

Ev yapımı Mascarpone Peyniri

Sadece 2 malzeme ile evde mascarpone peyniri yapmayı öğrenin. Tiramisu ve İtalyan tatlıları için mükemmel. Kolay adım adım tarif rehberi.

12h	20 min	12h 20min	4	Hard
HAZIRLIK	PİŞİRME	TOPLAM	PORSİYON	ZORLUK

Malzemeler

- 2 bardak krema
- 1 çay kaşığı taze limon suyu

Yapılışı

- Kremayı Isıtın**

Place 2 cups of heavy cream in a medium saucepan over medium heat.
- Kremayı kavurmayı önlemek için tahta kaşıkla ara ara karıştırarak yavaşça 85°C'ye (185°F) ısıtın, yaklaşık 5-8 dakika.**
- Asidi Ekleyin**

Tencerenizi ateşten alın ve hemen 1 çay kaşığı taze limon suyunu tamamen karışana kadar çırpın.
- Tencerenizi kısık ateşe geri döndürün ve karışım kaşığın arkasını kaplayacak kadar koyulaşana kadar düzenli olarak karıştırarak 10 dakika hafifçe kaynatın.**
- Karışımı Soğutun**

Buz banyosu oluşturmak için büyük bir kaseyi soğuk su ve buz küpleriyle doldurun.
- Tencerenin dibinin suya değdiğinden emin olarak buz banyosuna yerleştirin ve tamamen soğuyuncaya kadar ara ara karıştırın, yaklaşık 15-20 dakika.**
- Mascarpone'yi Süzün**

İnce gözenekli bir süzgeci tülbent veya temiz mutfak havlusuyla astırın ve bir kasesinin üzerine yerleştirin.
- Soğumuş krema karışımını astarlanmış süzgece dökün ve streç filmle örtün.**

9 Peynir altı suyunun süzülmesi ve mascarpone'nin sürülebilir kıvama gelmesi için 8-12 saat bir gece buzdolabında bekletin.

10 Bitirin ve Saklayın

Kalan nemi çıkarmak için tülbenti nazikçe sıkın, ardından mascarpone'yi saklama için hava geçirmez bir kaba aktarın.

İpuçları

En iyi sonuçlar için en az %30 yağ içeriğine sahip ağır krema kullanın. Yüksek yağ içeriği uygun pıhtılaşmayı sağlar ve otantik mascarpone'nin imza zengin dokusunu yaratır.

Kremayı yavaş ve sabit bir şekilde ısıtın, kavurmayı önlemek için. Orta ateş kullanın ve işlem boyunca eşit ısınmayı sağlamak için ara ara karıştırın.

Taze limon suyu, şişelenmiş versiyonlardan daha iyi çalışır çünkü nihai tadı etkileyebilecek yapay aromalar olmadan doğru asitlik seviyesini sağlar.

Buz banyosu adımını atlamayın - hızlı soğutma uygun dokuyu elde etmeye yardımcı olur ve karışımın kalan sıcaklıktan pişmeye devam etmesini önler.

Süzgecinizi kağıt havlu yerine ince tülbent veya müslin bezle astırın, çünkü kağıt havlular parçalanabilir ve mascarpone'nizde lif bırakabilir.

Fazla peynir altı suyunu çıkarmak için tülbenti nazikçe sıkın, ancak aşırı sıkıştırmayın çünkü bu nihai ürünü çok yoğun hale getirebilir.

Evde yaptığınız mascarpone'yi buzdolabınızın en soğuk yerinde saklayın ve kontaminasyonu önlemek için her zaman temiz aletler kullanın.

Mascarpone'niz çok kalın görünüyorsa, istediğiniz kıvamı elde etmek için nazikçe bir yemek kaşığı ağır krema karıştırabilirsiniz.