



# MASCARPONE, EL ALMA DEL TIRAMISÚ

**SU TEXTURA INIGUALABLE ES PERFECTA PARA RELLENOS, HELADOS Y CREMAS**

Es muy probable que el postre italiano más conocido en el mundo sea el tiramisú. Este postre, popularizado en los años '70, debe su éxito –al menos en parte- a la cremosidad de su ingrediente fundamental: el mascarpone. Sin embargo este queso de sabor envolvente y consistencia aterciopelada es ideal para preparar muchos otros postres, helados y rellenos. Con reminiscencia a crema y a manteca puede ser una delicia para cualquier goloso... siempre que no tenga problemas de peso, ya que de otro modo puede generar sentimientos encontrados donde el placer se combina con la culpa.

Delicioso, cremoso y aterciopelado, el queso mascarpone forma parte de muchísimas especialidades en heladería y pastelería, donde puede utilizarse como relleno o combinarse con licores y frutas para dar origen a riquísimas cremas. Este queso es originario de la región de Lombardía, en particular del área de Lodigiano, aunque hoy se elabora en varias regiones de Italia. La región de Lodigiano –zona agrícola al Sur de Milán- tiene una larga tradición de cría de bovinos y abarca la zona del Valle del Po inferior entre la confluencia de los ríos Adda y Lambro. En medio de un paisaje se caracteriza por la gran red de acequias y

canales de riego y por sus poblados en forma de cuadrilátero que rodea a una plaza central, nació este queso que es reconocido por el Estado como Producto Agroalimentario Tradicional Italiano.

Sus orígenes no son totalmente conocidos, pero la producción y consumo se remontan a varios siglos atrás. Se supone que su creación se debió a motivos utilitarios, ya que las vacas al final de otoño producían leche muy concentrada en grasa y proteínas, por otro lado, la estación era más indicada para la conservación de este delicado producto que no soporta las altas temperaturas.



## EL MASCARPONE, UN QUESO QUE NO ES QUESO

A diferencia de los otros quesos, el mascarpone no se elabora a partir de leche sino de la crema láctea, a la cual se la calienta a 80-90°C y se le agrega bajo agitación ácido cítrico, tartárico o simplemente jugo de limón o vinagre blanco. Luego de ser enfriado durante 24 horas, ya está listo para su consumo, que debe ser en pocos días porque se pone rancio rápidamente. En este queso no se usa cuajo animal, ya que la coagulación se produce por la combinación de la acidez y el calor. Debido a estas características de su elaboración, algunos afirman que debería ser excluido de la categoría “quesos”, aunque según la ley italiana debe ser considerado como tal.

La utilización de ácido le confiere al producto una consistencia particularmente cremosa, y al no utilizarse cuajo en su producción, se ha vuelto un ingrediente muy utilizado en la cocina vegetariana. La vida útil de este queso es breve, por lo que debe ser conservado en frío y consumido lo antes posible, sobre todo si es de origen artesanal. Cuando está confeccionado en forma estéril y envasado al vacío, se prolonga su fecha de caducidad hasta las dos semanas, pero una vez abierto el envase se debe aprovechar en un par de días porque tiende a volverse rancio muy rápidamente.



## UN SABOR ENVOLVENTE Y DELICADO

El mascarpone se presenta como una crema delicadísima, suave, densa, amantecada y homogénea, con un color que va del blanco nieve al amarillo. Su sabor es delicado, dulce, con un retrogusto que recuerda ligeramente al ácido de la crema. Cuando se elabora en forma artesanal utilizando vinagre de vino su sabor es aún más envolvente. En otros tiempos, el mascarpone se preparaba sólo en época invernal, se utilizaba la leche del ordeño matutino, la cual se dejaba en reposo un día entero a una temperatura de unos 10-12°C, o se centrifugaba, para obtener la crema de leche con un porcentaje de grasa de alrededor del 35%. Hoy, gracias a la moderna tecnología y a la refrigeración, está disponible en todas las estaciones y llega a la cocina de muchos países. La producción industrial, si bien permite su accesibilidad durante todo el año, le hace perder algo de su particular caracterización.



