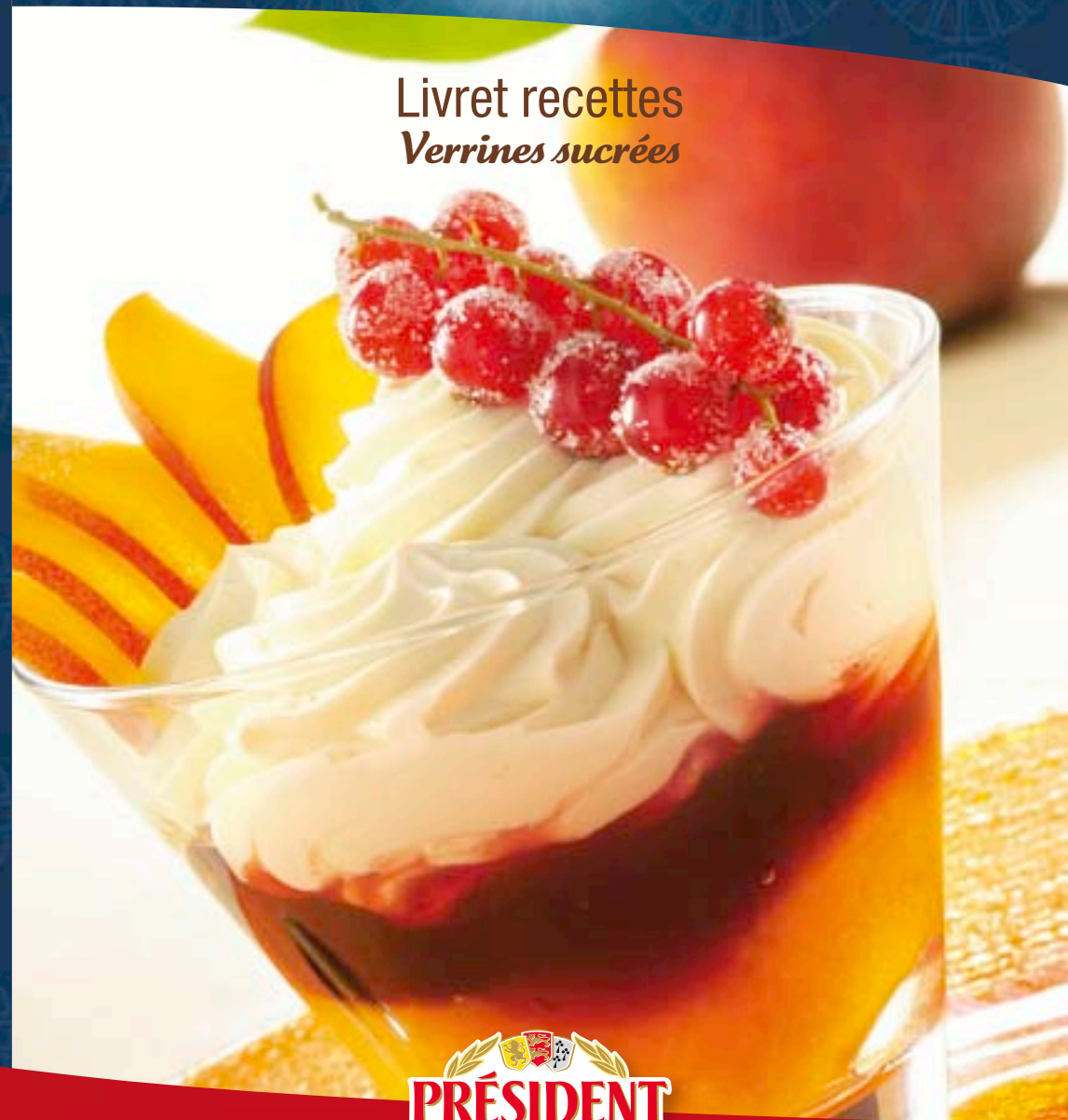




Livret recettes
Verrines sucrées



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



Chaque jour, nous vous donnons le meilleur pour exprimer votre talent. Vous offrir de savoureuses idées au quotidien, c'est aussi ça notre métier. Pour cela, PRÉSIDENT Professionnel et GALBANI se sont associés pour concocter ce livret-recettes spécial verrines pour le dessert.

