



*Livret recettes
Préparation pour Tiramisu
au mascarpone*



LACTALIS C.H.F. - les « Placis »
35230 Bourgbarré
Tél. 02 99 26 66 66 - Fax. 02 99 26 64 70

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :
www.lactalischf.fr

Nouveau Monde DBB Nantes P28110 03-2008 Crédit Photo: Studio Lenzy





Avec 65% de véritable mascarpone, la préparation pour Tiramisu UHT GALBANI vous permet de réaliser un délicieux Tiramisu dans la pure tradition italienne. Il suffit de la foisonner pendant 6 mn à vitesse maximum au batteur, de la dresser sur les biscuits imbibés et de réserver au froid pendant 2 heures minimum. Elle garantit une bonne tenue du Tiramisu pendant 24 h.

Facilement personnalisable, elle permet aussi de réaliser des desserts originaux que vous pouvez dresser en verrines pour une présentation tendance, en variant avec les saveurs, les textures et les superpositions.

La préparation pour Tiramisu au mascarpone UHT GALBANI est le produit incontournable pour réussir un Tiramisu dans la tradition italienne et bien d'autres recettes originales que vous découvrirez à travers ce livret.



<i>Le Tiramisu classique</i>	P. 4
<i>Pêche Melba à l'Italienne</i>	P. 6
<i>Le Tiramisu abricot</i>	P. 8
<i>Saint Honoré à l'Italienne</i>	P. 10
<i>Poire coulis de chocolat</i>	P. 10
<i>Millefeuille Arlette et crème passion coulis de mangue</i>	P. 12
<i>Cheese Cake à l'Italienne</i>	P. 14
<i>Tiramisu Framboise Passion</i>	P. 16
<i>Idées verrines</i>	P. 18



Le Tiramisu classique



Progression

Préparation pour Tiramisu au Mascarpone

Foisonner la préparation pour Tiramisu au mascarpone 6 mn au batteur à vitesse maxi

Montage

Couper des cercles de génoise et les placer au fond des verres, imbiber chaque fond de génoise avec le mélange d'Amaretto et de café expresso, mettre au froid.

Mouler les verres à ras avec 100 g de préparation pour Tiramisu au mascarpone par verre et laisser figer au froid.

Au moment de servir, saupoudrer de cacao en poudre.

Ingrédients (pour 8 pers.)

- 800 g de préparation pour Tiramisu au mascarpone GALBANI
- 200 g de génoise en feuille
- 40 g de café expresso
- 10 g d'Amaretto
- 100 g de cacao amer en poudre



Pêche Melba à l'Italienne

Progression

Préparation pour Tiramisu au Mascarpone

Foisonner la préparation pour Tiramisu au mascarpone 6 mn au batteur à vitesse maxi.

Pêches au sirop vanille

Monder les pêches

Cuire les pêches mondées avec l'eau, le sucre, le jus de citron et la vanille grattée.

Refroidir une fois cuites.

Montage

Au fond de chaque coupe, mettre un oreillon de pêche et recouvrir de gelée de groseille légèrement fondue, mettre au froid.

Une fois froid, couvrir à la poche avec une douille cannelée de préparation pour Tiramisu au mascarpone.

Décorer avec une branche de groseilles trempée dans du sucre et des tranches de pêches fraîches.



Ingédients (pour 8 pers.)

- 800 g de préparation pour Tiramisu au mascarpone GALBANI

Pêches au sirop vanille

- 400 g de pêches fraîches
- 1 litre d'eau
- 500 g de sucre semoule
- 20 g de jus de citron
- 1 gousse de vanille grattée

Autres

- 250 g de gelée de groseille
- 100 g de groseilles fraîches
- 100 g de pêches fraîches



Le Tiramisu Abricot

Progression

Préparation pour Tiramisu au Mascarpone

Foisonner la préparation pour Tiramisu au mascarpone 6 mn au batteur à vitesse maxi.

Marmelade d'abricots au miel

Faire fondre le beurre avec le miel et laisser mousser, ajouter ensuite les abricots coupés en cubes, baisser le feu et couvrir, laisser cuire 15 mn à feu très doux, ajouter la gélatine en poudre et bien mélanger, débarrasser.

