part de vinaigre pour 3 parts d'huile, du sel et du poivre).

Assaisonner la sauce tomate selon le goût avec du sel, du poivre et de l'origan.

Travailler les boules de pâte sur une surface bien farinée. Les étaler le plus finement possible.

Garnir les pizzas avec la sauce tomate assaisonnée.

Mettre les pizzas au four pendant 8 minutes puis les sortir.

Poser les billes de mozzarella et remettre au four pendant 1 minute.

Sortir et garnir avec la julienne de légumes dressée au préalable.

Avant de servir, décorer avec du basilic frais.



Véritable Parmigiana



4 personnes



60mn



Difficulté
Moyenne

- Ingrédients -

- 400g de Mozzarella sèche Cucina Galbani
- 60 g de Parmigiano Reggiano D.O.P Galbani
- 800 g de pulpe de tomates
- 500 ml d'huile de tournesol (ou autre huile à friture)
- 100 g de farine pour la panure
- 4 aubergines
- 3 gousses d'ail
- 30 ml d'huile d'olive
- 1 botte de basilic
- 10 g de gros sel
- Sel & poivre

- Preparazione -

Éplucher les aubergines et couper des tranches de 1/2 cm. Saler avec le gros sel et faire dégorger une nuit au frigo.

Une fois dégorgees, rincer les aubergines et les sécher dans un torchon.

Faire chauffer l'huile de tournesol dans une grande casserole.

Fariner les aubergines une à la fois et frire des deux côtés dans l'huile.

Sortir les aubergines et les déposer sur des torchons pour éliminer l'excès d'huile.

Recouvrir le fond d'une casserole de sauce tomate et de quelques feuilles de basilic.

Disposer une couche de tranches d'aubergines, parsemer de Parmigiano Reggiano, puis de tranches de Mozzarella Cucina Galbani.

Répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients mais en terminant par de la sauce tomate, du parmesan et de la mozzarella.

Placer la casserole avec le couvercle au four à 180°C pendant 30 min.

Enlever le couvercle puis cuire 10 min de plus.



Maccheroni Pesto di Mozzarella



4 personnes



30mn



Difficulté
Facile

- Ingredienti -

- 400 g de pâtes type maccheroni

Pour le pesto:

- 100 g de Mozzarella Galbani
- 300 g de feuilles de basilic
- 100 ml d'huile d'olive
- 40 g de pignons de pin
- 1/2 gousse d'ail
- Sel et poivre

- Preparazione -

Découper la mozzarella en petits morceaux et l'enrouler dans un torchon afin de lui enlever toute l'eau. Laisser au frigo enroulée dans son torchon pendant 4 heures.

Dans un blender, mettre le basilic, les pignons de pin, la mozzarella, l'huile d'olive et l'ail. Mixer le tout jusqu'à obtention d'une belle crème.

Cuire les pâtes al dente dans de l'eau bouillante salée puis les égoutter.

Mélanger délicatement le pesto aux pâtes hors du feu, une cuillère à la fois.

Servir accompagné d'une belle tranche de mozzarella au milieu de l'assiette et un filet d'huile d'olive.



Cordon Bleu di Gorgonzola



4 personnes



25mn



Difficulté
Facile

- Ingredienti -

Pour les cordons bleus :

- 300 g de Gorgonzola Galbani
- 4 filets de poulet jaune
- 40 g de mortadelle ou autre charcuterie coupée en chiffonnade

Pour la panure :

- 300 g de chapelure
- 40 g de Parmigiano Reggiano D.O.P Galbani
- 2 jaunes d'œufs
- 2 œufs entiers

Pour la cuisson :

- Sel et poivre
- Farine
- 50 g de beurre clarifié
- 50 g d'huile de tournesol
- 2 gousses d'ail
- 1 branche de romarin

- Preparazione -

Préparer les filets en creusant une poche au milieu du filet.