A l'intérieur, savourez des recettes simples et originales, gaies et colorées, des recettes à réaliser exclusivement avec des produits Président Professionnel et Galbani.

Au fil des pages, Président et Galbani ont mis tout leur savoir-faire dans ces verrines, des recettes de pro pour des pros, adaptées à vos contraintes, des idées qui nourriront votre imagination.

Bonne découverte et bon appétit.



P.3-9

Panna Cotta

- Bodega de panna cotta aux myrtilles
 - Trio de panna cotta
- Panna cotta au romarin

P.10-11

Crème Supérieure 35%

- Soupe de framboise en cappuccino
- Crème d'ananas frais rôti à la vanille
 - Risotto coco aux agrumes

P.12-17

Préparation pour Tiramisu

- Le Tiramisu classique
- Le Tiramisu abricot
- Pêche crema melba

P.18-23

Crème Brûlée

- Coupe rafraîchie à la crème brûlée à l'orange
- Crème brûlée pistache, gelée de fruits rouges, brunoises de fraises, pistache hachée
- Crème brûlée pistache, framboise, fraises, pistache hachée, gelée de fruits rouges

P.24-25

Ricotta

- Pot de ricotta à la vanille et compotée de cerises amareto

P.26-27

Mascarpone

- Tremblant de café à l'orange en cappuccino de mascarpone





Bodega de Panna Cotta aux myrtilles, Crumble au thym



Progression

PANNA COTTA

- Faire chauffer la panna cotta à 70 °C à feu doux.

CRUMBLE AU THYM

- Faire fondre le beurre, le faire refroidir mais pas figer.
- Mélanger la farine, le tant pour tant amande, la cassonade et les fleurs du thym frais préalablement haché fin, ajouter ensuite le beurre fondu froid et sabler le tout.
- Disposer sur une plaque en émettant la pâte et la cuire 15 à 20 min four à 170 °C.

MARMELADE DE MYRTILLES

- Faire chauffer au bain-marie la gelée de myrtilles ou de groseilles puis incorporer dedans les myrtilles fraîches ou surgelées.

Montage

Verser dans chaque verrine 60 g de marmelade de myrtilles et mettre au grand froid. Une fois bien pris, mouler 80 g de panna cotta dans chaque verre et faire refroidir. Mettez 30 g de crumble cuit et 25 g de myrtilles fraîches dessus.

Ingrédients

pour 8 personnes

PANNA COTTA

- 640 g panna cotta GALBANI

MARMELADE DE MYRTILLES

- 250 g de gelée de myrtilles ou de groseilles
- 150 g de myrtilles fraîche ou surgelées

CRUMBLE AU THYM

- 100 g de tant pour tant amande
- 50 g de sucre cassonade
- 50 g de beurre doux PRESIDENT Professionnel
- 50 g de farine
- 2 branches de thym frais

AUTRES

- 200 g de myrtilles fraîches



Trio de panna cotta, fruits rouges, abricot, chocolat au gingembre



Progression

PANNA COTTA

- Faire chauffer la panna cotta à 70 °C puis mouler 30 g dans chaque verrine. Faire refroidir.

COULIS DE FRUITS ROUGE

- Faire chauffer la purée de fruits rouges avec l'eau et le sucre semoule, laisser cuire doucement 5 min et refroidir.

COULIS D'ABRICOT

- Faire chauffer la purée d'abricots avec l'eau et le sucre semoule, laisser cuire doucement 5 min et refroidir.

COULIS DE CHOCOLAT AU GINGEMBRE

- Faire chauffer l'eau et le sucre, porter à ébullition, retirer. Incorporer les pistoles de chocolat sans refaire chauffer. Une fois le chocolat fondu, ajouter le gingembre en poudre.

