< retour

Fromagerie

Mascarpone

Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]
TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :

Type : À pâte fraîche

Origine : Italie

Famille :

Poids moyen : 500g

Le mascarpone est un fromage d'origine italienne à base de lait de bufflonne ou de vache, de jus de citron ou de vinaigre blanc. Il entre dans la composition de nombreuses recettes comme le tiramisu. Il a l'aspect d'une crème d'un blanc nacré, molle, consistante et au goût très doux.

Le mascarpone est très riche en graisse. Sa teneur en matière grasse oscille entre 50 et 86 % !

VARIÉTÉS

À l'origine, le mascarpone provient du lait de bufflonne, mais on retrouve aussi sur le marché un mascarpone au lait de vache. C'est un fromage à base de lait de vache, à pâte fraîche.

COMMENT CHOISIR ?

Vérifier la date de péremption qui figure sur l'emballage. On peut trouver deux types de pots, celui de 250g et celui de 500g qui se trouvent au rayon frais des grandes surfaces habituelle.

QUE FAIRE AVEC ?

Le meilleur mascarpone est celui du printemps.

COMMENT PRÉPARER ?

Le fromage fond plus facilement à la cuisson s'il est émietté, râpé ou coupé finement. Ajouté à une sauce, on le cuit doucement jusqu'à ce qu'il fonde, en évitant l'ébullition qui a pour effet de séparer les protéines de la matière grasse.

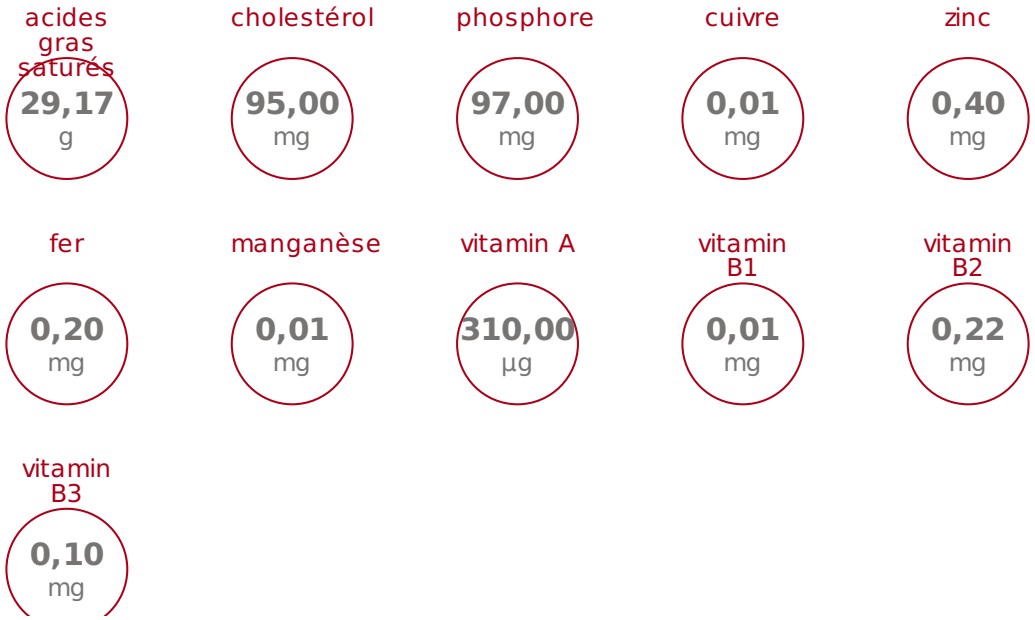
COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

Les fromages humides se conservent moins longtemps que les fromages fermes, la période de conservation est reliée principalement au taux d'humidité. Le mascarpone se conserve au réfrigérateur pendant trois semaines environ. Une fois ouvert, il est impératif de le consommer dans les trois jours. Il peut se congeler trois mois maximum. Les fromages sont plus savoureux si on les retire du réfrigérateur au moins 30 min avant de les consommer. Éviter de les laisser séjourner longuement à l'air ambiant car ils se dessèchent et peuvent se contaminer. Si de la moisissure s'est développée à la surface d'un fromage ferme, retirer 1 à 2 cm autour des moisissures par mesure de sécurité, et recouvrir d'un autre papier d'emballage. Il est préférable de jeter les fromages frais qui comportent des moisissures, car il y a risque d'empoisonnement.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories	protéines	lipide	calcium	sodium
453 kcal	7,60 g	47,00 g	68,00 mg	86,00 mg



Afficher plus

* Source de données : AFSSA

HISTOIRE

Le mascarpone est originaire de la Lombardie et du Piémont. Il fut inventé afin d'utiliser les excédents de beurre accumulés pendant toute l'année. Certains affirment que le mot mascarpone vient de la locution espagnole « mas que bueno » qu'aurait prononcée un haut représentant de la Cour madrilène venu en Lombardie alors qu'elle était sous domination espagnole en goûtant à ce fromage nacré.

Tiramisu au citron [3]

En savoir plus [3]

Artichauts crémeux en cuillères [4]

En savoir plus [4]

Tiramisu aux framboises et chocolat blanc [5]

En savoir plus [5]

Mousse pralinée au mascarpone [6]

En savoir plus [6]

Bavarois de moules au mascarpone, enveloppe de saumon fumé [7]

En savoir plus [7]

Tartines au saumon [8]

En savoir plus [8]

Mascarpommes [9]

En savoir plus [9]

Mousse au mascarpone et caramel beurre salé [10]

En savoir plus [10]

Tiramisu léger [11]

En savoir plus [11]

Crème de marron et mascarpone [12]

En savoir plus [12]

1 2 [13] 3 [14] 4 [15] → [13]
dernier » [15]

Liens

[1] https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15227
[2] https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15227
[3] https://www.qooq.com/recipes/tiramisu-au-citron
[4] https://www.qooq.com/recipes/artichauts-cremeux-en-cuilleres
[5] https://www.qooq.com/recipes/tiramisu-aux-framboises-et-chocolat-blanc
[6] https://www.qooq.com/recipes/mousse-pralinee-au-mascarpone
[7] https://www.qooq.com/recipes/bavarois-de-moules-au-mascarpone-enveloppe-de-saumon-fume
[8] https://www.qooq.com/recipes/tartines-au-saumon
[9] https://www.qooq.com/recipes/mascarpommes
[10] https://www.qooq.com/recipes/mousse-au-mascarpone-et-caramel-beurre-sale
[11] https://www.qooq.com/recipes/tiramisu-leger
[12] https://www.qooq.com/recipes/creme-de-marron-et-mascarpone

[13] https://www.qooq.com/ingredients/mascarpone?page=1
[14] https://www.qooq.com/ingredients/mascarpone?page=2
[15] https://www.qooq.com/ingredients/mascarpone?page=3