



Mascarpone



Description

Le **Mascarpone** est un fromage italien, originaire des régions de Piémont-Lombardie.

Ingrédient de choix de la cuisine italienne, il entre dans de nombreuses compositions culinaires. Fromage autrefois à base de lait de bufflonne, on le trouve aussi à base de lait de vache.

Sa fabrication est simple : on chauffe la crème à 100 °C et on ajoute du jus de citron ou du vinaigre blanc. Une fois caillée, la pâte est égouttée à travers une mousseline un ou deux jours au réfrigérateur.

Conseils d'utilisation

D'une texture lisse et onctueuse, le **Mascarpone** est principalement utilisé pour la réalisation de desserts, dont le fameux Tiramisu.

Cependant, il permet aussi de réaliser des sauces froides (ce qui lui permet de se glisser avec subtilité dans des plats salés), des mousses, des desserts aux fruits, des verrines festives et de délicieux gâteaux.

Nos produits

Code 011063

Mascarpone 36% m.g.
barquette 2kg

Code 011265

Mascarpone 36% m.g. pot 500g

Code 147503 **NOUVEAU**

Mascarpone 42% m.g. pot 500g


Code 011262


Mascarpone 36% m.g. pot 250g

Code 011650

Mascarpone 35,5% m.g. sac 10kg

Caractéristiques

 Italie

 Lait de vache

Avantages clés

- Multifonctionnel
- Parfaite tenue du produit
- Incontournable en pâtisserie

Nos idées
recettes →

