

LES FROMAGES ITALIENS



Livre blanc N° 1

*Passione per il*  
**MASCARPONE\*\***



Passione per la qualità, dal 1882\*

## *Mascarpone* la noblesse à l'italienne

Le mascarpone est un fromage, un fromage aux allures de crème. Un produit au caractère empreint de sa Lombardie natale qui se sublime dans les grands moments. Une source d'inspiration à l'origine de la plus italienne des créations sucrées : le tiramisu. Comme la plupart des fromages italiens, le mascarpone trouve naturellement sa place dans bon nombre de recettes, des plus classiques aux plus audacieuses. Il a inspiré et inspire encore la cuisine et les chefs. Cet ouvrage, véritable hommage au mascarpone, est l'occasion de vous le faire découvrir ou re-découvrir dans le plus grand respect de la création culinaire italienne.

## SOMMAIRE

P.4-5	<b>Edito</b> par Simone Zanoni
P.6-7	<b>Storia</b> e origini <i>Histoires &amp; origines</i>
P.8-9	<b>Definizione</b> e regolamentazione <i>Définition &amp; réglementation</i>
P.10-11	Processo <b>di fabbricazione</b> <i>Processus de fabrication</i>
P.12	<b>Il buon</b> mascarpone <i>Le bon mascarpone</i>
P.13	<b>Il mascarpone</b> Galbani Professionale <i>Le mascarpone Galbani Professionnel</i>
P.14-15	Mascarpone e <b>Tiramisú</b> <i>Mascarpone &amp; Tiramisu</i>
P.16-17	<b>Ricetta del tiramisú</b> e consigli <i>Recettes &amp; conseils</i>
P.18-19	<b>Ispirazione</b> , usi e accordi <i>Inspiration, usages &amp; accords</i>
P.20-21	<b>Funzione</b> del mascarpone <i>Fonctionnalités du mascarpone</i>
P.22-23	<b>Lessico</b> mascarpone <i>Lexique mascarpone</i>



*Simone Zanoni*

Chef du restaurant Le George\*, Hôtel George V - Paris

CRÉDIT PHOTO: JEAN CLAUDE AMIEL

J'ai de la chance !

Mon métier m'amène à voyager, à découvrir de nouvelles cultures, de nouvelles saveurs... Mais surtout il m'a donné l'occasion de partager avec le plus grand nombre mon amour de la cuisine italienne.

De Londres à Paris, des cuisines du Gordon Ramsey à celles du George V, j'ai croisé les plus grands, goûté et préparé les mets les plus raffinés, travaillé avec les ingrédients les plus nobles... Mais il en est un qui ne m'a jamais quitté et que l'on retrouve dans toutes les cuisines d'Italie : c'est le mascarpone !

C'est un incontournable, une légende ! Quel italien n'a pas gardé le souvenir de son premier tiramisu ? Je me revois encore à 6 ans goûtant pour la première fois le tiramisu au café de ma grand-mère : de la cuillère qui s'enfonce lentement dans le mascarpone, de sa texture onctueuse.

Depuis, ce plaisir ne m'a jamais quitté et je mets tout en œuvre pour le reproduire et le partager. Le mascarpone accompagne ainsi mes créations. Il s'allonge sur mes canapés salés et allège mes risotti, son onctuosité s'invite dans mes cheesecakes et parfois même il me donne des idées comme pour ma recette de « Crème de mascarpone sur carpaccio de bœuf Black Angus, pesto Roquette » !

*J'aime sa générosité, son côté versatile\* comme on dit en Italie ! Pour moi c'est bien plus qu'un fromage, c'est mon pays.*

\*polyvalent, multiple en italien

# STORIA *e origini\**

## TOUS LES CHEMINS MÈNENT EN LOMBARDIE

C'est dans le Nord de l'Italie que l'on retrouve les premières traces de production du mascarpone. Entre la fin du XVI<sup>e</sup> et le début du XVII<sup>e</sup> siècle, dans la région de Lodi et d'Abbiategrosso, près de Milan, on fabriquait alors le mascarpone en automne et en hiver, de novembre à mars, pour mieux le conserver au froid à une époque où les réfrigérateurs n'existaient pas. Aujourd'hui, le mascarpone est disponible toute l'année, fabriqué dans toute la péninsule italienne et dans le monde entier.

