CREMA AL MASCARPONE

500 g Mascarpone a temperatura ambiente
125 g Zucchero
4 Tuorli a temperatura ambiente
50 g Acqua

1. Versare in un pentolino l'acqua e lo zucchero semolato, mescolare leggermente e portate il composto a 121°C misurando la temperatura con un termometro da cucina.
2. Poco prima di raggiungere i 121°C (verso i 115°C), cominciate a montare i tuorli con le fruste elettriche oppure in planetaria.
3. Quando lo sciroppo avrà raggiunto i 121°C versarlo a filo sui tuorli, abbassando la velocità delle fruste al minimo.
4. Continuare a montare fino al completo raffreddamento.
5. Si ottiene così la pate à bombe, la base di tante preparazioni di pasticceria.
6. In una boule ammorbidite il mascarpone con una spatola ed aggiungete poco alla volta il composto di tuorli oramai freddo.
7. Incorporare con le fruste o con una marisa, mescolando man mano in modo da ottenere una crema omogenea.
8. La crema al mascarpone può essere mantecata con panna montata e gustata assieme ad una fetta di ciambella romagnola.