ما هو المسكربون؟

أتعلم كل شيء عن الجبن الإيطالي الفاخر المعروف باسم mascarpone؟ ما هو ، كيف طعمه ، وكيفية استخدامه في الوصفات المفضلة لديك؟ اليك الأجوبة:

قد تعرف جبن المسكربون كعنصر دسم ومفرح في التيراميسو – ولكن ما هو مسكربون؟ إلى جانب منحل ، الحلوى الإيطالية الطبقات ، وإلا كيف يتم استخدام مسكربون؟ هل هو جبن أم كريم أم كليهما؟ استمر في القراءة للحصول على إجابات عن جميع أسئلتك ، بالإضافة إلى بعض الإلهام الوصفي الجدي الذي سيؤدي إلى التسرع في المتجر للتخزين.

ما هو ماسكربون الجبن؟

جبن الماسكربون هو جبن إيطالي أو مزدوج ناعم. وعادة ما يكون بين 60-75 ٪ من محتوى الدهون ، وهذا يتوقف على المنتج ، مما يعطيها اتساقا فائقا ، حريري قابل للدهن. نشأت الجبن مسكربون في Abbiategrasso و Lodi في شمال إيطاليا. إنه جبن طازج أكثر شيوعًا مع حليب البقر المبستر. على عكس بعض الجبن ، التي تحتوي على المنفحة المستمدة من الحيوانات ، فإن مسكربون نباتي. انها مصنوعة من تسخين كريم الثقيلة وإضافة حمض مثل حمض الطرطريك (ويعرف أيضا باسم كريم التكلس) ، وحامض الستريك ، أو عصير الليمون لترسيخ وتثخين كريم. ثم يتم توتر Mascarpone من خلال القماش القطني لإزالة مصل اللبن السائل الزائد.

ما هو كريم مسكربون؟

كريم Mascarpone هو جلد إيطالي تقليدي. يتم تحضيره عن طريق جلد جبنة الماسكربون بالبيض ، والسكر وهو طبقة ناعمة مخملية في التيراميسو. في إيطاليا ، غالبًا ما يتم تقديم كريم مسكربون إلى جانب كعكة الباوند ، أو التوت الطازج ، أو على شراب إسبرسو.

لجعل الخاصة بك ، اخفق معا 16 أوقية من الجبن mascarpone و ½ كوب السكر حتى يصبح الخليط خفيف ورقيق. أضف ببطء في 3 صفار البيض حتى دسم. للحصول على لمسة نهائية لذيذة ، أضيفي ملعقتين من مشروب الروم أو البراندي أو الكونياك. كما تبيع BelGioioso نسختها

الخاصة من كريم مسكربون المحلى المعروف باسم Crema di Mascarpone.

ماذا طعم Mascarpone مثل؟

غالبًا ما تتم مقارنة الجبن ماسكاربوني مع الجبن والجبن الريكوتا والجبن الكريمي والكريم المخلوط. ومع ذلك ، mascarpone هو منتج أكثر حلاوة وأقل من نظرائه. Mascarpone حلوة بعض الشيء مع تلميح من الحموضة. يجعله قوامه الكريمي الغني إضافة ساحرة لكل من الأطباق الحلوة والمالحة.

ما هي بعض وصفات Mascarpone لذيذ؟

جربها في طبقنا على طبق إيطالي كلاسيكي – Molasses Tiramisu – أو كنجم العرض في Blueberry Ginger Cupcakes مع Honeyd Mascarpone Frosting . يمكنك أيضا إضافة الجبن مسكربون إلى أي قاعدة الآيس كريم محلية الصنع. مزيج في 8 أوقية مسكربون إلى الكسترد ساخنة قبل متماوج للحصول على نكهة غنية واتساق خارج دسم. نحن نحبها في آيس كريم الفطيرة البقان لدينا أو كمكمل حاذق لآيس كريم كعكة المرينغ بالليمون .

جعل سفوري مثل أكلة جبن بارما دسم و عصيدة من دقيق الذرة دسم أكثر منحط من خلال دمج الجبن مسكربون، أو استبدال القشدة الحامضة لمسكربون في دسم وعاء واحد البطاطا المهروسة.

أين يمكن لك أن تجد جبن ال Mascarpone ؟

يباع جبن Mascarpone في معظم محلات البقالة التجارية والمتخصصة كما يمكن ان يكلف حوالي 8 دولارات.