



調理時間

30分

※水切り時間は
含まない

簡単にできる！ マスカルポーネ風チーズ Mascarpone Cheese

材料 (完成品 約200g分)

- ・牛乳 (市販) 1ℓ
※成分無調整乳
- ・動物性生クリーム (市販) 200ml
※乳脂肪分40%台のもの
- ・レモン果汁 40ml

器具

- ・鍋 1個
- ・へら 1本
- ・ざる (パンチング加工のもの) 1個
- ・ボウル 1個
- ・キッチンペーパー (不織布製) 1枚
- ・温度計
- ・計量スプーン
- ・おたま 1個

作り方

1

加熱

- ・鍋に牛乳と生クリームを入れ、火にかける。
- ・85～90℃まで加熱する (火力は弱めの中火)。
- ・加熱中は鍋底が焦げ付かないように、たえずへらで混ぜる。



2

凝固

- ・所定の温度になったら火を止める。
- ・1をへらでかき混ぜながらレモン果汁を一度に入れる。
- ・レモン果汁を加えたあとは、カードとホエーが分離していない部分をそっとへらで混ぜる程度にする。
- ・このまま5分ほどおく。



3

水切り

- ・おたまでカードをすくい取る。
- ・粗熱がとれたら冷蔵庫に入れ、2～3時間おいて水分をきる。
★一晩おくと水分がさらに抜けます。
水切りの時間はお好みで。

ボウルの上にざるを置き
キッチンペーパーを
のせ、カードを入れる

↑ 2～3時間後



↑ 一晩置いたもの

4

完成

よく冷やしたら完成。