



MANTEQUILLA - Y MASCARPONE self made

MANTEQUILLA



Ingredientes:

Crema de leche, y sal si quiere:

aromas a gusto.

Preparacion:

Poner la crema de leche en un recipiente y batir con la batidora hasta que se separe la parte grasa y amarilla de la leche.

Poner despues en un colador entre un lienzo y esprimirlo con una cuchara de madera para eliminar mas liquido.

consejo:

Si quiere antes de iniciar puede agregar los aromas que le gusten a la crema de leche asi que puede obtener la mantequilla aromatizada.

MASCARPONE



Ingredientes:

Crema de leche, y jugo de limon (esprimido)

Preparacion:

Llevar antes del punto de hervir la crema de leche y regular la temperatura de tal forma que no hierva.

Agregue 1 cuchara de jugo de limon cada 500 millilitros de crema.

N.B. (no mas de esto de otra manera se vuelve acido)

Mezclar por 3 o 4 minutos hasta integrar el jugo de limon a la crema.

De esta manera el limón corta la parte grasosa de la crema de leche.

Dejar enfriar y poner la masa sobre un lienzo entre un colador de pasta y encima de una olla, se debe dejar filtrar durante 24 horas.