En Italie, le mascarpone est une institution, reconnu par le Ministère de l'Agriculture comme un Produit Alimentaire Traditionnel, de la région de Lombardie. Il a son label :



## UN FROMAGE QUI PORTE BIEN SON NOM

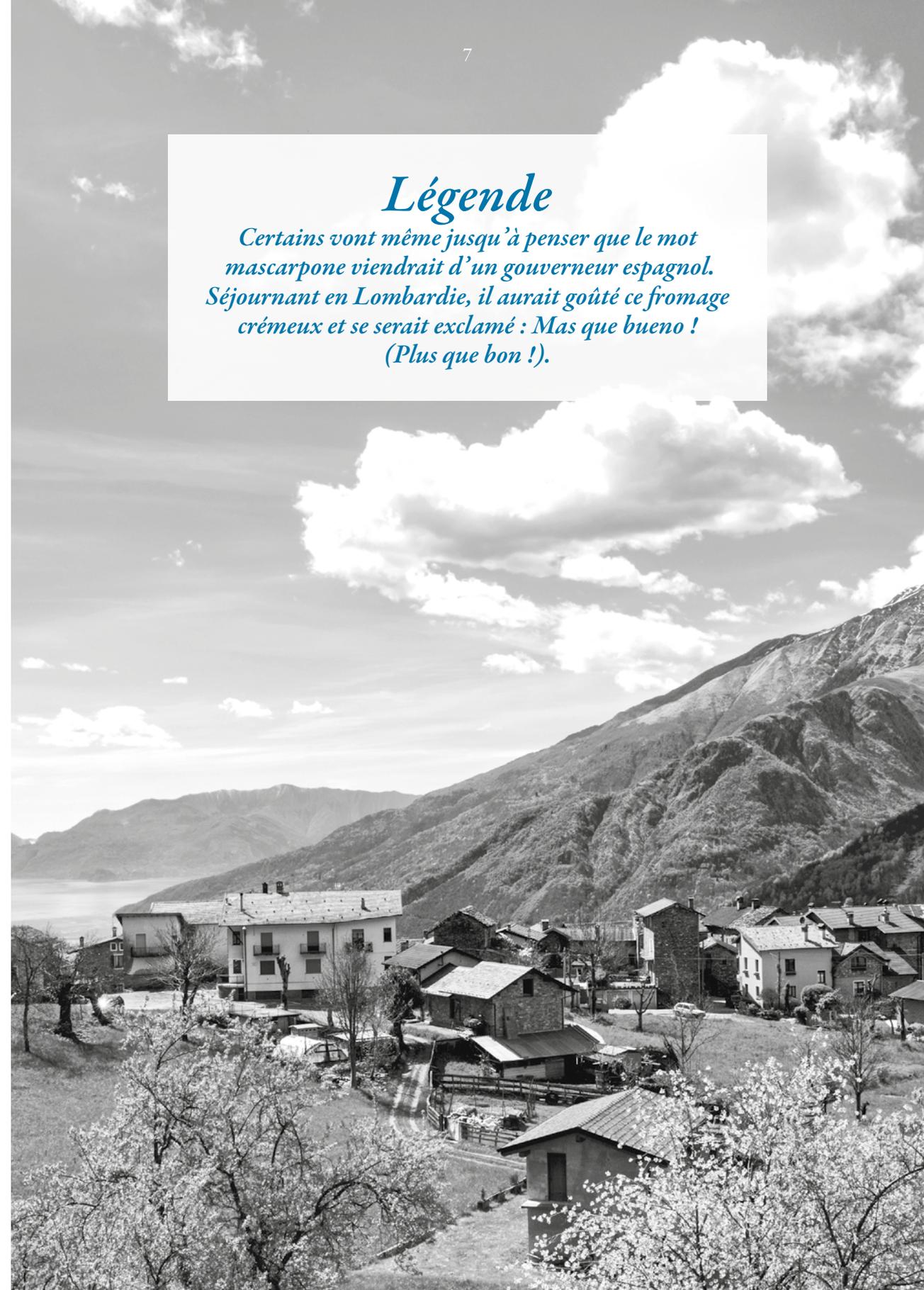
Mascarpone proviendrait de « Mascherpa » ou « Mascarpia ». Une expression lombarde qui signifie "relâché", pour indiquer que ce produit n'a pas de forme particulière, prenant ainsi celle de son récipient.

