

Hermandad de los amantes del Bleu de Gex

Historia del Bleu de Gex

En el siglo XIV, los monjes del Dauphiné, se establecieron en las murallas de la Abadía de San Claude, en el Haut-Jura. Traen consigo la técnica de hacer un queso de perejil que no demora en ser conocido como el Bleu de GEX Haut-Jura, Bleu du Haut-Jura o Bleu de Septmoncel.

En la historia local, se convierte, hacia 1350, el queso preferido de Charles Quint, entonces maestro de la región.

Este queso se elabora exclusivamente en el macizo montañoso de las montañas del Jura, en dos departamentos: Jura y Ain. Viene exclusivamente de la leche de las vacas de Montbéliard, alimentadas con forrajes recolectados sobre el terreno.

Este queso, AOC desde 1935, se presenta en muelas de 7,5 kg y 35 cm de diámetro. La producción anual, dividida en 4 productores incluyendo 3 cooperativas (3 Jura y 1 Ain) fue de aproximadamente 530 toneladas para el año 2004.

Las técnicas de procesamiento tradicionales son:

- Desnatado parcial de la leche.
- Almacenamiento a 7 ° c por 48 h como máximo.
- Recalentar a 27 + + C y luego sembrar en fermentos lácticos.
- Cuajo con cuajo tradicional.
- Preparación suave y reposo 45 minutos para la coagulación.
- Colado de 1 H a 1H 30 luego reposo y descarga del suero.
- Moldeo en moldes perforados 36 cm con arpillera.
- Serie de voltear y de desmoldear después de 3 h.
- Salazón seca y entonces al saladero individual.
- Revocación con exceso de remoción de suero y sal seca durante 5 a 6 días.
- Refinación de 3 a 4 semanas a 12 ° c y 80% de humedad.



Hermandad de los amantes del Bleu de Gex

Historia del Bleu de Gex

- Acolchado para el desarrollo de moldes (Penicillium).
- Volteando cada tres o cuatro días.

Estas limitaciones lo convierten en un queso de muy alta calidad, que merece la atención de todos, y una promoción de cada momento.

El único perejil del queso en Franche-Comté, el Bleu de GEX tiene una corteza delgada, seca, amarillenta, ligeramente harinosa, con la presencia posible de pequeñas manchas rojizas. Es una pasta blanca con marfil, con moteado azul-verde bastante pálido bien distribuido. En el tacto, su masa es lisa y muy levemente friable. En nariz, su olor es poco pronunciado al gusto, su ligero sabor a nuez es muy característico.

Es el primero de todos un queso al final de la comida. Por su ligero y sutil sabor, tiene que abrir la bandeja de quesos. También entra en los preparativos culinarios: fondue, Dauphinois gratinado, raclettes.

Alberga vinos tintos y rosados del Jura, así como vinos tintos de Burdeos y Côtes-du-Rhône.

