

Mascarpone и Savoiardi

Маскарпоне (итал. Mascarpone) — мягкий итальянский сливочный сыр из сливок коров или буйволиц.

Происходит из региона Ломбардия. Считается, что впервые этот сыр стали делать в области между городками Лоди и Аббиатеграццо к юго-западу от Милана в конце XVI — начале XVII столетий.

При производстве маскарпоне сливки подогревают до 75-90°С и добавляют лимонный сок или белый винный уксус, чтобы начался процесс свертывания.

Маскарпоне содержит в сухом остатке более 50 % жира, имеет кремообразную консистенцию, поэтому идеально подходит для десертов. Наиболее известный десерт, приготавливаемый на основе маскарпоне — тирамису. Также иногда сыр используется вместо масла для бутербродов.

Савоярди (savoirdi) — сухое пористое печенье, из-за своей продолговатой формы иногда называемое также «дамские пальчики».