מה זה בעצם ?

גבינת שמנת לבנה ורכה מאיזור לומברדיה שבצפון איטליה. לאמיתו של דבר, המסקרפונה אינה גבינה, אלא תוצאה של תרבית המוספת לשומן המוסר מהחלב והמשמש בתהליך ייצור הפרמזן. אולם, למרות שתהליך ייצורה דומה במידה רבה לתהליך ייצור היוגורט, נוהגים להתייחס אליה כאל גבינה. לצורך ייצור המסקרפונה דרושה חומצת טרטר (חומצה צמחית טבעית המופקת מזרעי עץ התמרינדי. אחרי הוספת התרבית, השמנת מחוממת בעדינות ולאחר מכן מונחת להבשלה ולהתעבות. גבינה לבנה-צהבהבה, שמנה ועדינה זו היא מוצקה, אולם ניתנת למריחה בקלות ומשתמשים בה להוספה למנות אחרונות איטלקיות רבות, לעיתים מלוות בקוניאק. לעיתים, משתמשים בה גם לרטבים ולמנות מיוחדות. זמן ההבשלה של המסקרפונה הוא ימים ספורים בלבד והיא מכילה 75% שומן.