Montage

- Verser sur les 8 verrines de panna cotta un peu de coulis de fruits rouges, sur 8 autres du coulis d'abricot et sur les 8 derniers le coulis de chocolat.

Ingrédients

pour 8 personnes

PANNA COTTA

- 720 g Panna Cotta GALBANI

COULIS DE FRUITS ROUGES

- 100 g de purée de fruits rouge
- 10 g de sucre semoule
- 20 g d'eau

COULIS D'ABRICOT

- 100 g de purée d'abricots
- 10 g de sucre semoule
- 20 g d'eau

COULIS DE CHOCOLAT AU GINGEMBRE

- 100 g d'eau
- 50 g de sucre semoule
- 150 g de chocolat noir pistole
- 3 g de gingembre en poudre



Panna cotta au romarin, marmelade d'abricots au miel

Progression

PANNA COTTA AU ROMARIN

- Faire chauffer la panna cotta à 70 °C puis laisser infuser 7 min le romarin. Passer au chinois.

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 min à feux très doux, ajouter la gélatine en poudre et bien mélanger. Débarrasser.

COULIS D'ABRICOTS

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

Montage

Verser dans chaque verre 80 g de marmelade d'abricots et mettre au grand froid.
Une fois bien pris, mouler la panna cotta dessus et faire refroidir. Mettez 25 g de coulis d'abricots au dessus de chaque verrine.



Ingrédients

pour 8 personnes

PANNA COTTA

- 800 g panna cotta GALBANI
- 1 petite branche de romarin frais

MARMELADE D'ABRICOTS

- 600 g d'oreillons d'abricots frais
- 150 g de miel de lavande
- 60 g de beurre doux PRESIDENT Professionnel
- 5 g de gélatine en poudre

COULIS D'ABRICOT

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



Soupe de framboise en cappuccino, Crème d'ananas frais rôti à la vanille, Risotto coco aux agrumes

Ingrédients

pour 10 personnes

SOUPE DE FRAMBOISE EN CAPPUCCINO

- 500 g de framboises
- 100 g de sucre
- 100 g d'eau
- 5 dl de crème supérieure 35 % PRÉSIDENT Professionnel bien froide
- 100 g de pistaches hachées

CRÈME D'ANANAS FRAIS RÔTI À LA VANILLE

- 1 Ananas "bien mûr"
- 2 gousses de Vanille
- Une pincée de cannelle
- 2 cl de Vieux Rhum
- 100 g de beurre PRÉSIDENT Professionnel
- 30 cl de crème supérieure 35 % PRÉSIDENT Professionnel
- 150 g de sucre de canne

RISOTTO COCO AUX AGRUMES

- 40 cl de crème supérieure 35 % PRÉSIDENT Professionnel bien froide
- 400 g de riz rond
- 80 cl de lait de coco
- 150 g de sucre
- 30 g de sucre roux
- 1 lit de lait 1/2 écrémé LACTEL
- 45 g de beurre PRÉSIDENT Professionnel
- 1 pièce de citron
- 1 orange

Progression

SOUPE DE FRAMBOISE EN CAPPUCCINO

- Mixer les framboises avec le sirop, (le sucre et l'eau). Foisonner la crème sans trop la serrer, l'incorporer à l'appareil framboise en prenant soin d'en garder pour le décor final. Dresser en verrines à la poche, réserver au froid. Serrer le reste de crème et faire une belle rosace à la poche à douille cannellée. Finir en saupoudrant de pistache hachée.

CRÈME D'ANANAS FRAIS RÔTI À LA VANILLE

- Eplucher l'ananas, le couper en fines tranches et le mettre à mariner avec le rhum, la vanille coupée en 2, la cannelle, et le sucre (laisser reposer 3 à 4 heures). Faire revenir les tranches d'ananas au beurre. Mixer en ajoutant la crème petit à petit. Dresser en verrines à la poche, réserver au froid.

