

MOZZARELLA FIORDILATTE



Livret recettes



Passione per le ricette

FIORDILATTE **

-DAL 1882-
Galbani
Professionale

DÉGOUVREZ LA NOUVELLE MOZZARELLA *fiordilatte* GALBANI PROFESSIONALE

UN PRODUIT DE QUALITÉ
POUR *valoriser* VOS CARTES



CARACTERISTIQUES PRODUIT

- UNE TEXTURE MOELLEUSE ET FONDANTE EN BOUCHE
- UNE FRAICHEUR EXCEPTIONNELLE
- UN BON GOÛT LACTÉ

*Fabriqué à Cortecolona en Italie
SELON UNE RECETTE TRADITIONNELLE
AVEC DU LAIT
100% origine Italienne*

Qu'est ce que la Fior Dilatte ?

UNE MOZZARELLA À
BASE DE
LAIT DE VACHE,

FABRIQUÉE AVEC DES **FERMENTS LACTIQUES**, ISSUE
D'UN PROCÉDÉ DE FABRICATION QUI REPOSE SUR LA
MEILLEURE MANIÈRE D'UTILISER LE LAIT. :
4 HEURES DE REPOS DU LAIT CAILLÉ.



SOMMAIRE de nos recettes

Salade d'été fruit & Mozzarella	P. 4
Thon snacké au sésame, tomates colorées & espuma de mozzarella	P. 6
Polenta gratinée à la mozzarella	P. 8
Mozzarella farcie ricotta & noix	P. 10
Tagliatelles Pomodorini sicilia & Mozzarella filante	P. 12
Pizza Margherita & mozzarella filante	P. 14

SALADE D'ÉTÉ FRUIT

Fruits & mozzarella



8 personnes

Progression

- 1 Tailler les fruits de manière régulière.
- 2 Préparer une vinaigrette à base d'huile de noisette et de vinaigre balsamique blanc.
- 3 Ciseler la menthe et le basilic.
- 4 Dresser, ajouter la vinaigrette et les herbes ciselées.
- 5 Déchirer des morceaux de mozzarella Fiordilatte Galbani Professionale sur le dessus.
- 6 Ajouter de la fleur de sel et du poivre Timut.

Ingrédients

- 1 boule de mozzarella Fiordilatte 125g Galbani Professionale
- 500g de fraises
- 2 melons
- 800g de pastèque
- 500g de framboises
- 500g de myrtilles
- Basilic
- Menthe
- Huile de noisette
- Vinaigre balsamique blanc
- Fleur de sel
- Poivre Timut

THON SNACKÉ AU SÉSAME, TOMATES COLORÉES & *espuma de mozzarella*



8 personnes

Progression

- 1 Faire fondre la mozzarella Fiordilatte Galbani Professionale dans 200g de crème à feu doux.
- 2 Mixer puis passer au chinois.
- 3 Réserver au froid.
- 4 Verser avec le reste de crème dans un siphon et percuter 1 cartouche.
- 5 Paner le thon avec des graines de sésame.
- 6 Snacker à la poêle sur feu vif aller-retour et déglacer à la sauce soja.
- 7 Découper les rondelles de tomates et préparer des pousses d'herbes.
- 8 Dresser.

Ingrédients

- 4 boules de mozzarella Fiordilatte 125g de Galbani Professionale
- 600g de crème 35% (pour un siphon de 1L)
- 1kg tomates variées
- 800g de tranches de thon
- Sésame
- Sauce soja
- Pousses d'herbes



POLENTA GRATINÉE à la mozzarella



8 personnes

Progression

- 1 Préparer une polenta classique et y ajouter des olives & des tomates confites.
- 2 Réserver au froid sur une plaque pendant 4h minimum.
- 3 Couper la mozzarella Fiordilatte Galbani Professionale en morceaux et égoutter pendant quelques minutes.
- 4 Une fois la polenta bien prise, la tailler en cubes ou bâtonnets.
- 5 Disposer des morceaux de mozzarella di bufala Galbani et passer au four 10mn à 180 degrés afin que la mozzarella Fiordilatte Galbani Professionale fonde légèrement.
- 6 Dresser avec une salade de roquette et de carmine.

Ingrédients

- 3 boules de mozzarella Fiordilatte 125g Galbani Professionale
- 500g de polenta
- Olives noires
- 150g de tomates confites
- 400g de roquette
- 4 carmines



MOZZARELLA FARCIE

ricotta & noix



8 personnes

Progression

- 1 Découper en 2 chaque boule de mozzarella Fiordilatte Galbani Professionale, les creuser légèrement puis laisser quelques heures au réfrigérateur afin qu'elle perde l'excès d'eau.
- 2 Mélanger la Ricotta, l'huile de noix et la crème de truffe.
- 3 Pocher ce mélange dans chaque $\frac{1}{2}$ boule de mozzarella creusée.
- 4 Terminer avec quelques brisures de noix.

Ingrédients

- 4 boules de mozzarella Fiordilatte 125g de Galbani Professionale
- 200g de Ricotta Galbani
- 50g Crème de truffe
- Cerneaux de noix
- Huile de noix



TAGLIATELLES POMODORINI SICILIA & *mozzarella filante*



8 personnes

Progression

- 1 Découper l'oignon en julienne, faire revenir avec l'ail pendant 15min. Une fois que l'oignon est bien fondant, ajouter les tomates en morceaux puis laisser cuire 40/50 min avec sel, poivre et huile d'olive. Passer le tout au robot doucement sans écraser les pépins puis filtrer au chinois afin d'obtenir un coulis de tomate, qui ne doit pas être trop réduit.
- 2 Faire revenir les tomates cerises avec de l'huile d'olive et de l'ail. Ajouter la sauce tomate.
- 3 Faire cuire les tagliatelles environ 30 sec dans une casserole d'eau puis 1 à 2 min (selon l'épaisseur) dans la sauce afin qu'elles absorbent le goût de la tomate.
- 4 Ajouter 1 boule de mozzarella Fiordilatte Galbani Professionale préalablement émincée dans la sauce.
- 5 Déposer les tagliatelles dans une assiette creuse et terminer par une fine tranche de mozzarella Fiordilatte Galbani Professionale.

