

# LA CRÈME MASCARPONE RAPIDE DE MICHALAK (MÉTHODE 1 : CRÈME MONTÉE)

## La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/creme-mascarpone-rapide/>

Une crème Mascarpone Facile et Rapide

Chef : Christophe Michalak

Temps de préparation : 5 Minutes

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Sucrée, Crème, Crème Épaisse, Crème Mascarpone,

## Ingrédients

### Pour 490 g de Crème Mascarpone

190 grammes de Mascarpone

190 grammes de Crème Liquide Entière

190 grammes de Crème Liquide Entière 17,27 Centilitres/172,73 Millilitres

1 Oeuf

1 Oeuf 50 grammes

60 grammes de Sucre

2 grammes de Sel

\*En Option

Un peu d' Extrait de vanille

Un peu de Fèves tonka

### Pour 980 g de Crème Mascarpone

380 grammes de Mascarpone

380 grammes de Crème Liquide Entière

380 grammes de Crème Liquide Entière 34,55 Centilitres/345,45 Millilitres

2 Oeufs

2 Oeufs 100 grammes

120 grammes de Sucre

4 grammes de Sel

\*En Option

Un peu d' Extrait de vanille

Un peu de Fèves tonka

## LA CRÈME MASCARPONE RAPIDE DE MICHALAK (MÉTHODE 1 : CRÈME MONTÉE)

### Pour 645 g de Crème Mascarpone

250 grammes de Mascarpone

250 grammes de Crème Liquide Entière

250 grammes de Crème Liquide Entière 22,73 Centilitres/227,27 Millilitres

1,3 Oeufs

1,3 Oeufs 65 grammes

78,9 grammes de Sucre

2,6 grammes de Sel

\*En Option

Un peu d' Extrait de vanille

Un peu de Fèves tonka

### Pour 1,47 kg de Crème Mascarpone

570 grammes de Mascarpone

570 grammes de Crème Liquide Entière

570 grammes de Crème Liquide Entière 51,82 Centilitres/518,18 Millilitres

3 Oeufs

3 Oeufs 150 grammes

180 grammes de Sucre

6 grammes de Sel

\*En Option

Un peu d' Extrait de vanille

Un peu de Fèves tonka

## Instructions

1. Commencer par placer la cuve (ou on va fouetter la crème) au congélateur. La réussite d'une bonne crème fouettée est liée à une cuve et un fouet très froids !
2. Pour réussir la crème montée, Michalak rappelle qu'il faut que tous les ingrédients soient très froids, tout juste sortis du réfrigérateur
3. Placer tous les ingrédients dans la cuve une fois refroidie : le Mascarpone (190 g), la Crème Liquide Entière (190 g ou 17,27 Centilitres/172,73 Millilitres), l'Oeuf (1), le Sucre (60 g) et le Sel (2 g)
4. On peut rajouter en option et à son gout, de l'Extrait de vanille ou comme c'est le cas sur la photo, grater un peu de Fèves tonka. Pour acheter en ligne, c'est ICI
5. Puis fouetter à Vitesse Maximale !
6. Il ne faut pas hésiter à "serrer" afin d'obtenir une crème ferme et qui tienne bien au fouet !

### Utilisation et Conservation

7. Pour dresser la crème sur vos desserts, le meilleur moyen est la poche à douilles

## **LA CRÈME MASCARPONE RAPIDE DE MICHALAK (MÉTHODE 1 : CRÈME MONTÉE)**

8. Pour certaines recettes avec cette crème, quand on l'utilise pour une décoration au pochage, on prend une douille cannelée, d'à peu près 1,4 cm de diamètre