### *Dans la bouche des Italiens*

Bien que le terme soit entré dans le langage commun sous sa forme francisée, mascarpone se prononce « Mas-carponé » en italien.

## Légende

*Certains vont même jusqu'à penser que le mot mascarpone viendrait d'un gouverneur espagnol. Séjournant en Lombardie, il aurait goûté ce fromage crémeux et se serait exclamé : Mas que bueno ! (Plus que bon !).*





# DEFINIZIONE *e regolamentazione*\*

## LE PLUS CRÉMEUX DES FROMAGES

Le mascarpone est un fromage, mou, sans croûte et non affiné. Il est fabriqué à partir de crème de lait de vache, et parfois de crème de lait de bufflonne dans le sud de l'Italie. En Italie, la norme du 21 mai 1998 est garante du patrimoine historique de la tradition fromagère italienne. Elle stipule que le mascarpone doit être obtenu grâce à la coagulation de la crème de lait sous l'action combinée de la chaleur et de l'acidité. Crémeux, avec une consistance compacte et tartinable, d'une couleur allant du blanc au jaune paille, le mascarpone a une saveur douce rappelant celle de la crème.

Cette norme indique quels ingrédients sont autorisés pour la fabrication du mascarpone :

- ◆ de la crème de lait ayant au minimum 20% de matière grasse,
- ◆ du lait,
- ◆ des agents acidifiants : acide acétique, acide citrique, acide tartrique, acide lactique, vinaigre, sérum acide, jus de citron.

La présure n'est pas employée dans son processus de production, faisant du mascarpone un produit très apprécié des végétariens.

## UN FROMAGE TRIPLE CRÈME

Le mascarpone fait partie de la famille des fromages « triple crème », aux côtés du Brillat-savarin et du Boursault : ils contiennent plus de 75% de Matière Grasse sur extrait sec. Ces fromages exclusifs sont recherchés pour leur texture crémeuse et veloutée.

### *Composition*

Le mascarpone doit contenir :

<b>Résidus secs :</b>	48% à 60%
<b>Matière grasse :</b>	≥ 75% sur extrait sec
<b>Protéines :</b>	2,8% à 6% sur produit fini

# PROCESSO *di fabbricazione*\*

CRÈME DE LAIT  
+ LAIT



ACIDE  
(citron, vinaigre,...)



CHAUFFAGE  
105°C pendant 24 sec.



## COAGULATION



CAILLÉ + PETIT LAIT



## ÉGOUTTAGE, LISSAGE



*Mascarpone*

\*Processus de fabrication



## SECRETS DE FABRICATION

Pour fabriquer le mascarpone Galbani Professionale, notre fromagerie de Certosa utilise uniquement de la crème, du lait, et de l'acide citrique, un acide naturellement présent dans le citron. Sous l'action combinée de l'acidité et de la chaleur, la coagulation se fait lentement et le caillé se forme. Il faut respecter le temps nécessaire à cette coagulation douce, c'est le chambrage. Le caillé est ensuite égoutté pour séparer le petit lait du mascarpone. Il ne reste plus qu'à le lisser et à l'emballer.

Grâce à son procédé de fabrication unique, avec un double chauffage, le mascarpone Galbani Professionale se distingue par un petit goût légèrement caramélisé.



