·N°1 IN ITALIA·
-DAL 1882-
Galbani
LIVRET RECETTES
DESSERTS
du quotidien

SOMMAIRE

Gâteau fondant au chocolat et au Mascarpone 03

Tarte aux pommes et au Mascarpone 04

Gâteau moelleux au Mascarpone 05

Tarte aux fruits des bois et au Mascarpone 06

Gâteau aux framboises et au Mascarpone 07

GÂTEAU FONDANT AU CHOCOLAT ET AU MASCARPONE

QUANTITÉ	PRÉPARATION	DIFFICULTÉ
6 PERS.	25 MIN	FACILE

INGRÉDIENTS

- 250 g de Mascarpone Galbani
- 4 œufs
- 200 g de chocolat pâtissier
- 75 g de sucre glace
- 40 g de farine

PRÉPARATION

1. Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes.
2. Dans un saladier, mélangez le chocolat fondu et le Mascarpone à l'aide d'une cuillère en bois.
3. Incorporez les œufs à la préparation et mélangez.
4. Ajoutez le sucre glace à votre préparation et mélangez énergiquement.
5. Ajoutez la farine et mélangez avec le reste des ingrédients.
6. Versez la pâte dans un moule et faites cuire 25 min à 150°C.

Astuce :

Ne démoulez pas votre gâteau immédiatement en le sortant du four. Laissez-le d'abord refroidir à température ambiante. En refroidissant, votre gâteau obtiendra son délicieux moelleux.

TARTE AUX POMMES ET AU MASCARPONE

QUANTITÉ	PRÉPARATION	DIFFICULTÉ
6 PERS.	30 MIN	FACILE

INGRÉDIENTS

- 250 g de Mascarpone Galbani
- 3 pommes
- 3 œufs
- I pâte brisée
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre
- I sachet de sucre vanillé

PRÉPARATION

1. Placez la pâte dans un moule à tarte et piquez-la à l'aide d'une fourchette.
2. Epluchez les pommes, coupez-les en fines lamelles et déposez-les en cercle sur la pâte.
3. Dans un saladier, ajoutez le Mascarpone, les œufs et le sucre. Mélangez le tout puis versez sur la tarte.
4. Faites cuire 20 min. à 200°C. En fin de cuisson, saupoudrez de sucre vanillé.
5. Vous pouvez servir cette tarte aux pommes gourmande chaude accompagnée d'une chantilly maison, d'un peu de crème liquide ou d'une boule de glace.

Astuce :

Pour démouler votre tarte facilement après la cuisson, utilisez du papier sulfurisé ou tapissez le fond de votre moule à tarte d'un peu de farine.

Pour une recette encore plus gourmande, faites revenir vos quartiers de pomme à la poêle dans un peu de sucre et de beurre. Vos morceaux de pomme vont caraméliser et apporteront une touche de caramel savoureuse à votre tarte gourmande.

GÂTEAU MOELLEUX AU MASCARPONE

QUANTITÉ	PRÉPARATION	DIFFICULTÉ
8 PERS.	25 MIN	FACILE

INGRÉDIENTS

- 250 g de Mascarpone Galbani
- 150 g de farine
- 120 g de sucre
- 2 œufs
- 5 cl d' huile
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé

PRÉPARATION

1. Dans un saladier, battez au fouet les œufs, le sucre et le sucre vanillé.
2. Continuez à battre et incorporez le Mascarpone, l'huile, la farine et la levure.
3. Versez la pâte dans un moule et faites cuire environ 35 min. à 180°C.

Astuce :

Pour savoir si votre gâteau est suffisamment cuit, plantez la pointe d'un couteau au coeur de la pâte. La lame doit ressortir presque sèche, avec quelques grumeaux dessus.

Ne démoulez pas votre gâteau moelleux tout de suite en sortant du four. Même si son odeur est alléchante ! Laissez-le refroidir quelques minutes à température ambiante avant de démouler le gâteau.