Productos

Labrador<sup>S.A.</sup>

0810-888-9587 • R. Castro 5145|47 (Munro)

info@productoslabrador.com.ar

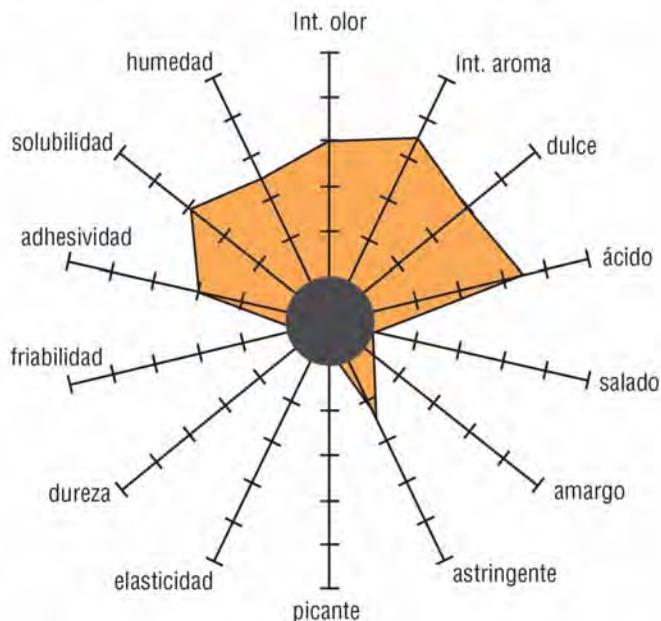
[WWW.PRODUCTOSLABRADOR.COM.AR](http://WWW.PRODUCTOSLABRADOR.COM.AR)

Fruitas • Cacao y derivados • Chocolate • Frutas secas y desecadas • Lácteos • Envases • Materias primas

## CARACTERIZACIÓN SENSORIAL

El mascarpone presenta un color blanco amarillento. El olor (aroma percibido por la nariz) tiene notas a crema, manteca y yogur; el aroma (percepción luego de que el alimento está en la boca) tiene las mismas notas pero con mayor predominancia de la crema. El sabor dulce es muy perceptible pero no exagerado, muy característico. El sabor ácido es ligeramente más perceptible que el dulce y también es característico de este queso. El sabor salado, el amargo y el picante no son perceptibles. La astringencia se percibe mejor una vez que el queso es deglutido, cuando la saliva tiende a limpiar las papilas gustativas de la boca. La peculiar estructura de Mascarpone puede aportar en repostería -pero también en otras preparaciones gastronómicas- sabor y textura. No es elástico, no es duro ni friable, pero es adherente y se pega bien a la mucosa de la boca y el paladar. Es rico en grasa, pero se funde rápido en la boca y se vuelve bastante soluble. En cuanto a la humedad, si bien es difícil diferenciar la grasa del agua, por análisis químico se sabe que tiene aproximadamente 45 a 48 % de agua.

## MASCARPONE (Modello ETANA di V. Bozzetti, B. Morara, M. Zannoni)



## APLICACIONES Y VALOR NUTRICIONAL

Este exquisito queso se puede comer solo, pero es ideal para la preparación de cremas, helados y pasteles dulces, aunque también se usa en pastas y risottos. Entre los maridajes dulces más golosos –pero también más calóricos- está el de mascarpone con nutella, que aparece en numerosas recetas de tortas, cremas y semifríos. También es utilizado en la cocina para reemplazar a la manteca o acompañar al salmón o a otros quesos, como el Gorgonzola. Se puede utilizar en las salsas para pastas, donde su contenido de grasa contribuye al sabor, y también para espesar y enriquecer diversos alimentos como sopas y platos de arroz. Es un queso de alto valor nutricional. El producto fresco elaborado con leche de vaca presenta un 44-47% de grasa (con leche de búfala ese porcentaje es aún mayor) y aporta 460 Kcal cada 100 g.

### Hechos nutricionales

### por 100 g

Energía	1849 kJ
	442 kcal
Proteína	4.19 g
Carbohidrato	2.62 g
Azúcar	0.56 g
Grasa	47.06 g
Grasa saturada	22.281 g
Grasa monoinsaturada	15.733 g
Grasa poliinsaturada	6.582 g
Colesterol	94 mg
Fibra	0 g
Sodio	351 mg
Potasio	90 mg

Es posible reducir su aporte calórico en algunas recetas reemplazando una parte por ricota, cuya carga energética es un tercio de la del mascarpone.



**DOLCE PASTA**  
insumos para helados

Obleas para decorar / Capelinas  
Cucuruchos & cucuruchos personalizados.  
Cucuruchos y cucuruchones.

Dolce Pasta S.r.l.

Constitución 845/Rosario/Santa Fe

Tel: (0341) 439 9865 - 437 6701

Fax: (0341) 439 5515

dolcepasta@ciudad.com.ar