Placer 2 grosses cuillères à soupe de gorgonzola à l'intérieur et 2 tranches de mortadelle, puis refermer minutieusement votre poche pour éviter que la farce puisse sortir pendant la cuisson.

Mélanger dans un bol, 2 œufs entiers et 2 jaunes d'œuf.

Passer les filets dans la farine, puis dans l'œuf, puis dans le Parmigiano Reggiano, puis à nouveau dans l'œuf, puis enfin dans la chapelure.

Chauffer le beurre clarifié et l'huile de tournesol dans une sauteuse. Ajouter l'ail et le romarin.

Faire cuire le cordon bleu dans l'huile 5 min de chaque côté à feu doux en l'arrosant tout au long de sa cuisson.

Servir avec une jolie salade à côté.



Scottatina di Vitello alla Valdostana



4 personnes



15mn



Difficulté
Facile

- Ingredienti -

- 600 g de noix de veau finement coupée
- 50 ml de vin blanc
- 300 g de Mozzarella sèche Cucina Galbani
- 150 g de speck coupé en fines tranches
- Quelques feuilles de sauge
- Huile d'olive
- Sel et poivre
- Farine

- Preparazione -

Chauffer un filet d'huile d'olive dans une grande poêle et y faire croustiller les feuilles de sauge. Retirer du feu.

Fariner les noix de veau et les faire cuire dans la poêle 2 min avant de les retourner. Ajouter une pincée de sel, le vin blanc, baisser le feu et cuire 5 min.

Poser une feuille de sauge sur chaque escalope, puis enrouler l'escalope avec 2 tranches de speck et y déposer une belle tranche de Mozzarella Cucina.

Saler et poivrer puis cuire avec le couvercle pendant 2 min, le temps que la mozzarella commence à fondre.

Servir de suite accompagné de légumes.



Tiramisù aux fraises et basilic



4 personnes



30mn



Difficulté
Moyenne

- Ingredienti -

- 500 g de Mascarpone Galbani
- 250 g de fraises coupées en deux
- 200 g de biscuit boudoir
- 250 ml de liqueur de crème de fraise
- 100 g de cacao amer en poudre
- 100 g de meringues écrasées
- 50 ml d'eau chaude
- 10 feuilles de basilic
- 5 œufs
- 5 cuillères à soupe de sucre pour les jaunes
- 1 cuillère à soupe de sucre pour les blancs
- 1 pincée de sel
- 1 gousse de vanille

- Preparazione -

Faire chauffer la liqueur et l'eau pendant 10 min à feu doux, mettre de côté.

Blanchir les jaunes avec le sucre. Ajouter le mascarpone et la vanille puis faire monter la crème. Mettre au frais.

Monter les blancs d'œufs en neige avec le sel et ajouter le sucre ensuite.

Incorporer et mélanger délicatement les blancs montés en neige à la crème de jaunes d'œuf et au mascarpone.

Monter le tiramisù en alternant une couche de mousse, une couche de biscuits imbibés à la liqueur, une couche de meringues écrasées, une pincée de basilic et une couche de cacao amer en poudre.

Laisser reposer au frigo pendant 24h.

Poser les fraises coupées juste avant de servir.



Crostatina Citron et Mascarpone



Pour 4 tartelettes de
10cm ou une grande
de 26cm



40mn



Difficulté
Moyenne

- Ingrédients -

Pour la base :

- 120 g de biscuits secs émiettés
- 50 g de beurre fondu
- 50 g de cassonade

Pour la décoration :

- 150 ml de sirop de sucre à 70%
- 100 g de meringues
- 2 citrons
- Des zestes de citron

Pour la crème :

- 500 g de Mascarpone Galbani (sorti du frigo 2h à l'avance)
- 50 g de sucre glace
- 100 ml de jus de citron
- 2 jaunes d'œuf
- Le zeste d'un citron

- Preparazione -

Bien mélanger les biscuits émiettés, le beurre fondu et la cassonade, puis déposer le mélange dans des cercles à pâtisserie. Bien tasser à l'aide du dos d'une cuillère.