1 Réception du lait



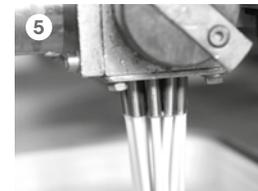
2 Préparation et standardisation du lait



3 Dosage du caillé



4 Préparation des pots



5 Remplissage des pots et barquettes



6 Operculage des pots



STRACCHINO CERTOSA

## *Certosa di Pavia,* là où tout a commencé

En 1921, Egidio Galbani ouvre une fromagerie à CERTOSA DI PAVIA. La fabrication du mascarpone Galbani commence vers 1950 dans cette fromagerie au cœur de la Lombardie. Un savoir-faire qui s'est perpétué dans le temps et qui a traversé les frontières, puisque 64% du mascarpone de Certosa est aujourd'hui exporté dans d'autres pays, dont la France.

## *Certosa :* *le monastère* berceau d'un fromage divin

Certosa abrite un des plus grands monastères d'Italie. Sous l'impulsion de la famille Visconti, cette bâtisse magnifique a été construite au XIV<sup>e</sup> siècle, par l'ordre des Chartreux. D'où son nom, Certosa, « chartreuse » en italien. Symbole fort, le monastère figurait même sur les premiers emballages de Crescenza et de Stracchino (fromages frais à pâte molle).

# IL BUON *mascarpone*\*

## DÉFINITION

Un bon mascarpone se reconnaît à :

- ◆ Une couleur de blanc à ivoire,
- ◆ Une texture crémeuse, ferme, lisse, homogène,
- ◆ Un goût doux, qui rappelle celui du lait et de la crème.

Le % de matière grasse est un bon indicateur de qualité pour un mascarpone.

En effet, la matière grasse joue un rôle essentiel sur le foisonnement et la tenue du mascarpone. **Préférez un mascarpone avec au minimum 40 % de matière grasse.**

## Valeurs nutritionnelles

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes pour 100g de mascarpone Galbani Professionale.

Énergie :	1 680 kJ / 408 kcal
Matière grasse :	41,5g
dont acides gras saturés	28,5g
Glucides :	4,0g
dont sucres	3,0g
Protéines :	4,5g
Sel :	0,08g

\*Le bon mascarpone

# IL MASCARPONE *Galbani Professionale*\*\*

## LA QUALITÉ PROFESSIONNELLE

Grâce à son procédé de fabrication unique, avec un double chauffage, le mascarpone Galbani Professionale se distingue par :

- ◆ Sa qualité et sa régularité,
- ◆ Une belle couleur ivoire, un aspect velouté,

- ◆ Une texture lisse et crémeuse, homogène, facile à mélanger,
- ◆ Une excellente tenue au foisonnement,
- ◆ Un goût de crème et de lait, légèrement caramélisé, sans acidité,
- ◆ Un taux de MG de 41,5%.

## LE NUMÉRO UN

### LE MASCARPONE GALBANI EST N° 1 EN ITALIE

- ◆ Avec une part de marché de 34 %<sup>(1)</sup>,
- ◆ 9 familles italiennes sur 10 achètent Galbani<sup>(2)</sup>,
- ◆ 98 % des Italiens connaissent Galbani<sup>(2)</sup>.

<sup>(1)</sup>Source : IRI MAT Sept 2016 – Total Cheese Fixed Weight - Volume Market Share

<sup>(2)</sup>Source : IRI full year 2015 – Total Cheese Fixed Weight - Volume Market Share

### LA MARQUE LA PLUS CONNUE EN RESTAURATION ITALIENNE

84 % des chefs en restauration italienne connaissent la marque et 91 % lui font confiance<sup>(3)</sup>.

