



Crèmeux de Bourgogne 1,5Kg
Ref: 3835



El Crèmeux de Bourgogne es un queso de vaca triple crema fabricado por la quesería Delin. Pertenece a la familia de los “Brillat Savarin”, queso francés que se inventó a finales del siglo 19 y que fue renombrado Brillat Savarin por Henri Androuet en 1930 en honor al famoso hombre de ley y gastrónomo Jean Anthelme Brillat-Savarin. Como este queso no tiene, de momento, denominación de origen, los productores gozan de cierta libertad al momento de decidir su tamaño y su nombre. Se produce generalmente en Normandía o en Borgoña. Su textura es muy reconocible y se puede encontrar en un formato de queso de 100gr, de medio kilo o de más de un kilo. El motivo de su delicada textura es porque se añade nata a la leche antes de cuajarla. Según el productor y el tamaño puede ofrecer un sabor a nata muy suave y láctico como es el caso del Crèmeux de Bourgogne o matices más salados hasta ligeramente picante en final de boca, como es el caso de Brillat savarín 100gr de Rouzaire. Es importante saber que a pesar de su nombre de queso triple crema, no tiene mucha más materia grasa que un Comté o un Gruyère, por ejemplo, ya que contiene más agua que los dos últimos quesos citados. A modo de comparación: Crèmeux de Bourgogne contiene 75% de materia grasa sobre estrato seco que corresponden en este caso a 35% sobre producto acabado. El Comte ofrece 45% de materia grasa sobre extracto seco y corresponde a 28% de materia grasa sobre producto acabado.

ZONA: La Borgoña



La Borgoña

La Borgoña es una provincia del centro de Francia ubicada al Oeste del Franco condado y tiene como capital la ciudad de Dijon. Es un territorio principalmente agrícola atravesado por el río Saona que ofrece tanto, llanuras y prados para la cultivación del trigo, maíz o cebada, como zona calcarías idóneas para el viñedo. Es una gran zona productora de vinos donde se cultiva principalmente Pinot noir y Chardonnay, que se usa por ejemplo en la elaboración del “Chablis”. En sus grandes pastos se cría ganado vacuno dedicado a la producción lechera, en particular para la producción de quesos como el Brillat-savarin, yogures o mantequillas.



MARIDAJE

Condimentos: frutos confitados, frutos secos, trufa, hierbas frescas.

Vino: Vino espumoso tipo Champagne, Cava, Vino blanco tipo Chablis

Cerveza: Cervezas aromatizadas con fruta (cereza) o cerveza clásica Pilsen.

Pan: Todo tipo de pan especialmente con semillas y panes crujientes



CONSEJOS DE CONSERVACIÓN



El Crèmeux de Bourgogne tiene entre 2 y 3 semanas de maduración y presenta una corteza florecida similar a la del brie. La ventaja de este queso es que no se parece a ningún queso clásico del mostrador por su textura extra cremosa. El consejo principal que se ha de tomar en cuenta para el Crèmeux de Bourgogne es usar una lira o un cuchillo de lama muy fina para cortarlo. En efecto, una vez cortado el queso se aguanta perfectamente, pero como pasa con la mantequilla, se pega mucho la pasta del queso al cuchillo. Viene presentado en su campana de plástico que le permite seguir madurando poco a poco sin que sufra tanto de las condiciones del mostrador. Al cortarse se puede levantar ligeramente la corteza, es un fenómeno natural que no afecta la calidad del queso. Tiene mucho éxito untado o mezclado con sabores como trufa fresca o chutneys.

HISTORIA DE DZIUGAS



Jacques et Jacqueline Delin crearon la quesería en el 1969. Comercializaban leche fresca, queso fresco y algún queso de pasta blanda. En el 1980 deciden especializarse en la fabricación de quesos frescos y afinados enriquecidos con nata como el Cremeux de Bourgogne, el Brillat Savarin... Tras el éxito de estas primeras creaciones, y para seguir con el paso de diferenciación, empezaron las primeras pruebas de quesos con sabores (Brillat con pasas o con arándanos confitados etc...)

En el 1990 Philippe, el tercer hijo de la pareja, toma la riendas de la quesería que comercializa el 80% de su producción a nivel local. Tras grandes inversiones y esfuerzos hoy en día la quesería Delin exporta alguno de sus quesos a otros países europeos, Canadá y Estados Unidos.

RECETA: Arroz con leche salado de Cremeux de Bourgogne y Jamon Ibérico



100gr de arroz redondo
500ml de leche
60gr de Cremeux de Bourgogne
70gr de Jamón Ibérico a dados

En una cazuela, cocer el arroz con la leche a fuego lento durante 40min. Añadir el Cremeux de Bourgogne a dados para que se funda. Añadir en el último momento el Jamón a dados. Servir tibio en vasitos como entrante.

RECETA: Blinis de Chutney y Cremeux de Bourgogne

20 Blinis
250gr de Cremeux de Bourgogne
Chutney de frutos rojos
Sésamo

Cortar el Cremeux de Bourgogne en lámina fina con una lira. Calentar los Blinis en la tostadora. Untar un poco de Chutney en cada Blinis, colocar el queso y espolvorear de sésamo. Servir tibio para el aperitivo.



RECETA: Clafoutis de Espárragos y Cremeux de Bourgogne



10 espárragos verdes
1 cucharada de mantequilla
80g de nata de cocina
60g de queso Cremeux de Bourgogne
1 huevo
Sal y pimienta
1 pizca de nuez moscada

Pelar las bases de los espárragos y cortarlos en diagonal en trozos de unos 3 cm.

Saltear los espárragos con la mantequilla durante 5 minutos a fuego medio. Triturar la nata con el queso Cremeux de Bourgogne y el huevo, y condimentar con sal, pimienta y nuez moscada.

Colocar los espárragos en cazuelas individuales o moldes que puedan ir al horno, pintados con mantequilla.

Verter la mezcla sobre los espárragos y cocinar en el horno precalentado a 160º durante 20 minutos o hasta cuajar.