Cuire 10 minutes à 160°C, puis laisser refroidir.

A l'aide d'un fouet, mélanger le mascarpone et le sucre glace. Y ajouter délicatement les jaunes un à la fois et continuer à fouetter jusqu'à obtention d'une crème lisse. Ajouter en dernier le jus et les zestes de citron. Verser dans les cercles, et mettre au four 15 minutes à 170°C.

A la fin de la cuisson, laisser refroidir au frigo pendant 6 heures.

Démouler les crostatina à l'aide d'un petit couteau.

Porter à ébullition le sirop de sucre, puis l'enlever du feu et y faire infuser pendant 15 minutes les citrons préalablement coupés en fines lamelles.

Passé ce temps, égoutter les citrons et les disposer sur les crostatina.

Ajouter les bouts de meringues et les zestes de citron avant de servir.



Millefeuille de Crêpes à la Ricotta

 4 personnes

 40mn

 Difficulté
Moyenne

- Ingredienti -

Pour les crêpes :

- 300 g de farine
- 5 œufs
- 500 ml de lait
- 1 pincée de sel
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 70 g de beurre fondu

Pour la décoration :

- 1 orange

Pour la crème :

- 500 g de Ricotta Galbani
- 100 g de crème fraîche
- 100 g de sucre pâtissier
- Le zeste d'une orange
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 2 cuillères à soupe de liqueur d'oranges amères
- 1 cuillère à soupe de beurre

Pour la sauce:

- Le jus de 4 oranges

- Preparazione -

Préparer la pâte à crêpes en mélangeant tous les ingrédients au fouet jusqu'à obtenir un mélange bien lisse.

Préparer la crème en mélangeant tous les ingrédients avec un batteur électrique.

Cuire les crêpes dans une poêle bien chaude, puis les disposer dans un moule à charnière en alternant crêpe et crème ricotta. Laisser reposer au frigo 3 heures.

Pour la sauce, faire fondre le sucre à sec jusqu'à obtenir une couleur noisette. Ajouter le beurre, le jus d'orange, la liqueur d'oranges amères et réduire la sauce.

Démouler le millefeuille de crêpes et napper avec la sauce au caramel, le jus d'orange et la liqueur d'oranges amères.



Banana Bread frosting Mascarpone Vanille



4 personnes



1h15



Difficulté
Facile

- Ingredienti -

Pour le gâteau :

- 280 g de farine
- 220 g de sucre
- 110 g de beurre mou
- 50 g d'amandes
- 50 g de copeaux de chocolat
- 85 ml de lait ribot
- 3 bananes écrasées

- 2 œufs
- 1 gousse de vanille
- 1 cuillère à soupe de bicarbonate
- 1/2 cuillère à soupe de sel

Pour le glaçage :

- 500 g de Mascarpone Galbani
- 50 g de sucre glace
- 25 g de chocolat râpé
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 gousse de vanille

- Preparazione -

Monter le beurre et le sucre jusqu'à obtention d'une jolie crème.

Ensuite, ajouter en mélangeant le reste des ingrédients dans l'ordre suivant : œufs, bananes écrasées, lait ribot, gousse de vanille, farine, bicarbonate, sel, amandes et enfin copeaux de chocolat.

Mettre au four préchauffé à 180°C pendant 1 heure.

Sortir et laisser refroidir.

Fouetter tous les ingrédients pour le glaçage et étaler sur le gâteau refroidi.

Parsemer de chocolat râpé avant de servir.

Astuce du Chef

Pour éviter le gaspillage, garder toujours vos bananes noircies, abîmées ou trop mûres. Comme moi, vous pouvez les garder au congélateur et elles seront parfaites pour réaliser vos Banana Breads.