RISOTTO COCO AUX AGRUMES

- Lever les zestes de citron et d'orange, cuire dans l'eau chaude 4 min, réserver au frais. Garder un tiers des zestes et continuer leur cuisson en les faisant confire. Dans une sauteuse égrener le riz avec le beurre juste chaud sans coloration. Incorporer le lait de coco, les zestes préalablement égouttés, le lait et le sucre. Mélanger et cuire à feu doux 35 min. Laisser refroidir et ajouter la crème que vous avez montée en chantilly sans trop la serrer. Dresser en verrines à la poche, réserver au froid. Décorer de zestes confits.





Le tiramisu classique



Progression

PRÉPARATION POUR TIRAMISU

- Foisonner la Préparation pour Tiramisu 6 min au batteur à vitesse maxi.

Montage

- Couper des cercles de génoise et les placer au fond des verrines. Imbiber chaque fond de génoise avec le mélange d'Amaretto et de café expresso, mettre au froid.
- Mouler les verrines à ras avec 100 g de Préparation pour Tiramisu par verrine et laisser figer au froid.
- Au moment de servir, saupoudrer de cacao en poudre.

Ingrédients

pour 8 personnes

PRÉPARATION POUR TIRAMISU

- 800 g de Préparation pour Tiramisu GALBANI

AUTRES

- 200 g de génoise en feuille
- 40 g de café expresso
- 10 g d'Amaretto
- 100 g de cacao amer en poudre



Le tiramisu abricot

Progression

PRÉPARATION POUR TIRAMISU

- Foisonner la Préparation pour Tiramisu 6 min 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 min à feux 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 min et refroidir.

Montage

- Couper des cercles de génoise et les placer au fond des verrines, puis mettre dans chaque verrine 65 g de marmelade d'abricots. Mettre au froid.
- Mouler ensuite la Préparation pour Tiramisu dessus et laisser au frais au moins 4 h. Mettre 25 g de coulis d'abricots au dessus de chaque verrine.



Ingrédients

pour 8 personnes

PRÉPARATION POUR TIRAMISU GALBANI

- 800 g Préparation pour Tiramisu GALBANI

MARMELADE D'ABRICOT

- 400 g d'oreillons d'abricots frais
- 100 g de miel de lavande
- 40 g de beurre doux PRESIDENT 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



Pêche Crema Melba



Progression

PRÉPARATION POUR TIRAMISU

- Foisonner la Préparation pour Tiramisu 6 min au batteur à vitesse maxi.

PÊCHE 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 groseilles légèrement fondue, mettre au froid.
- Une fois froid, couvrir à la poche avec une douille cannelée de Préparation pour Tiramisu.
- Décorer avec une branche de groseilles trempée dans du sucre et des tranches de pêches fraîches.

Ingrédients

pour 8 personnes

PRÉPARATION POUR TIRAMISU

- 800 g de Préparation pour Tiramisu GALBANI

PÊCHE 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 groseilles
- 100 g de groseilles fraîches
- 100 g de pêches fraîches



Coupe rafraîchie à la crème brûlée à l'orange



Progression

GELÉE D'ORANGE

- Chauffer la purée et le sucre.
Ajouter la gélatine. Verser dans des verres à cocktail. Faire prendre au frais.

CRÈME BRÛLÉE À L'ORANGE

- Faire chauffer la crème brûlée, la parfumer puis verser sur la gelée d'orange.
Réaliser ces deux étapes une seconde fois.

Suggestion

GLACE À LA CRÈME BRÛLÉE ORANGE

- Faire chauffer la crème brûlée, la parfumer, la mettre en bol pacojet puis surgeler. Pacosser avant utilisation.

Ingrédients

pour 8 personnes

GELÉE D'ORANGE

- 300 g de purée d'orange
- 30 g de sucre
- 3 feuilles de gélatine

CRÈME BRÛLÉE À L'ORANGE

- 1/2 litre de crème brûlée vanille Bourbon PRÉSIDENT Professionnel
- Liqueur d'orange QS

GLACE À LA CRÈME BRÛLÉE ORANGE

- 1/2 litre de crème brûlée vanille Bourbon PRÉSIDENT Professionnel
- Liqueur d'orange QS



Crème brûlée pistache, gelée de fruits rouges, brunoise de fraises, pistache hachée

Progression

CRÈME BRÛLÉE SAVEUR PISTACHE

- Faire chauffer jusqu'à 60°C la préparation pour crème brûlée saveur pistache PRÉSIDENT Professionnel.

