



Morbier Marcel Petite

Ref:3319 Morbier Marcel Petite



DOP Producto con Denominación de Origen Protegida.

El Morbier es un queso de vaca de leche cruda producido en las zonas del Jura y del Doubs. Tiene denominación de origen desde el año 2002 y requiere entre otros criterios que sea de pasta prensada no cocida y de leche cruda. Se caracteriza por su famosa raya gris de ceniza que divide horizontalmente el queso en dos al cortarlo. Se elabora solamente con leche de vaca Simmental y Montbeliarde. El tamaño de las ruedas oscila entre 30 y 40 cm de diámetro y su peso puede variar de 5kg a 8kg. Como su gran hermano el Comté, su corteza se forma tras lavados casi diarios con salmuera (agua saturada en sal). A nivel de maduración, el mínimo legal es de 45 días pero el Morbier Marcel Petite ofrece una maduración de más de 10 semanas, razón por la cual ofrece una textura ligeramente más densa y aromas más desarrollados.

ZONA DEL MORBIER: JURA



El **Jura** y el **Doubs** son zonas de media montaña ubicadas cerca de Suiza. Son zonas principalmente rurales donde abundan los ganados. La producción de productos lácteos está anclada en la tradición desde siglos. Antiguamente el Morbier se solía fabricar por los mismos ganaderos que producían el Comté. Cuando llegaba el Otoño, por la dureza del clima, no se producía leche suficiente como para hacer una rueda entera de Comté. (400litros de leche para hacer ruedas de 38kg). Se estrechaba el molde del Comté y se llenaba hasta la mitad con el ordeño de la tarde. Para proteger la cuajada de las moscas y evitar que se enmoheciera se le aplicaba una fina capa de cenizas de carbón. Al día siguiente se completaba el queso con el ordeño de la mañana. Hoy en día, se conserva la raya de ceniza vegetal principalmente por razones históricas y estéticas.



MARIDAJE

Condimentos: Con nueces o avellanas, tomates secos, comino, cebollas al vinagre, con uvas.

Vino: Un vino blanco semi seco de Chardonnay o Savagnin. Cidra.

Cerveza: Cerveza Chimay, cerveza negra tipo voll damm, Negra Moelo.

Pan: Pan de campaña, pan de nueces.



CONSEJOS DE CONSERVACIÓN



El Morbier como la Raclette son quesos que no soportan estar envasados al vacío. El riesgo, según la maduración del queso y del estado del vacío es que se humedezca la corteza, se vea blanda y desprendiera un olor fuerte. Lo que se recomienda es cortar el Morbier por la mitad, cortar 3 o 4 cuñas de 200gr, envasar los quesos en film transparente y colocar las cuñas encima del medio Morbier. Se pueden también crear bandejas de morbier loncheado para raclette, o bandejas combinadas morbier/raclette. O packs de Fondue Emmental(1/2), Comte(1/4), Morbier(1/4) con una botella de vino blanco.

El Morbier es un queso que se congela relativamente bien si luego se usa para fundir.

FABRICACIÓN DEL STILTON EN CLAWSON DAIRY



Marcel Petite es un afinador de Comte y de quesos del Jura muy reconocido por la calidad de sus instalaciones y de sus trabajadores. En los años 60 se reformó una antigua fortaleza militar subterránea construida en 1880 a más de 1000 metros de altitud que alberga ahora gran parte de los quesos afinados por Marcel Petite. Desde 3 generaciones colabora con los mejores productores de Morbier y selecciona las mejores piezas para empezar el trabajo de maduración en sus cavas. Las ruedas de Morbier llegan a la fortaleza con muy pocos días y Marcel Petite, gracias a la gran experiencia y al meticuloso cuidado de sus maestros afinadores cuidan las piezas, lavándolas, girándolas, controlando la temperatura y la humedad de cada sala y finalmente catando cada pieza antes de expedición.

PROPUESTA DE RECETA: Tartines de Morbier

Ingredientes:

150 g de Morbier
4 lonchas de pan de campaña
2 calabacines
8 tomates cherry
Aceite de oliva
Albahaca et hierbas de Provenza

Tostar el pan. Cortar los calabacines en tiras, saltearlas en aceite de oliva. Cortar el morbier en cubos, y colocarlos en el pan junto con el calabacín y 2 tomates cherry cortados en dos, salpimentar. Hornear 5 minutos a 150 grados y decorar con albahaca.



PROPUESTA DE RECETA: Morbilette con patatas



Ingredientes:

120 g de Morbier
400 g de patatas y 1 cebolla picada
150 g de espinacas
4 lonchas gruesas de bacón
Aceite de oliva y 15 cl de nata líquida

Pelar las patatas, cocerlas en agua salada, dejar enfriar y cortarlas en rodajas. En una sartén caliente tostar las tiras de bacon, cuando empieza a saltar grasa añadir y dorar la cebolla picada. A los pocos minutos añadir las espinacas y quitar del fuego cuando están cocidas. En 4 recipiente apto para el horno colocar al fondo el bacon, la cebolla y espinacas. Añadir una capa de patatas encima y una capa de Morbier cortado en lonchas encima de las patatas. Hornear 15min a 170C y servir caliente.

PROPUESTA DE RECETA: Crema de guisantes, Morbier y vieiras

Ingredientes:

200g de Morbier y 12 vieiras
500 g de guisantes y 4 dl de leche
1,5 dl de nata líquida
5 hojas de menta y 4 ramos de perejil
Aceite de Oliva, Sal y Pimienta

Hervir la leche y la crema, salpimentar, añadir la menta. Dejar reposar la menta. Añadir los guisantes, dejar calentar y batirlo en una licuadora. Cortar dados pequeños de morbier. Cocer las vieiras en un sartén con aceite, 30 segundos de cada lado. Colocar las vieiras en un plato hondo, verter lentamente la crema bien batida y repartir los dados de Morbier. Decorar con ramos de perejil y un chorrito de aceite de oliva.