<sup>(3)</sup>Baromètre de notoriété FoodService Vision 2018



\*\*Le mascarpone Galbani Professionnel

## Le marché Le mascarpone en France

Le marché total en France :	12 140 T
En GMS :	9 360 T
En restauration :	2 780 T

Sources : Hyper, Super, HD, drive CAM avril 2018 / Gira 2017

# MASCARPONE *e tiramisù\**

## PETITES HISTOIRES POUR UN GRAND DESSERT

Les français ont découvert le mascarpone grâce à la recette du tiramisù, qui nous vient d'Italie il n'y a aucun doute là-dessus. Il en va de même pour son nom : de l'italien. Tiramì'su qui signifie « tire-moi vers le haut » ou « remonte-moi ». Mais au pays de la comedia dell'arte, plusieurs scénarios rivalisent sur sa véritable origine.

**En voici quelques uns :**

### *Celui qui entre dans l'histoire*

Le tiramisù aurait été créé spécialement pour la visite à **Sienna** de Cosme III de Médicis (1642 – 1723), duc de Toscane. Conquis, **il aurait rapporté la recette à Florence**, qui aurait été transmise à Venise, Trévise et jusqu'à Londres.

### *Celui qui soigne*

Le tiramisù proviendrait à l'origine d'une **recette de « grand-mère »**. **Un petit remontant équivalent à notre lait de poule**, composé de jaune d'œuf et d'alcool, et qui aurait évolué au fil du temps pour devenir le tiramisù.

### *Celui qui dit ti amo*

Il se dit qu'à la Renaissance, les Vénitiennes offraient à leurs amants un tiramisù, **auquel on prêtait alors des vertus aphrodisiaques**. Non loin de là, le chef pâtissier Roberto Linguanotto, du restaurant Alle Beccherie à Trévise, affirme d'ailleurs avoir créé le tiramisù, inspiré d'une recette traditionnelle à laquelle il a ajouté le mascarpone.

### *Celui qui ne jette rien*

La dernière légende est beaucoup plus terre à terre : le tiramisù serait une recette anti-gaspi. **Pour ne pas jeter le café froid et les restes de gâteaux**, on ajoutait alors un peu de liqueur que l'on recouvrait ensuite de crème ou de mascarpone.

## *Le mascarpone*

*est indissociable du tiramisù. En quelques années, le tiramisù est devenu le dessert préféré des français. La recette classique chocolat-café est la plus appréciée. Et parmi les variantes, les plus populaires sont le tiramisù aux fruits rouges et le tiramisù aux spéculoos.*

*Le tiramisu  
se doit d'être d'une tenue  
irréprochable.  
Le bon choix du  
mascarpone est  
indispensable à la réussite  
de la recette.*



La recette du tiramisu originale de Marco Sacco

## LE CHOIX DES INGRÉDIENTS



### LE MASCARPONE

Préférez un mascarpone avec 40% de matière grasse minimum.



### L'ALCOOL\*

Bien qu'il n'ait rien d'obligatoire, vous avez le choix entre des alcools italiens comme le marsala (vin de Sicile) ou l'amaretto (aux amandes), et le cognac, le whisky, le rhum ou la liqueur de café...



### LES BISCUITS

Traditionnellement, les biscuits utilisés sont des biscuits italiens : les savoiardi. En France, on utilise facilement des boudoirs (saupoudrés de sucre semoule), des biscuits à la cuillère (saupoudrés de sucre glace, plus moelleux mais plus fragiles à l'imbibage), ou de la génoise.

\*L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.  
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

# RICETTA DEL TIRAMISÙ e consigli\*\*

## CONSEILS DE CHEFS

- ◆ Battre les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux et aéré. Pour cela, le mieux est d'utiliser un batteur.
- ◆ Réserver au froid : 3 h (minimum), 6 h (conseillé), 12 h à 24 h (idéalement).
- ◆ Vous pouvez aussi augmenter la quantité d'œufs : 8 au lieu de 6. Votre tiramisu sera plus léger mais un peu moins crémeux.
- ◆ Utiliser un mascarpone avec une texture ferme, qui contient au minimum 40% de MG. Sortir le mascarpone du réfrigérateur un peu à l'avance.
- ◆ Dans certaines régions d'Italie, on utilise un mélange de ricotta et mascarpone pour davantage de légèreté. Un très bon compromis.
- ◆ Monter les blancs en neige, bien fermes. Pour avoir des blancs bien serrés, certains chefs gardent ¼ du sucre et l'ajoutent dans les blancs.

