

·N°1 IN ITALIA·

-DAL 1882-

Galbani

LIVRET RECETTES

GLACES

au mascarpone

SOMMAIRE



Glace à la Vanille et au Mascarpone	03
Glace au Chocolat au Lait et au Mascarpone	04
Glace Tiramisù	05
Glace à la Fraise et au Mascarpone	06
Glace au Citron et au Mascarpone	07



GLACE À LA VANILLE ET AU MASCARPONE

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
20 MIN

DIFFICULTÉ
FACILE

INGRÉDIENTS

- 250g de Mascarpone Galbani
- 250ml de lait entier
- 80g de sucre semoule
- 1 gousse de vanille

PRÉPARATION

Si vous ne possédez pas de sorbetière, munissez-vous d'un récipient hermétique (environ 1L) et placez-le au congélateur.

- 1 Versez la moitié du lait dans un grand bol, hachez en petits morceaux votre gousse de vanille et ajoutez-la dans le bol. Laissez infuser quelques minutes.
- 2 Dans un second récipient, fouettez le mascarpone avec le sucre et le reste de lait jusqu'à l'obtention d'une crème lisse et homogène.
- 3 Ajoutez le lait vanillé de l'étape 1 en le filtrant à travers une passoire à grille fine puis mélangez le tout soigneusement.
- 4 Si vous avez une sorbetière, faites prendre le liquide à l'aide de votre machine en vous référant à la notice d'utilisation.

Si vous n'avez pas de sorbetière, suivez simplement ces quelques étapes :

- 1 Versez votre mélange dans le récipient précédemment réservé au congélateur.
- 2 Disposez votre préparation au congélateur pour une durée de 2 heures environ.
- 3 Sortez votre mélange puis mixez-le en veillant à bien racler les bords afin d'éviter la formation de cristaux de glace.
- 4 Répétez cette opération deux fois supplémentaires puis réservez de nouveau au froid pour une durée de 7 à 8 heures.

GLACE AU CHOCOLAT AU LAIT ET AU MASCARPONE

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
25 MIN

DIFFICULTÉ
FACILE

INGRÉDIENTS

- 250g de Mascarpone Galbani
- 250ml de lait entier
- 150g de Chocolat au lait
- 80g de sucre semoule

PRÉPARATION

Si vous ne possédez pas de sorbetière, munissez-vous d'un récipient hermétique (environ 1L) et placez-le au congélateur.

- 1** Dans une casserole, versez 150 ml de lait puis chauffez-le jusqu'à le porter à ébullition. Concassez votre tablette de chocolat au lait et ajoutez-la dans la casserole hors du feu.
- 2** Patientez quelques minutes afin de laisser du temps au chocolat pour fondre puis remuez énergiquement le mélange.
- 3** Dans un grand saladier, versez votre mascarpone Galbani accompagné du sucre et de 100 ml de lait, et fouettez le tout jusqu'à l'obtention d'une mixture homogène.
- 4** Ajoutez progressivement le mélange lait / chocolat tout en mélangeant.
- 5** Si vous avez une sorbetière, faites prendre votre mélange à l'aide de votre machine en vous référant à la notice d'utilisation.

Si vous n'avez pas de sorbetière, suivez simplement ces quelques étapes :

- 1** Versez votre mélange dans le récipient précédemment réservé au congélateur.
- 2** Disposez votre préparation au congélateur pour une durée de 2 heures environ.
- 3** Sortez votre mélange puis mixez-le en veillant à bien racler les bords afin d'éviter la formation de cristaux de glace.
- 4** Répétez cette opération deux fois supplémentaires puis réservez de nouveau au froid pour une durée de 7 à 8 heures.

GLACE TIRAMISÙ

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
25 MIN

DIFFICULTÉ
FACILE

INGRÉDIENTS

- 250g de Mascarpone Galbani
- 200ml de lait entier
- 150ml de café tiède
- 80g de biscuits à la cuillère
- 60g de sucre semoule
- 4 cuillères à soupe d'Amaretto

PRÉPARATION

Si vous ne possédez pas de sorbetière, munissez-vous d'un récipient hermétique (environ 1L) et placez-le au congélateur.

