

## Factsheet

### Qu'est-ce que le mascarpone?



#### Description du produit:

- Le mascarpone est un fromage frais crémeux de couleur blanche, fabriqué à partir de crème et que l'on peut tartiner.
- En raison de sa forte teneur en crème, le mascarpone présente une saveur douce (ni sel ni aucun autre ingrédient exhausteur de goût ne sont ajoutés).

#### Informations nutritionnelles pour 100g de mascarpone:

- Le mascarpone est un fromage frais double-crème avec 80% de matière grasse dans l'extrait sec (MG/ES). Cette indication correspond à la teneur en matière grasse en pour cent de la masse de fromage après en avoir retiré toute l'eau. 100g de mascarpone contiennent env. 42g de matière grasse.

#### Un peu d'histoire:

- Le néologisme "mascarpone" vient de l'espagnol "mas que bueno", que l'on pourrait traduire par "plus que bon".
- Le mascarpone vient de Lombardie, où il est utilisé comme fromage à tartiner.



## Fabrication:

- Contrairement à la plupart des variétés de fromage, il n'est pas fabriqué à partir de lait, mais de crème.
- La crème est centrifugée afin d'accroître la teneur en matière grasse (catégorie triple crème).
- La crème est chauffée à 90°C.
- On ajoute de l'acide citrique, tartrique ou acétique.
- La crème caille, puis le caillé (protéines) se sépare du petit-lait.
- Le fromage est conditionné.
- Il n'y a pas d'affinage.

## Variétés:

- Mascarpone nature
- Mascarpone-gorgonzola (mélange de gorgonzola et de mascarpone, donnant une saveur plus douce au gorgonzola)

## Conservation:

- Le mascarpone s'imprégnant vite des odeurs étrangères, il convient de le conserver au réfrigérateur à l'abri de ces dernières. Le produit doit être consommé rapidement après ouverture. Le producteur est tenu d'indiquer sur l'emballage la date de durée de conservation minimale ou la date limite de consommation.



## Utilisation:

- Le mascarpone convient aux préparations froides ou chaudes. En raison de sa saveur douce, il est particulièrement adapté à la confection de plats sucrés.
  - Ingrédient essentiel du tiramisu
  - Pour tous types de desserts (crèmes, mousses, glaces, tartes, etc.)
  - En remplacement de la crème (avec des fruits)
  - Pour des pâtisseries
  - Pour des sauces (pour agrémenter les pâtes, p. ex.)
  - Pour des farces (ravioli, cannelloni, p. ex.)
  - Pour affiner des potages
- Le mascarpone est un excellent liant et supporte l'acidité.