## La Ricetta

Originale du Tiramisu par Galbani Professionale

### INGRÉDIENTS POUR 6 À 8 PERSONNES

500 g mascarpone	300 g boudoirs
GALBANI Professionale	¾ litre de café (environ 8 tasses)
6 œufs	50 g liqueur au choix
150 g sucre semoule	Cacao amer en poudre

\*\*Recettes & conseils

# ISPIRAZIONE

## *usi e accordi\**

### DIVERS USAGES

#### Les usages du mascarpone continuent de se diversifier.

En pâtisserie, le mascarpone est utilisé pour serrer la crème montée, et il entre comme ingrédient dans les recettes de nombreux gâteaux traditionnels italiens.

Il est bien adapté aux crèmes glacées maison et aux parfaits (semifreddo en Italie) ou tout simplement en quenelle pour les décors.

En cuisine, il entre dans la composition des farces pour les pâtes, et il est souvent ajouté dans les risottos auxquels il apporte encore plus de crémeux. On le retrouve également dans les soupes et les veloutés, et même dans les fromages : essayez le brie farci aux truffes et au mascarpone !

### Astuce de chef

Pour réaliser une crème montée bien serrée, ajouter 20% de mascarpone à 80% de crème supérieure Président Professionnel. Vous obtiendrez un serrage rapide et parfait, avec une longue durée dans le temps.

\*Inspiration, les usages & accords

"L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

## SES ACCORDS



### Les biscuits

Biscuits cuillère, génoise, meringue, biscuits roses de Reims, savoardi, amaretti, biscuits de Pavésini, brioche, panettone, rochers coco, pain d'épice, baba, cigarettes russes.



### Les alcools\*\*

Amaretto, marsala, rhum, muscat, Grand Marnier, Cointreau, limoncello, cognac, whisky, liqueur de café...



### Les biscuits & pâtes cuites

Pain grillé, focaccine, blini, crumble, focaccia, gressin, biscuits apéritifs, galettes de riz.



### Les préparations

Tapenade, houmous, anchois, câpres, tomates séchées, citron, échalote, ciboulette, ail, basilic & pesto, thym, tabasco, roquette, romarin, sarriette, sauge, mâche, origan, safran, coriandre, cumin, gingembre, raifort, wasabi, noisette, pignon, noix, truffe.



### Les classiques

Chocolat, café, amaretto, praliné, caramel.



### Les fruits à coques

Noisette, amande, noix, pignon, pistache, pécan.



### Les fruits

Fraise, framboise, citron, orange, clémentine, mandarine, pêche, poire, mangue, ananas, figue.



### Les épices & condiments

Menthe, verveine, poivre, safran, badiane, vanille, cannelle, gingembre, réglisse, fève tonka, miel, sirop d'érable.



### Les classiques

Jambon de Parme, céleri, tomate, basilic, pâtes et risotto.



### Les légumes

Courgette, aubergine, asperge, petits pois, épinard, fenouil, carotte, poivron, potimarron, patate douce, champignons, betterave, concombre.



### Les viandes

Jambon de Parme, pancetta, saumon fumé, chorizo, foie gras.



### Les crustacés

Poissons, gambas, fruits de mer.



### Les fromages

Parmesan, Grana padano, Gorgonzola, chèvre.

# FUNZIONE *del mascarpone*\*

Le mascarpone, en Italie comme ailleurs, ne rime pas uniquement avec Tiramisu. Respectueux des traditions italiennes et adapté aux exigences des chefs, les différentes fonctionnalités du mascarpone inspirent les chefs en cuisine et en pâtisserie.