Eclair farci façon Pastiera

4 personnes

40mn



Difficulté
Moyenne

- Ingrédients -

Pour la pâte à choux

- 250 ml d'eau
- 125 g de farine
- 110 g de beurre
- 5 œufs

Pour la farce :

- 300 g de Ricotta Galbani
- 200 g de sucre
- 50 g de raisin sec
- 1 cuillère à soupe de fleur d'oranger
- De la cannelle
- Des zestes de citron
- Des zestes d'orange

- Préparation -

Porter à ébullition l'eau et le beurre, puis ajouter la farine hors du feu et mélanger. Remettre sur feu et mélanger pendant 2 min.

Verser le tout dans un bol et ajouter les œufs avant de mélanger au fouet.

A l'aide d'une poche à douille, former les éclairs sur du papier sulfurisé et cuire au four préchauffé à 180°C pendant 30 min.

Pour la farce, mélanger tous les ingrédients, en ajoutant les raisins bien à la fin.

Farci les éclairs à l'aide d'une poche à douille.



Tartelette Glacée Fraise Vanille et Mascarpone



Pour 4 tartelettes
de 12cm



60mn



Difficulté
Moyenne

- Ingredienti -

Pour la pâte brisée :

- 600 g de farine
- 280 g de beurre bien froid
- 160 g de sucre
- 2 œufs entiers
- 2 jaunes d'œuf
- 1 cuillère à café de sel
- 1 gousse de vanille

Pour la crème:

- 500 g de Mascarpone Galbani
- 200 g de sucre
- 40 g de crème liquide
- 40 g de crème fraîche
- 1 gousse de vanille

Pour la décoration :

- 500 g de fraises coupées en 2
dans la longueur
- Du sucre glace

- Preparazione -

Dans un mixeur, mélanger la farine, le beurre, le sucre et le sel. Après avoir obtenu un crumble, ajouter les œufs entiers, les jaunes d'œuf, puis la vanille. Mixer le tout quelques secondes.

Former une boule et laisser reposer au frigo pendant 2 heures.

Étaler le plus finement possible et déposer les disques dans des cercles de pâtisier (2 disques par cercle). Cuire au four 12 min à 180°C. Sortir et laisser refroidir.

Chauffer la crème fraîche avec le sucre, ajouter la vanille et la crème liquide.

Verser le tout dans un bol avec le mascarpone et fouetter pour avoir un mélange bien lisse mais compact.

Verser le mélange dans les cercles et mettre au frigo pendant une nuit.

Disposer les fraises sur les tartelettes et parsemer de sucre glace avant de servir.



CheeseCake cuit à la Ricotta

4 personnes

50mn



Difficulté
Moyenne

- Ingredienti -

Pour la base :

- 250 g de poudre de biscuits secs
- 40 g de beurre
- 50 g de chocolat blanc

Pour caraméliser :

- Du sucre roux

Pour la crème :

- 300 g de Ricotta Galbani
- 20 g de sucre glace
- 100 g de fromage blanc
- 1 gousse de vanille
- 4 jaunes d'œufs
- 2 cuillères à soupe de maïzena
- 1 pincée de sel

- Preparazione -

Faire fondre le chocolat blanc et le beurre. Laisser tiédir et mélanger aux biscuits.

Disposer la base dans des cercles de pâtisseries en appuyant bien avec le dos d'une cuillère.

Cuire au four à 180°C pendant 5 min.

Réaliser la crème dans un mixeur. Mélanger tous les ingrédients, jusqu'à l'obtention d'un mélange bien lisse.

Disposer la crème dans les cercles et cuire au four 30 min à 90°C.

Laisser refroidir 4 heures au frigo. Ensuite, démouler à l'aide d'un petit couteau si nécessaire.

Avant de servir, parsemer de sucre roux et brûler au chalumeau.

Astuce du Chef

Cette recette se congèle très bien. Vous pouvez toujours en préparer un peu plus et les décongeler délicatement pendant 4 heures au frigo.



·N°1 IN ITALIA·

-DAL 1882-

Galbani

Egidio Galbani

Ricetta
della
Dolce Vita!

