

La Gazzetta

L'actualité Galbani pour les professionnels de la restauration italienne

N°2

Editoriale

VOUS APPORTER LE MEILLEUR DE L'ITALIE

L'été approche et avec lui le soleil, les vacances et bien sûr les bons moments entre amis autour de savoureuses recettes italiennes ! C'est tout l'esprit de cette Gazzetta Tendances Printemps Eté 2009. Offre Generoso, actualités, livret recettes... Galbani vous invite à découvrir cette nouvelle Gazzetta : plus riche, plus proche de vous et de vos envies. Et comme une bonne nouvelle n'arrive jamais seule, Galbani vous propose, non pas une, mais **deux offres exceptionnelles** : une offre découverte, soit **100 euros remboursés** sur 11 produits de sa gamme. Et pour enrichir votre carte d'été et vous inspirer, nous vous offrons avec la Gazzetta, **un livret recettes** Tendances Printemps Eté. Idées recettes, tendances, offres spéciales... tous les ingrédients sont réunis pour aborder la saison sous le signe des saveurs. Bonne découverte.

TENDANZA

Les desserts créent la surprise

STORIA

Mascarpone, le fromage des gourmands

RICETTA

Soupe d'abricots ou carpaccio d'orange quenelle au Mascarpone

ATTUALITÀ

Salon Pizza & Pasta 2009

TENDENZA

La pizza dans tous ses états

RICETTA

Pizza blanche à la Ricotta
Pizza aux Mini-Mozzarellas

ATTUALITÀ

Le fromage à pizza, un ingrédient à ne pas prendre à la légère



Tendenza

LES DESSERTS CRÉENT LA SURPRISE

Vous le constatez tous les jours, vos clients, même après un bon repas craquent pour un dessert. Car s'il est un plat qui échappe à toute raison, c'est bien celui-là. Raison de plus donc, pour lui accorder une place de choix dans votre carte.

Produit d'impulsion par excellence, le dessert est la touche finale d'un bon repas, il mérite donc une attention toute particulière. Pour séduire vos clients, une carte des desserts faite de grands classiques et de quelques idées nouvelles ne manquera pas de mettre l'eau à la bouche et de déclencher la commande.

Pour renouveler votre carte, la gastronomie italienne ne manque pas d'atouts, parmi les incontournables et pourtant toujours tendance, figurent le **Tiramisu** et la **Panna Cotta**.

IDEA

Panna Cotta

Quelques idées pour la présenter :

Traditionnellement, en tranches avec un coulis de fruits rouges, d'abricots, voire de chocolat,

Le plus souvent, façon crème renversée, moulée dans un moule souple puis démoulée lors du service,

Très actuel, en verrine, avec une feuille de menthe en décoration.

Avec la Panna Cotta Galbani, laissez parler votre imagination.



RICETTA

Tiramisu

Ingrédients pour 8 personnes

500 g de mascarpone,
8 jaunes d'œufs,
160 g de sucre semoule,
8 blancs d'œufs,
250 g de biscuits cuillère,
25 cl de café fort,
50 g de chocolat amer en poudre.

Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à obtenir une consistance ferme et blanche. Y incorporer le Mascarpone puis les blancs d'œufs en neige. Procéder au montage en positionnant une couche de biscuits imbibés de café, puis une couche de crème, une couche de biscuits puis de crème. Lisser la surface et laisser au froid 4h. Au dernier moment, saupoudrer de cacao.

Astuce : pour que le Tiramisu se tiennent mieux, il est possible d'ajouter 3 feuilles de gélatine.

POUR SIMPLIFIER VOTRE QUOTIDIEN ET L'ÉLABORATION DE VOS DESSERTS...

... Galbani vous propose toute une gamme de produits. Adaptés à la restauration, ils prennent en compte vos contraintes, facilitent la mise en œuvre et vous font gagner du temps, pour un résultat très qualitatif.



La Crema al Mascarpone de Galbani incorpore tous les ingrédients de l'appareil nécessaires, mascarpone, sucre, œufs, arôme vanille. Le foisonner simplement au batteur 4 minutes, et monter le tiramisu avec les biscuits.



La préparation pour Panna Cotta est composée de crème entière, lait, sucre et gélatine. Il vous suffit de la chauffer et de la verser dans des moules individuels. Quelques idées bienvenues pour ajouter à votre carte une note italienne et inciter vos clients à commander un dessert.

