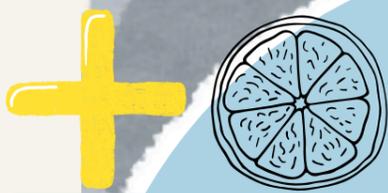


# Pasos Mascarpone



Es importante no dejar de remover desde que se empieza a calentar hasta que se deja a temperatura ambiente.

¡LISTO!



Se añade ácido cítrico y se mantiene a esa temperatura durante 5-10 minutos.

1 gramo de ácido por cada litro de nata.



Se calienta hasta llegar a 80 °C.



Se parte de nata (podría usarse nata para montar de brik).



Se enfría hasta llegar a 60 °C.



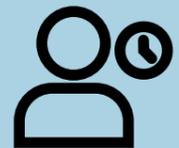
Se sube otra vez la temperatura a 80 °C.



Se deja 10 minutos a 80 °C.



Se filtra un mínimo de 12 horas.



Se deja 3 horas a temperatura ambiente.