



Francia

BRIE DE MEAUX ROUZAIRE

Es uno de los quesos franceses más antiguos que existen. Se encontraron escritos del reino de Carlomagno, en el año 774, que hacen referencia al Brie de Meaux. En 1814 consigue su consagración suprema, al ser el queso preferido en el Congreso de Viena. Obtuvo la DOP en el 1986 en reconocimiento a su historia y calidad. Se necesitan 25 litros de leche cruda de vaca para hacer un Brie de Meaux de unos 2,8 kg. Su proceso de elaboración se mantiene intacto desde hace siglos. Su sabor suave a almendras tostadas y su textura son indiscutibles.



QUESO DE LECHE CRUDA CON DOP.
ELABORACIÓN TRADICIONAL Y
ARTESANAL
NO CONTIENE GLUTEN



Brie
Francia



Rueda 2,8 Kg

La Brie es una región situada al este de Francia. Entre sus ciudades más famosas encontramos Meaux, de Nangis, de Coulommiers o de Melun. En Brie encontramos los valles de los ríos Marne y Sena. Debido a su suelo fértil, Brie es una región de explotaciones agrícolas. En sus grandes pastos se cría ganado vacuno dedicado a la producción lechera, para los quesos, como el Brie de Meaux.

Historia y elaboración

Louis y Blanche Rouzaire lanzaron el negocio familiar en París en 1938. Louis Rouzaire abrió las cavas de maduración en los años 60 y Marc Rouzaire representa ahora la tercera generación de esta familia de queseros. Rouzaire recoge a diario la leche de pequeños productores seleccionados de la zona de denominación de origen del Brie de Meaux y Brie de Melun. Valora que la alimentación del ganado se haga como mínimo con un 80% de hierba y paja de los pastos para asegurar la calidad de sus productos.



Louis y Blanche Rouzaire, París 1938.

La quesería familiar Rouzaire está ubicada en el pueblo de Fontenay Tresigny y afinan los quesos en sus cavas de maduración situadas en el pueblo de Tournan en Brie.



Castillo de Tournan que da imagen al logo de Rouzaire.

MARIDAJE

Acompañar con: nueces o avellanas, tomates secos, membrillo, mermelada de higos, trufa o comino.

Vino: espumoso seco, tinto con barrica (Cabernet, Tempranillo), Sidra.

Cerveza: cervezas Pilsen ligeras.

Pan: pan de campaña, pan de nueces, pan de pasas.




Importado y distribuido por:  iberconseil

Modos de uso

Es uno de los quesos franceses con más historia y tradición.

Un producto de alta calidad y de sabor suave. Lo podemos utilizar a diario, para conseguir un sabor exquisito en nuestros platos.

Adjuntamos algunos ejemplos.

TIPO DE CORTE	PREPARACIÓN EN CALIENTE	PREPARACIÓN EN FRÍO
Dados/Cubitos 	<ul style="list-style-type: none"> Topping en pizzas o cocas 	<ul style="list-style-type: none"> Tabla de quesos acompañado de frutos secos
Rallado Lascas 	<ul style="list-style-type: none"> Gratinado en pasta o cocas Quiche 	<ul style="list-style-type: none"> Ensalada de pasta con trocitos de Brie de Meaux. Ensalada de legumbres
Loncha 	<ul style="list-style-type: none"> Montadito a la plancha Coca de Brie de Meaux con uvas (ver receta 1) Bocadillo de jamón ibérico y Brie de Meaux 	<ul style="list-style-type: none"> Montadito de paté de setas con Brie de Meaux Bocadillo de Brie de Meaux, roast beef (ver receta 3)
En salsa 	<ul style="list-style-type: none"> Croquetas Empanadillas Buñuelos 	<ul style="list-style-type: none"> Salsa Brie de Meaux para pasta con crema de leche y cebolla confitada

RECETAS



COCA DE UVAS CON BRIE DE MEAUX Y ACEITE DE SETAS

INGREDIENTES PARA LA MASA

- 140 g de harina
- 2 cucharaditas de levadura en polvo
- 70 ml de cerveza
- 20 g de aceite de oliva
- 1 cucharadita de sal

INGREDIENTES PARA EL TOPPING

- 100 g de Brie de Meaux
- 60 g de uvas negras
- 60 g de uvas blancas
- 4 ramitas de tomillo fresco
- 1/2 cucharada de aceite de setas o de trufa

 Fácil |  2 raciones |  Apto para niños

ELABORACIÓN

Mezclar los ingredientes de la masa en un bol y amasar bien hasta obtener una textura homogénea. Cortar las uvas por la mitad y retirar las semillas. Cortar el Brie de Meaux en lonchas. Estirar la masa, darle forma de coca y colocar encima las uvas, clavándolas en la masa. Hornear a 250º durante 6-8 minutos. Retirar la coca del horno, colocar los trozos de Brie de Meaux y el tomillo y hornear durante 30 segundos más. Acabar con el aceite de setas.

NOTAS

Se puede hacer con una base de pizza o empanada comprada.

INGREDIENTES

- 200 g de Brie de Meaux
- 220 g de yogur griego
- 3 huevos
- 25 g de Maizena
- 75 g de azúcar

MASA DE GALLETAS

- 220 g de galletas Digestive
- 90 g de mantequilla
- Gelatina de tomate
- 2 hojas de gelatina
- Agua fría
- 150 g de confitura de tomate

 Muy fácil |  2 raciones |  Apto para niños

ELABORACIÓN

Triturar el queso Brie de Meaux troceado con el yogur. Batir los huevos con la Maizena y el azúcar, y agregar la mezcla del yogur con el queso. Romper las galletas hasta conseguir una textura granulada y mezclar con la mantequilla fría. Forrar un molde alargado de bizcocho con una capa fina de la masa de galletas y rellenar con la mezcla de queso. Cocinar al horno a 160º durante 40 minutos o hasta que al pinchar el centro con un palillo, éste salga limpio. Hidratar las hojas de gelatina en el agua fría durante 5 minutos, escurrir y colocarlas en un cazo con la confitura de tomate. Calentar a fuego bajo, removiendo hasta que se funda la gelatina y quede bien mezclada con la confitura. Cubrir el pastel con la gelatina y reservar en frío durante un par de horas antes de servir.



CHEESE CAKE DE BRIE DE MEAUX CON CONFITURA DE TOMATE



BOCADILLO DE BRIE DE MEAUX Y ROSBIF

INGREDIENTES

- 100 g de Brie de Meaux
- 2 panes chapata
- 20 g de mostaza de Dijon
- 30 g de mermelada de grosellas
- 50 g de canónigos
- 120 g de rosbif (o pastrami, o pollo a l'ast)

 Muy fácil |  2 raciones |  Apto para niños

ELABORACIÓN

Cortar el Brie a lonchas. Cortar los panes, untar una mitad con mostaza y la otra con mermelada. Montar los bocadillos con los canónigos, rosbif y Brie de Meaux.

TIP

Se puede servir tibio pasando el bocadillo por la sartén o la plancha.

VÍDEO DE LAS RECETAS DISPONIBLES EN NUESTRA APP



Y TAMBIÉN EN www.iberconseil.es