Coulis d'abricot

Faire chauffer la purée d'abricot avec l'eau et le sucre semoule, laisser cuire doucement 2 mn et refroidir.

Montage

Couper des cercles de génoise et les placer au fond des verres, puis mettre dans chaque verre 65 g de marmelade d'abricots et mettre au froid.

Mouler ensuite la préparation pour Tiramisu au mascarpone dessus et laisser au frais au moins 4 h, juste avant de servir, mettre 25 g de coulis d'abricots au dessus de chaque verre.



Ingrédients (pour 8 pers.)

- 800 g de préparation pour Tiramisu au mascarpone GALBANI

Marmelade d'abricot

- 400 g d'oreillons d'abricots frais
- 100 g de miel de lavande
- 40 g de beurre doux PRÉSIDENT Professionnel
- 3 g de gélatine en poudre

Coulis d'abricot

- 160 g de purée d'abricots
- 30 g de sucre semoule
- 10 g d'eau

Autres

- 200 g de génoise en feuille

Saint-Honoré à l'Italienne *Poire coulis de chocolat*

Progression

Préparation pour Tiramisu au Mascarpone
Foisonner la préparation pour Tiramisu au mascarpone 6 mn au batteur à vitesse maxi.

Poire au sirop

Éplucher les poires et les couper en deux puis les évider.

Les cuire avec l'eau, le sucre et le jus de citron, refroidir dans leur jus une fois cuites.

Sablé breton

Mélanger la farine, le sucre, le sel, la vanille et la levure et le beurre ramolli, puis sabler le tout, ajouter ensuite les jaunes d'œufs et finir de travailler la pâte légèrement.

Mouler dans 8 cercles de 9 cm de diamètre et cuire 15 mn à four 160°, laisser refroidir et retirer les moules après seulement.

Montage

Au fond de chaque assiette disposer un cercle de pâte sablé, découper en deux 3 petits choux et les coller autour du sablé avec un peu de préparation pour Tiramisu au mascarpone, garnir le milieu avec le reste de la préparation pour Tiramisu au mascarpone et mettre au froid.

Une fois froid, découper les poires en petits cubes et les mettre au centre du saint honoré, décorer avec le coulis de chocolat.



Ingrédients (pour 8 pers.)

- 800 g de préparation pour Tiramisu au mascarpone GALBANI

Poire au sirop

- 400 g de poires fraîches
- 1 litre d'eau
- 500 g de sucre semoule
- 20 g de jus de citron

Coulis de chocolat

- 100 g d'eau
- 50 g de sucre semoule
- 150 g de chocolat noir pistole

Autres

- 3 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre semoule
- 125 g de beurre doux PRÉSIDENT Professionnel
- 1 gousse de vanille grattée
- 2 g de sel fin
- 250 g de farine
- 10 g de levure chimique
- petits choux pâtisseries



Millefeuille Arlette et crème passion coulis de mangue

Progression

Crème passion

Foisonner la préparation pour Tiramisu au mascarpone 6 mn au batteur à vitesse maxi, ajouter ensuite la purée de fruits de la passion.

Arlette Millefeuille

Donner deux tours au feuilletage en remplaçant la farine par le sucre glace et l'étaler le plus fin possible et laisser reposer 4 heures.

Détailler 24 rectangles de 12 cm x 8 cm et les mettre sur une grille entre deux feuilles de papier cuisson, laisser au froid 12 heures.

Cuire 20 mn environ four 150° entre deux papiers cuisson et deux grilles, laisser refroidir sans les toucher.

Coulis de mangue

Faire chauffer la purée de mangue avec l'eau et le sucre, cuire 3 mn et laisser refroidir.

Montage

Au fond de chaque assiette, mettre une Arlette, puis pocher 40 g de crème passion dessus et recouvrir avec une seconde Arlette, renouveler l'opération une autre fois.

Décorer avec le coulis de mangue.



Ingrédients (pour 8 pers.)