- 1 Dans un bol, cassez les boudoirs en morceaux et arrosez-les de café et d'Amaretto. Écrasez-les jusqu'à obtention d'une masse homogène.
- 2 Fouettez le mascarpone avec le sucre et la moitié du lait jusqu'à obtention d'une crème homogène, puis ajoutez progressivement le restant du lait.
- 3 Ajoutez les boudoirs écrasés et mélangez soigneusement.
- 4 Si vous avez une sorbetière, faites prendre votre mélange à l'aide de votre machine en vous référant à la notice d'utilisation.

Si vous n'avez pas de sorbetière, suivez simplement ces quelques étapes :

- 1 Versez votre mélange dans le récipient précédemment réservé au congélateur.
- 2 Disposez votre préparation au congélateur pour une durée de 2 heures environ.
- 3 Sortez votre mélange puis mixez-le en veillant à bien racler les bords afin d'éviter la formation de cristaux de glace.
- 4 Répétez cette opération deux fois supplémentaires puis réservez de nouveau au froid pour une durée de 7 à 8 heures.

GLACE À LA FRAISE ET AU MASCARPONE

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
20 MIN

DIFFICULTÉ
FACILE

INGRÉDIENTS

- 250g de Mascarpone Galbani
- 250g de fraises
- 80g de sucre semoule

PRÉPARATION

Si vous ne possédez pas de sorbetière, munissez-vous d'un récipient hermétique (environ 1L) et placez-le au congélateur.

- 1 Lavez et équeutez les fraises, coupez-les en morceaux et passez-les au mixeur avec le sucre.
- 2 Dans un saladier, fouettez le mascarpone avec la purée de fraises et le sucre jusqu'à obtention d'une crème homogène.
- 3 Si vous avez une sorbetière, faites prendre votre mélange à l'aide de votre machine en vous référant à la notice d'utilisation.

Si vous n'avez pas de sorbetière, suivez simplement ces quelques étapes :

- 1 Versez votre mélange dans le récipient précédemment réservé au congélateur.
- 2 Disposez votre préparation au congélateur pour une durée de 2 heures environ.
- 3 Sortez votre mélange puis mixez-le en veillant à bien racler les bords afin d'éviter la formation de cristaux de glace.
- 4 Répétez cette opération deux fois supplémentaires puis réservez de nouveau au froid pour une durée de 7 à 8 heures.



GLACE AU CITRON ET AU MASCARPONE

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
25 MIN

DIFFICULTÉ
FACILE



INGRÉDIENTS

- 250g de Mascarpone Galbani
- 150ml de lait entier
- 80g de sucre semoule
- 2 Citrons jaunes

PRÉPARATION

Si vous ne possédez pas de sorbetière, munissez-vous d'un récipient hermétique (environ 1L) et placez-le au congélateur.

- 1 Lavez soigneusement vos citrons jaunes puis essuyez-les.
- 2 Râpez un peu d'écorce des citrons puis réservez.
- 3 Pressez chacun de vos citrons afin d'en extraire le jus. Idéalement, il faudrait réussir à obtenir environ 10 cl de jus.
- 4 Dans un grand saladier, mélangez énergiquement le Mascarpone Galbani, le sucre et la moitié du lait jusqu'à l'obtention d'une mixture lisse et homogène.
- 5 Ajoutez ensuite le reste du lait, le jus de citron ainsi que les écorces de citron précédemment râpées puis mélangez le tout une nouvelle fois.
- 6 Si vous avez une sorbetière, faites prendre votre mélange à l'aide de votre machine en vous référant à la notice d'utilisation.

Si vous n'avez pas de sorbetière, suivez simplement ces quelques étapes :

- 1 Versez votre mélange dans le récipient précédemment réservé au congélateur.
- 2 Disposez votre préparation au congélateur pour une durée de 2 heures environ.
- 3 Sortez votre mélange puis mixez-le en veillant à bien racler les bords afin d'éviter la formation de cristaux de glace.
- 4 Répétez cette opération deux fois supplémentaires puis réservez de nouveau au froid pour une durée de 7 à 8 heures.

· N°1 IN ITALIA ·

- DAL 1882 -

Galbani

RETROUVEZ PLUS DE
RECETTES ITALIENNES SUR
www.galbani.fr

RETROUVEZ-NOUS SUR
LES RÉSEAUX SOCIAUX !



Galbani_france



Galbani



GalbaniFrance