

Factsheet Was ist Mascarpone?



Produktebeschreibung:

- Mascarpone ist ein weisser, cremiger und streichfähiger Frischkäse, der aus Rahm hergestellt wird.
- Schmeckt aufgrund seines hohen Rahmgehalts mild und süsslich (keine Zugabe von Salz oder anderen geschmackgebenden Zutaten).

Nährwertangaben pro 100 g Mascarpone:

- Mascarpone ist ein Doppelrahm-Frischkäse mit 80 % Fett in der Trockenmasse (F. i. Tr.) Diese Angabe bezieht sich auf den Fettanteil in Prozent in der Käsemasse, nach Abzug des Wasseranteils. Mascarpone enthält ca. 42 g Fett pro 100 g.

Historisches:

- Die Wortschöpfung Mascarpone leitet sich aber auch aus dem Spanischen "mas que bueno" ab, was so viel wie "besser als gut" bedeutet.
- Zu uns kam der Mascarpone aus der Lombardei, wo er als Brotaufstrich verwendet wird.



Herstellung:

- Im Gegensatz zu den meisten Käsesorten wird er nicht aus Milch, sondern aus Rahm hergestellt.
- Rahm wird zentrifugiert, um den Fettgehalt zu erhöhen (dreifache Rahmstufe).
- Erhitzen des Rahms auf 90 °C.
- Zugabe von Zitronen-, Wein- oder Essigsäure.
- Rahm gerinnt, danach Trennung des Bruchs (Eiweissmasse) von der Molke.
- Abfüllen in Behälter.
- Keine Reifung.

Sorten:

- Mascarpone nature
- Mascarpone-Gorgonzola (Mischung aus Gorgonzola und Mascarpone, gibt Gorgonzola einen milderen Geschmack)

Haltbarkeit:

- Mascarpone nimmt schnell fremde Gerüche an, deshalb geruchssicher im Kühlschrank aufbewahren. Angebrochenen Inhalt schnell aufbrauchen. Hersteller sind dazu verpflichtet, das Mindesthaltbarkeitsdatum oder das Verbrauchsdatum auf der Verpackung anzugeben.



Verwendung:

- Mascarpone passt zu kalten und warmen Gerichten. Aufgrund seines milden Geschmacks eignet er sich besonders gut für Süßspeisen.
 - Wichtige Zutat für Tiramisù
 - Allerlei Desserts (Crèmes, Mousses, Glaces, Torten usw.)
 - Als Ersatz für Rahm (zu Früchten)
 - Zum Backen
 - Saucen (z. B. Pasta-Saucen)
 - Füllungen (z. B. Ravioli, Cannelloni)
 - Zum Verfeinern von Suppen
- Mascarpone ist bindungsfähig und säurebeständig.

