

## CRÈMES MASCARPONES : J AI TESTÉ PLUSIEURS RECETTES (FELDER, MOF, MICHALAK)

### L'article

<https://cuisinedaubery.com/cremes-mascarpone-comparaison/>

Diverses crèmes à base de mascarpone pour Tiramisu bien sur, mais également pour dresser une crème montée délicieuse et qui tienne

#### Comparaison de 3 recettes de Crèmes Mascarpone

##### **La Crème Mascarpone de Christophe Felder (méthode 3 : montée aux Blancs d'Oeufs)**

Cette crème mascarpone est proche de la version originale d'Italie  
Avantage : Moins lourde que les autres recettes car elle n'utilise pas de crème. Elle est aérienne grâce aux blancs d'oeufs montés  
Inconvénient : Elle retombe, donc ne supporte pas la conservation, même au frais, après quelques heures

##### **La Crème Mascarpone Rapide de Michalak (méthode 1 : crème montée)**

L'intérêt de cette crème mascarpone est qu'elle est vraiment rapide à réaliser  
Avantage : Facile et rapide à réaliser  
Inconvénient : Tient moins longtemps au frais

##### **La Crème Mascarpone de Christophe Felder (méthode 2 : pâte à bombe)**

Cette crème mascarpone est idéale pour des entremets et des verrines car elle ne retombe pas et reste intacte à la conservation  
Avantage : Ne retombe pas, reste intacte au frais longtemps  
Inconvénient : Est plus longue à réaliser avec la pâte à bombe

Au final, toutes ces recettes sont excellentes, mais pour des utilisations différentes :

- Pour une crème décoration par exemple, la recette de Michalak est excellente et pratique
- Pour une crème à entremets qui doit supporter le poids de plusieurs couches et tenir au frais plusieurs heures/jours, la crème à la pâte à bombe est idéale
- Pour une crème légère en bouche et facile, la crème montée aux blancs d'oeufs est recommandée