GELÉE DE FRUITS ROUGES

- Mettre 20 g de sucre et les 200 g de pulpe de fruits rouges dans une casserole et faire bouillir. Mettre une feuille et demie de gélatine dans un bol d'eau froide puis quand elle est ramollie la mettre dans la casserole. Verser dans une verrine inclinée et réserver au froid.

Montage

- Dans la verrine, mettre la brunoise de fraises, la pistache hachée, puis la crème brûlée saveur pistache ; réserver à nouveau au froid. Décorer ensuite avec des fraises, des framboises et de la pistache hachée.



Ingrédients pour 8 personnes

- 1 brique de crème brûlée saveur pistache PRÉSIDENT Professionnel
- 200 g de pulpe de fruits rouges
- 20 g de sucre
- 1 feuille et demie de gélatine
- 100 g de beurre PRÉSIDENT Professionnel
- 100 g de sucre
- 100 g de farine
- 100 g de poudre d'amandes
- 100 g de fraises



Crème brûlée pistache, framboises, fraises, pistache hachée, gelée de fruits rouges



Progression

CRÈME BRÛLÉE SAVEUR PISTACHE

- Faire chauffer jusqu'à 60°C la préparation pour crème brûlée saveur pistache PRÉSIDENT Professionnel.

Dressage

- Dans une verrine, mettre une couche de framboises puis une couche de fraises, et ensuite la préparation pour crème brûlée saveur pistache préalablement chauffée.
Réserver au froid deux heures.
Puis décorer avec des fraises, des framboises et quelques éclats de pistache.

Suggestion

GELÉE DE FRUITS ROUGES

- Mettre 20 g de sucre et les 200 g de pulpe de fruits rouge dans une casserole et faire bouillir.
- Mettre une feuille et demie de gélatine dans un bol d'eau froide puis quand elle est ramollie la mettre dans la casserole. Verser dans un verre et réserver au froid.
- Décorer le dessus de la verrine avec des boules de gelée de fruits rouges.

Ingrédients

pour 8 personnes

- 1 brique de crème brûlée saveur pistache PRÉSIDENT Professionnel
- 100 g de framboises
- 100 g de fraises
- 20 g de pistaches non salées
- 200 g de pulpe de fruits rouges
- 20 g de sucre
- 1 feuille et demie de gélatine



Pot de ricotta à la vanille et compotée de cerises Amaretto

Progression

- Mélanger la ricotta avec le sucre et la gousse de vanille grattée.
- Faire chauffer la compote de cerises avec les cerises Amaretto, cuire 5 à 10 mn et laisser refroidir.
- Dresser le pot avec un peu de compotée au fond, mettre au-dessus la ricotta sucrée et vanillée et finir avec le reste de la compotée.



Ingrédients

pour 6 personnes

- 250 g de ricotta GALBANI
- 1 gousse de vanille
- 200 g de compote de cerises
- 60 g de cerises Amaretto
- 50 g de sucre semoule



Tremblant de café à l'orange en cappuccino de mascarpone

Progression

- Tremper les feuilles de gélatine dans l'eau très froide.
- Chauffer le café avec le jus d'orange et le sucre, ajouter ensuite la gélatine bien égouttée.
- Bien remuer afin de dissoudre la gélatine.
- Mouler dans les verres et mettre au froid au minimum 2 h.
- Mélanger le mascarpone et la crème fraîche.
- Monter en chantilly, sucrer et aromatiser à la cardamome.
- Une fois les verres pris, dresser à la poche ce mélange par-dessus.
- Finir avec du cacao en poudre.



Ingrédients

pour 10 personnes

- 250 g de mascarpone GALBANI
- 40 cl de café
- 10 cl de jus d'orange
- 150 g de sucre semoule
- 5 feuilles de gélatine qualité or
- Cardamome poudre
- Cacao poudre
- 100 g de crème fraîche