Crème passion

- 600 g de préparation pour Tiramisu au mascarpone GALBANI
- 40 g de purée de fruit de la passion

Arlette Millefeuille

- 150 g de pâte feuilletée
- 150 g de sucre glace

Coulis de mangue

- 10 g de sucre semoule
- 100 g de purée de mangue
- 10 g d'eau

Autres

- Qs de fruits de la passion
- Qs de physalis

Cheese Cake à l'Italienne

Progression

Cheese cake à l'Italienne

Foisonner la préparation pour tiramisu au mascarpone 6 mn au batteur à vitesse maxi, ajouter ensuite les zestes d'un demi citron râpé très fin.

Sablé cheese cake

Mixer fin les sablés bretons, ensuite ajouter le beurre ramolli.

Étaler entre deux feuilles de papier sulfurisé la pâte sur ½ cm d'épaisseur et mettre au frais.

Détailler 8 cercles à l'emporte pièce et réserver de nouveau au frais.

Montage

Au fond de chaque cercle mettre un sablé cheese cake puis recouvrir de cheese cake à l'Italienne et surgeler légèrement.

Une fois surgelé, parsemer de cassonade et brûler comme pour une crème brûlée, démouler et laisser revenir à température au frais.



Ingrédients (pour 8 pers.)

Cheese cake à l'Italienne

- 640 g de préparation pour Tiramisu au mascarpone GALBANI
- Qs Zeste de citron

Sablé cheese cake

- 250 g de sablé breton
- 120 g de beurre doux PRÉSIDENT Professionnel

Autre

- 120 g de sucre cassonade



Tiramisu Framboise Passion



Ingrédients (pour un cercle de 22 cm de diamètre, hauteur 5 cm)

Biscuit cuiller

- 4 blancs d'œufs
- 100 g sucre
- 4 jaunes d'œufs
- 100 g farine tamisée
- Brisure de framboise (PM)
- Poudre de cacao (PM)

Sirop de passion pour les framboises

- 250 g jus de passion
- 250 g sucre
- 75 g eau

Mousse framboise pour insert

- Pour la meringue italienne
- 150 g sucre
- 50 g eau
- 75 g blanc d'œuf
- 250 g purée de framboises sucrée à 10%
- 7 g gélatine
- 250 g Crème Supérieure 35% PRÉSIDENT Professionnel

Préparation pour Tiramisu au mascarpone GALBANI

- 500 g de préparation pour Tiramisu au mascarpone GALBANI

Progression

Biscuit cuiller

Monter les blancs avec le sucre, ajouter délicatement à l'aide d'une maryse les jaunes, puis incorporer progressivement la farine tamisée. Dresser sur feuilles des bandes d'une hauteur de 4 cm, et deux disques d'un diamètre de 20 cm, parsemer le tout de poudre de cacao et de brisures de framboise, cuire en fonction du four à 190°.

Sirop de passion pour les framboises

Faire bouillir l'ensemble, puis ajouter à froid, les framboises. Laisser macérer 24 heures.

Mousse framboise pour insert

Porter le sirop à 120° et le verser dans les blancs d'œuf mousseux.

Monter la crème 35% en crème fouettée.

Faire gonfler la gélatine dans l'eau froide, elle doit absorber 6 fois son poids en eau, puis la faire fondre, ajouter progressivement la pulpe de framboise, incorporer délicatement la meringue italienne, et enfin la crème fouettée, garnir les inserts en flexipan de 16 cm de diamètre et parsemer 60 g de framboises macérées. Bloquer en surgélation, avant de démouler.

Préparation pour Tiramisu au mascarpone GALBANI

Monter 500 g de préparation pour Tiramisu au mascarpone pendant 6 mn à vitesse maxi pour la garniture.

Montage

Chemiser un cercle avec une bande de biscuit cuiller de 4,5 cm de hauteur, disposer au fond un biscuit punché à l'aide du sirop passion, garnir de préparation pour Tiramisu au mascarpone, déposer l'insert de mousse framboise, un peu de préparation pour Tiramisu au mascarpone, puis un second fond de biscuit punché, et finir de garnir et lisser avec la préparation pour Tiramisu au mascarpone. Bloquer au froid.