\*Fonctionnalités du mascarpone



## *Tenue au foisonnement*

**USAGES : TIRAMISU ET PÂTISSERIE**

Le mascarpone foisonne rapidement et facilement, sans grumeaux, seul ou en mélange avec de la crème, au batteur, au mixeur ou au siphon. Il assurera la parfaite tenue de vos tiramisus ou pâtisseries.



## *La liaison*

**USAGES : SAUCE, RISOTTO ET PÂTES FRAÎCHES**

Le mascarpone présente une grande capacité de liaison, il est particulièrement stable et crémeux. Il résiste à la chaleur sans se détendre et sans grumeaux. Il supporte l'acidité sans trancher. Il apporte du crémeux aux risottos, et convient parfaitement pour la préparation de farces à base de légumes, de viandes, volailles, poissons, fromages... Sans avoir à faire de réduction.



## *Finition de crème*

**USAGES : PÂTISSERIE**

Additionné à la crème, au batteur, mixeur ou au siphon, le mascarpone serre la crème pour la rendre ferme et onctueuse. Le mascarpone permet de bien stabiliser les émulsions et les mousses. Sa texture lisse et homogène se transforme en émulsion généreuse et brillante.



## *Conducteur de saveurs*

**USAGES : GLACES ET PARFAITS**

Très crémeux et riche en matière grasse, le mascarpone est facile à travailler. Un véritable exhausteur de parfums à l'incorporation. Moelleux et fondant en bouche, il permet de jouer sur les textures et les associations de saveurs. Sa grande tenue au froid est aussi bien adaptée à la réalisation de glaces onctueuses et de parfaits.

# LESSICO

## *mascarpone*\*

### CRÉMER

Ajouter de la crème ou du mascarpone à une préparation (potage, sauce) pour la lier, lui donner une texture onctueuse et veloutée, adoucir le goût.

### DÉTENDRE

Ramener une préparation à une consistance plus fluide, par addition d'un élément liquide.

### ÉMULSION

Mélange de deux liquides qui se séparent naturellement (ex : huile et vinaigre). Les émulsifiants, comme le jaune d'œuf, permettent de stabiliser l'émulsion plus longtemps.

### FOISONNER/MONTER

Opération qui consiste à incorporer de l'air afin d'avoir un mascarpone onctueux et aéré.

### LIER

Donner de la texture à un liquide (jus, potage, sauce...).

### LISSER/TRAVAILLER

Avec un fouet, battre énergiquement une préparation pour l'homogénéiser.

### RÉDUIRE/NAPPÉ

Epaissir et concentrer un liquide, en le portant à ébullition ou en le laissant mijoter à feu doux. L'objectif est de le rendre plus onctueux et plus savoureux.

### REPORT À FROID

Phénomène de séparation, lorsqu'une matière rend du liquide après un temps de repos.

Capacité du mascarpone à tenir dans le temps sans exsudation. Le report à froid est un élément très important pour le confort de travail.

### SERRER LA CRÈME FOISONNÉE

Finir de fouetter la crème par un mouvement rapide du fouet, pour la rendre très ferme et plus texturée. C'est une opération délicate qui consiste à pousser le foisonnement de la crème à ses limites, sans la faire retomber, juste avant de la faire tourner en beurre. L'ajout de 20% de mascarpone facilite le serrage de la crème.

### TENEUR EN MATIÈRE GRASSE

C'est la quantité de matière grasse dans 100g de mascarpone. Elle varie en général entre 35% et 42%.

Avant 2007, la teneur en matière grasse des fromages était calculée sur le poids sec du fromage, c'est-à-dire sur la partie du fromage dont on a extrait l'eau. On parle de teneur en matière grasse sur extrait sec. Pour le mascarpone, elle doit être  $\geq 75\%$ .



Passione per la qualità, dal 1882\*

**RETROUVEZ TOUTE LA GAMME SUR**

[www.galbani-professionale.fr](http://www.galbani-professionale.fr)

LACTALIS CONSOMMATION HORS FOYER

Les Placis 35230 Bourgbarré Cedex - Tél. 02 99 26 64 79 - Fax. 02 99 26 63 63