



## Brie de Meaux de Rouzaire

Ref: 2946 Rueda

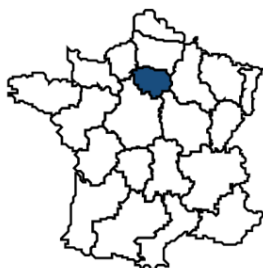
Ref: 2947 ¼ de Rueda



DOP Producto con Denominación de Origen Protegida.

Se encontraron escritos históricos fechados del reino de Carlomagno en 774 que hacen referencia al Brie de Meaux. Es por este motivo que podemos decir que es uno de los quesos franceses más antiguos. Elaborado exclusivamente con leche cruda de vaca, obtuvo la DOP en el 1986 en reconocimiento a su historia y calidad. Hacen falta 25 litros de leche para elaborar una pieza de unos 2,8kg. La cuajada se obtiene añadiendo cuajo animal y luego se moldea manualmente cada pieza con la ayuda de una pala de titanio. Una vez sacado de su molde, se pulveriza penicilium encima del queso para que se vaya formando el moho natural. Por último, se voltea el queso dos veces a la semana durante un periodo que varía entre 4 y 10 semanas según el punto de maduración que se le da.

## ZONA DEL BRIE DE MEAUX: BRIE



Brie

La Brie es una región geográfica francesa situada en la parte este de la Isla de Francia, entre los valles del río Marne al norte y del río Sena al sur. Cubre una superficie aproximada de 5000 km<sup>2</sup> y se extiende hasta el suroeste de la antigua provincia de Champaña. El gentilicio en francés es Briard. Entre sus pueblos y ciudades más famosas que dieron su nombre al queso, encontramos la ciudad de Meaux, de Nangis, de Coulommiers o de Melun. Debido a su suelo fértil, la Brie es una región donde predominan las grandes explotaciones agrícolas. Se cultiva principalmente el trigo, otros cereales y la remolacha azucarera. En sus grandes pastos se cría ganado vacuno dedicado a la producción lechera, en particular para la producción de quesos como el Brie de Meaux y el Coulommiers.



## MARIDAJE

**Condimentos:** Con nueces o avellanas, tomates secos, comino, membrillo, mermelada de higos o con trufa.

**Vino:** Vino blanco semi seco de Chardonnay. Vino tinto joven, tempranillo. Cidra.

**Cerveza:** Belga Chimay, cerveza negra tipo Voll Damm, Negra Modelo.

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



## CONSEJOS DE CONSERVACIÓN



El Brie de Meaux es un queso de pasta blanda y de leche cruda que contiene mucha agua. Es la razón por la cual tiene una fecha de caducidad relativamente corta que ronda los 25 días. Para ayudar a las tiendas a ofrecer un producto fresco en su punto óptimo, Rouzaire propone la versión del Brie de Meaux en cuartos de 700 gramos envasado en su caja de madera. Se aconseja cortar, filmar y volver a colocar el queso en su caja de madera ya que tanto a nivel de presentación por su aspecto rustico como a nivel de conservación por la humedad que almacena y transmite, la madera permite mejorar su conservación. En épocas de fiestas por ejemplo, se puede presentar la pieza entera cortada por la mitad con un tercio de pieza puesta encima de la media pieza y unas 3 o 4 cuñas pre cortadas y filmadas encima del todo. Es la presentación más atractiva. Cuando un queso es grande o hay mucha cantidad de un queso, siempre llama más la atención y se ve más fresco.

## FABRICACIÓN DEL BRIE DE MEAUX



La quesería familiar Rouzaire está ubicada en el pueblo de Fontenay Tresigny y realiza el trabajo de afinador en sus cavas de maduración situadas en el pueblo de Tournan en Brie. Louis y Blanche Rouzaire lanzaron el negocio familiar en Paris en 1938. Louis 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 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.

## RECETA: Quiche de puerros y Brie de Meaux

### Ingredientes:

1 rollo de masa milhojas  
500 gr de puerros  
4 huevos  
500 gr de Brie de Meaux  
15 cl de leche  
25 cl de nata líquida  
Aceite de oliva



Precalentar el horno a 180°C. En una cazuela, cocer a fuego lento durante 5 minutos los puerros cortados en rodajas de 1 cm de ancho con el aceite de oliva. Verter 15cl de agua encima de los puerros, salpimentar, mezclar y dejar cocer 10 minutos hasta que no quede líquido.

Abrir el rollo de masa milhojas y colocarla en un plato apto para el horno. Repartir los puerros encima de la masa. En un bol, mezclar los huevos, la leche, la nata, la sal y la pimienta. Cortar el Brie de Meaux en lonchas, colocar las lonchas encima de los puerros y verter lentamente la mezcla con los huevos. Hornear durante 25 minutos.

## RECETA: Brie de Meaux con frutos secos



### Ingredientes:

1/4 de Brie de Meaux  
100 gr de mantequilla o mascarpone  
80 gr de albaricoques secos  
80 gr de ciruelas confitadas  
80 gr de pistachos y 80 gr de avellanas  
10 gr de flor de sal

Tostar las avellanas en una sartén. Mezclar y cortar con un cuchillo o con un robot todos los frutos secos. Ablandar la mantequilla y mezclarla con los frutos secos. Abrir el Brie de Meaux en dos horizontalmente. Extender la masa obtenida en la parte inferior del queso y cubrirlo con la parte superior. Prensar ligeramente y envolver firmemente en un film. Dejar reposar en la nevera.

## RECETA: Tartine de Brie de Meaux gratinado con trufa

### Ingredientes:

6 lonchas de pan de pasas  
1 cuña de Brie de Meaux  
Miel  
Aceite de trufa  
Mezcla de pimientas



Precalentar el horno a 200gr. Cortar el Brie de Meaux en lonchas finas. Colocarlas encima del pan, sazonar con la mezcla de pimientas. Verter un poco de aceite de trufa y miel por encima. Hornear durante 10 minutos. Comer inmediatamente acompañado de una ensalada fresca con trozos de manzana y avellanas.