Décoration

Saupoudrer d'un peu de cacao, glacer à l'aide d'un nappage neutre, puis décorer avec un peu de grains de fruit de la passion et quelques framboises.



PROFESSIONALE

Idées Verrines



Tiramisu aux fraises

Ingrédients

(pour 100 verrines de 5 cc)

- 3 litres de préparation pour Tiramisu au mascarpone GALBANI
- 500 g biscuits roses de Reims
- Fraises fraîches

Progression

Foisonner la préparation pour Tiramisu au mascarpone 3 mn au batteur à vitesse maxi.

Couper les fraises en brunoise.

Disposer les biscuits de Reims concassés dans le fond des verrines.

Dresser à la poche une 1^{ère} couche de préparation pour Tiramisu au mascarpone.

Mettre une couche de fraises.

Dresser à la poche une 2^{ème} couche de préparation pour Tiramisu au mascarpone.

Décorer de fraises et faire prendre au froid pendant 2 heures minimum.

Tiramisu Pina Colada

Ingrédients

(pour 100 verrines de 5 cc)

- 3 litres de préparation pour Tiramisu au mascarpone GALBANI
- 50 cl de lait de coco
- 200 g de noix de coco râpée
- 1 ananas frais
- 20 cl de rhum

Progression

Foisonner la préparation pour Tiramisu au mascarpone 3 mn au batteur à vitesse maxi et ajouter le lait de coco et la noix de coco en fin de foisonnement.

Couper l'ananas en brunoise et le faire macérer dans le rhum.

Disposer l'ananas dans le fond des verrines.

Dresser à la poche la préparation pour Tiramisu au mascarpone aromatisée et faire prendre au froid pendant 2 heures minimum.

Tiramisu d'Automne

Ingrédients

(pour 100 verrines de 5 cc)

- 3 litres de préparation pour Tiramisu au mascarpone GALBANI
- 20 cl de liqueur de whisky
- 500 g de marrons glacés
- 200 g de chapelure de pain d'épices

Progression

Foisonner la préparation pour Tiramisu au mascarpone 3 mn au batteur à vitesse maxi et l'aromatiser à la liqueur de whisky en fin de foisonnement.

Concasser les spéculoos ou les marrons glacés et les disposer au fond des verrines.

Dresser à la poche la préparation pour Tiramisu au mascarpone aromatisée et faire prendre au froid pendant 2 heures minimum.

Saupoudrez de chapelure de pain d'épices.

Tiramisu aux pommes & aux épices

Ingrédients

(pour 100 verrines de 5 cc)

- 3 litres de préparation pour Tiramisu au mascarpone GALBANI
- 4 gousses de vanille bourbon grattées
- 2 kg de pommes Golden
- 250 g de beurre doux PRÉSIDENT Professionnel
- Cardamome QS
- Cannelle QS
- Anis vert QS
- Réglisse QS

Progression

Foisonner la préparation pour Tiramisu au mascarpone 3 mn au batteur à vitesse maxi et l'aromatiser à la vanille Bourbon en fin de foisonnement.

Couper les pommes en brunoise, les faire sauter au beurre et ajouter les épices. Disposer les pommes dans le fond des verrines et faire refroidir.

Dresser à la poche la préparation pour Tiramisu au mascarpone aromatisée et faire prendre au froid pendant 2 heures minimum.

Tiramisu after eight

Ingrédients

(pour 100 verrines de 5 cc)

- 3 litres de préparation pour Tiramisu au mascarpone GALBANI
- 10 cl de sirop de menthe
- 300 g de coulis de chocolat
- 50 chocolats type After Eight®

Progression

Foisonner la préparation pour Tiramisu au mascarpone 3 mn au batteur à vitesse maxi et séparer en deux.

Aromatiser une moitié avec le sirop de menthe et l'autre moitié avec le coulis de chocolat.

Dresser à la poche en 2 couches (une couche chocolat et une couche menthe).

Décorer avec un ½ chocolat et faire prendre au froid pendant 2 heures minimum.