Ingrédients

- 4 boules de mozzarella Fiordilatte 125g de Galbani Professionale
- 2 kg tomates San Marzano
- 2 oignon blanc
- Ail
- Basilic
- Huile d'olive
- Sel, poivre
- 400 g de tomates cerises de Sicile
- 1 kg de tagliatelles aux œufs frais



PIZZA MARGHERITA



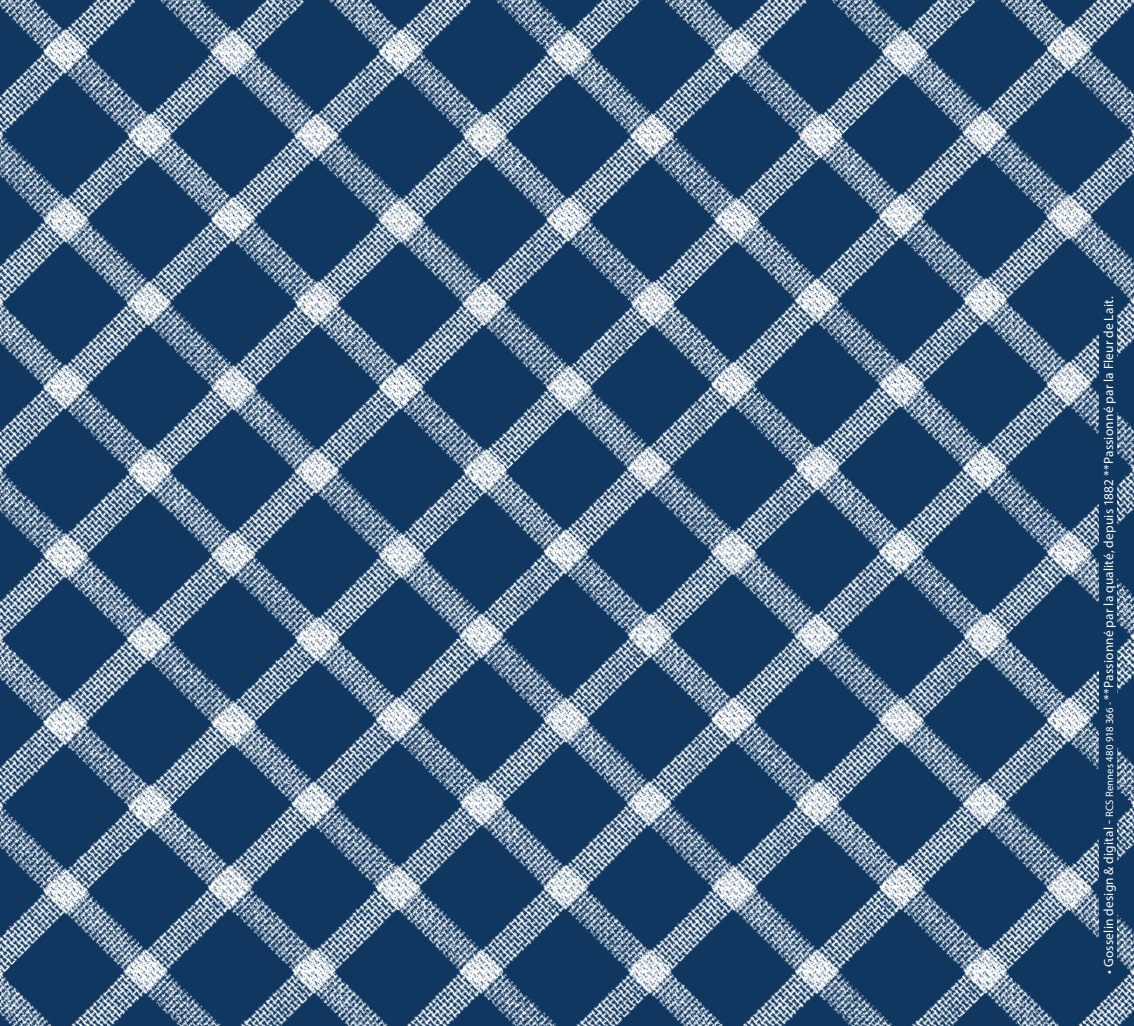
1 personne

Progression

- 1 Etaler la pâte, ajouter la sauce tomate, puis garnir avec le fromage à pizza Fiordilatte Galbani Professionale.
- 2 Enfourner.
- 3 Après cuisson, ajouter des morceaux de mozzarella Fiordilatte Galbani Professionale déchirée à la main, les feuilles de basilic et un filet d'huile d'olive.

Ingrédients

- 1 boule de mozzarella Fiordilatte 125g Galbani Professionale
- Sauce tomate
- 80g de fromage à pizza Fiordilatte Galbani Professionale
- Basilic frais
- Huile d'olive



• Gosselin design & digital - RCS Rennes 480 918 306 - **Passionné par la qualité, depuis 1882** - Passionné par la Fleur de Lait.



Professionale

WWW.GALBANI-PROFESSIONALE.FR

GRUPE LACTALIS FOODSERVICE
G.L.F. - LES PLACIS 35230 BOURGBARRÉ
TÉL. 02 99 26 66 66 - FAX. 02 99 26 64 70

