

Notes on safety... when handling butter, cream, or mascarpone cheese in cake frostings

Frosting recipes that use butter, cream, and/or mascarpone cheese generally need to be handled with care when it comes to storage, especially at room temperature. Here are the guidelines for such frostings:

Butter-Based Frostings:

- **Short-term Storage:** Butter-based frostings can typically be left out at room temperature (23-25°C) for a few hours, up to one day, as long as the room is not too warm (above 25°C) or humid.
- **Long-term Storage:** For storage beyond a day, it's best to refrigerate the frosting. When ready to use, let it come back to room temperature and re-whip if necessary to restore its consistency.



Cream Cheese and Mascarpone-Based Frostings:

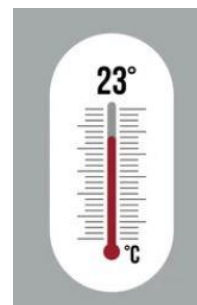


- **Short-term Storage:** Cream cheese and mascarpone cheese frostings should not be left out at room temperature for more than 2 hours. These dairy products are prone to spoilage and bacterial growth at room temperature.
- **Long-term Storage:** These frostings should always be refrigerated if not consumed within 2 hours. They can be stored in the refrigerator for up to 3-5 days. Before using, let the frosting sit at room temperature for a bit to soften, and then re-whip if necessary.

General Tips:

1. **Room Temperature:** If you do leave these frostings at room temperature, ensure that the room is cool (preferably no higher than 23°C).
2. **Safety:** Always err on the side of caution when it comes to dairy-based products to avoid foodborne illnesses.
3. **Serving:** If you frost a cake with cream cheese or mascarpone frosting, it's best to keep the cake refrigerated until a short time before serving.

In summary, while butter-based frostings can tolerate room temperature for a short period, cream cheese and mascarpone-based frostings require more stringent refrigeration to ensure they remain safe and fresh.



安全に関する注意事項...

バター、クリーム、またはマスカルポーネチーズを使用したケーキのフロスティングを取り扱う場合

バター、クリーム、および/またはマスカルポーネチーズを使用したフロスティングレシピは、特に常温での保管に注意が必要です。以下はそのガイドラインです：

バターベースのフロスティング：

- **短期保管：**バターベースのフロスティングは、室温(23-25°C)で数時間から最大 1 日まで放置することができます。ただし、室温が高すぎる(25°C 以上)または湿度が高い場合は避けてください。
- **長期保管：**1 日を超える保管には、フロスティングを冷蔵するのが最適です。使用する際は、室温に戻してから再度泡立てて、濃度を回復させると良いです。



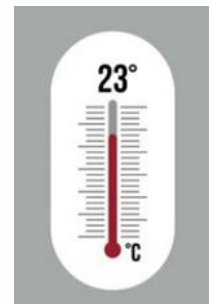
クリームチーズおよびマスカルポーネベースのフロスティング：



- **短期保管：**クリームチーズおよびマスカルポーネチーズのフロスティングは、室温で 2 時間以上放置しないでください。これらの乳製品は、常温での腐敗や細菌の増殖に敏感です。
- **長期保管：**これらのフロスティングは、2 時間以内に消費しない場合は必ず冷蔵してください。冷蔵庫で 3~5 日間保存できます。使用する前に、少し室温に置いて柔らかくし、再度泡立ててください。

一般的なヒント：

1. **室温：**これらのフロスティングを室温に置く場合は、室温が涼しいことを確認してください(理想的には 23°C 以下)。
2. **安全性：**乳製品を使用する場合は、常に慎重に扱い、食中毒を防ぐために注意してください。
3. **提供：**クリームチーズまたはマスカルポーネのフロスティングを使用したケーキは、提供する直前まで冷蔵するのが最適です。



まとめ：

バターベースのフロスティングは短期間なら常温に耐えられますが、クリームチーズおよびマスカルポーネベースのフロスティングは、安全で新鮮に保つために、より厳格な冷蔵が必要です。