TARTE AUX FRUITS DES BOIS ET AU MASCARPONE

QUANTITÉ	PRÉPARATION	DIFFICULTÉ
6 PERS.	60 MIN	MOYENNE

INGRÉDIENTS

- 250 g de Mascarpone Galbani
- I sachet de gélatine spéciale gâteaux
- 300 g de fruits des bois
- I sachet de sucre vanillé
- 100 g de sucre glace
- 2 œufs entiers
- Un demi sachet de levure chimique
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 300 g de farine

PRÉPARATION

1. Mélangez la farine dans un saladier avec le sucre et la levure. Coupez le beurre en cubes et mélangez-le à l'appareil jusqu'à obtenir une pâte friable, puis ajoutez les oeufs tout en mélangeant.
2. Enveloppez la boule de pâte ainsi obtenue dans du papier aluminium et laissez reposer au frais pendant 30 minutes.
3. Beurrez et farinez une tourtière de 28 cm de diamètre, étalez la pâte au rouleau et une fois le diamètre désiré obtenu, foncez-en la tourtière.
4. Piquez les bords et le fond avec une fourchette, puis badigeonnez les bords de lait.
5. Recouvrez de papier sulfurisé puis de riz afin d'éviter que le fond de tarte gonfle. Enfournez pour une cuisson à 200°C pendant 15 minutes, baissez la température à 175°C puis faites à nouveau cuire pendant 15 minutes sans papier sulfurisé.
6. Préparez la crème : mélangez le fromage de Mascarpone Galbani avec le sucre glace et le sachet de sucre vanillé (si le mélange obtenu est trop compact, ajoutez un peu de crème fraîche).
7. Retirez la pâte brisée de la tourtière et nappez de crème de mascarpone, garnissez à votre guise de fruits rouges (fraises, framboises, myrtilles, groseilles...) préalablement lavés et égouttés, puis préparez la gélatine pour recouvrir les fruits des bois.

GÂTEAU AUX FRAMBOISES ET AU MASCARPONE

QUANTITÉ	PRÉPARATION	DIFFICULTÉ
8 PERS.	20 MIN	FACILE

INGRÉDIENTS

- 210 g de farine
- 250 g de Mascarpone Galbani
- 160 g de sucre en poudre
- 50 g de poudre d'amande
- 3 œufs entiers
- 300 g de framboises
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 15 ml de rhum
- 15 ml d'huile d'olive
- Un peu de beurre

PRÉPARATION

1. Dans un premier temps, préchauffez votre four à 180°C en chaleur tournante. Beurrez votre moule à manqué ou votre plat à tarte.
2. Dans un saladier, mettez les œufs entiers et le sucre en poudre. Fouettez-les jusqu'à ce que le mélange se mette à mousser.
3. Ajoutez le Mascarpone à votre préparation. Fouettez jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse.
4. Dans un autre saladier, mélangez le reste des aliments secs, à savoir, la farine, la levure et la poudre d'amandes. Ensuite, incorporez-les à la crème Mascarpone sucrée, puis mélangez bien le tout.
5. Ajoutez le rhum. Fouettez. Intégrez l'huile d'olive. Mélangez.
6. Versez la moitié de votre préparation dans votre moule. Placez une bonne partie des framboises (si vous utilisez des framboises congelées, il n'est pas nécessaire de les décongeler au préalable). Recouvrez avec le reste de préparation. Aidez-vous d'une maryse pour bien lisser le dessus du gâteau. Déposez les quelques framboises restantes sur le dessus.
7. Pour finir, saupoudrez de sucre vanillé. Enfournez pendant 50 minutes. La cuisson peut varier en fonction de votre four, alors pensez à regarder votre gâteau de temps en temps.
8. Dès qu'il est cuit, attendez quelques minutes qu'il refroidisse avant de le démouler. Puis laissez-le refroidir totalement avant de le servir.

·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

LF SNC au capital de 3 307 840€ - ZI des Touches- Bd Arago- 53810 Changé SIREN 402 757 751 LAVAL