



Francia

BRIE PAYS PAYSAN BRETON

Este queso es una de las especialidades de pasta blanda de la marca Paysan Breton. Se elabora con leche de vaca no pasteurizada, sino termizada, un tratamiento a menor temperatura que la de la pasteurización para eliminar patógenos de la leche sin modificar sus cualidades gustativas y nutritivas.

El resultado es un queso con un sabor intenso que se acentúa al aumentar su grado de maduración y con una textura suave y fluida que se funde en la boca y se untan fácilmente. Su característica corteza blanca originada por el *Penicillium candidum* le aporta un sutil aroma a champiñón y frutos secos.



2,6 kg



QUESO DE LECHE TERMIZADA
MEDALLA DE ORO AL MEJOR BRIE DE FRANCIA EN LOS
INTERNATIONAL CHEESE AWARDS 2016, REINO UNIDO

Historia y elaboración

Continuar la trayectoria lechera del país bretón y mantener sus valores, raíces y actividades productivas es el objetivo de la cooperativa Laïta, que tiene Paysan Breton como marca propia. Durante sus 50 años de existencia se ha concentrado en el desarrollo sostenible de la agricultura local, consciente de que para lograr productos de calidad es imprescindible partir de materias primas de primera.



Sus proveedores son productores a escala familiar, que pueden controlar más estrechamente a su ganado; cuida del bienestar de las vacas y verifica con todo rigor la calidad de su leche, que recolecta de forma exclusiva en las regiones de Bretaña y País de Loira, en un radio máximo de 70 km desde la quesería, ubicada en Val d'Ancenis.

Esta instalación está especializada en la elaboración de brie, variedad de lo que producen más de 21.000 toneladas al año.

Con el Brie Pays Paysan Breton, que resultó merecedor de la medalla de oro en los prestigiosos International Cheese Awards celebrados en 2016 en Nantwich, Reino Unido, Laïta ha conseguido un queso como los de antes, de sabor pleno y robusto, auténticamente bretón.

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.



Au nom du bon

Importado y distribuido por:  iberconseil

Modos de uso:

El queso Brie Pays Paysan Breton tiene un sabor suave pero consistente, con carácter. Combina estupendamente con muchos ingredientes, en frío o en caliente; es entonces cuando su pasta se derrite de forma irresistible desprendiendo un aroma encantador. Si se toma con la corteza, aterciopelada y totalmente comestible, su sabor cambia y se completa con matices a nueces o setas.

TIPO DE CORTE

PREPARACIÓN EN CALIENTE

PREPARACIÓN EN FRÍO

Dados/Cubitos



• Topping en pizzas o cocas

• Tabla de quesos acompañado de frutos secos

Rallado
Lascas



• Gratinado en pasta o cocas
• Quiche

• Ensalada de pasta con trocitos de Brie Pays Paysan Breton.
• Ensalada de legumbres

Loncha



• Montadito a la plancha
• Coca de Brie Pays Paysan Breton con uvas (ver receta 1)
• Bocadillo de jamón ibérico y Brie Pays Paysan Breton

• Montadito de paté de setas con Brie Pays Paysan Breton
• Bocadillo de Brie Pays Paysan Breton, roast beef (ver receta 3)

En salsa



• Croquetas
• Empanadillas
• Buñuelos

• Salsa Brie Pays Paysan Breton para pasta con crema de leche y cebolla confitada

RECETAS

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 Pays Paysan Breton
- 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 Paysan Breton 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 Pays Paysan Breton 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.

MASA DE GALLETAS

INGREDIENTES

- 200 g de Brie Pays Paysan Breton
- 220 g de yogur griego
- 3 huevos
- 25 g de Maizena

- 75 g de azúcar
- 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 Pays Paysan Breton 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 PAYS PAYSAN BRETON
CON CONFITURA DE TOMATE**

INGREDIENTES

- 100 g de Brie Pays Paysan Breton
- 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 Pays Paysan Breton.

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