

Irmandade dos amantes do Bleu de Gex

História do Bleu de Gex

No século XIV, monges do Dauphiné, estabeleceram-se nas muralhas da Abadia de São Claude, no Haut-Jura. Eles trazem com eles a técnica de fazer um queijo de salsa que não demora a tornar-se conhecido como o Bleu de Gex Haut-Jura, Bleu du Haut-Jura ou Bleu de Septmoncel.

Na história local, torna-se, para 1350, o queijo favorito de Charles Quint, então mestre da região.

Este queijo é feito exclusivamente no maciço montanhoso das montanhas Jura, nos departamentos de Jura e Ain. Vem exclusivamente do leite de vacas Montbéliardes, alimentados com forragens coletadas no local.

Este queijo, AOC desde 1935, é apresentado em mós de 7,5 kg e 35 cm de diâmetro. A produção anual, dividida em 4 produtores, incluindo 2 cooperativas (3 Jura e 1 Ain) foi de cerca de 530 toneladas para o ano 2004.

Técnicas de processamento tradicionais são:

- Desnatamento parcial do leite.
- Armazenamento a 7 ° c para 48 h máximo.
- Reaquecer a 27 + + C e depois semente em fermentos lácticos.
- Coalho com coalho tradicional.
- Fermentação suave e descansando 45 minutos para coagulação.
- Fermentação de 1 h a 1h 30 então descanse e descarregue o soro.
- Moldagem em moldes perfurados 36 cm com serapilheira.
- Série de lanç e de desmoldar após o sal de 3 h.
- Salaga e então ao salgadura individual.
- Reversão com excesso de remoção de soro e sal seco por 5 a 6 dias.
- Refinação de 3 a 4 semanas a 12 ° c e 80% de humidade.
- Quilting para o desenvolvimento dos moldes (Penicillium).
- Lançando a cada três ou quatro dias.



Irmandade dos amantes do Bleu de Gex

História do Bleu de Gex

Estas limitações fazem-lhe um queijo muito da alta qualidade, que mereça a atenção de tudo, e uma promoção de cada momento.

A única Salsa de queijo em Franche-Comté, o Bleu de Gex tem uma crosta fina, seca, amarelada, ligeiramente farinha, com a possível presença de pequenas manchas avermelhadas. É uma pasta branca com marfim, com mottles azul-verde bastante pálido bem distribuído. No toque, sua massa é Lisa e muito ligeiramente friável. No nariz, seu odor é pouco pronunciado a gosto, seu sabor de noz ligeira é muito característico.

É antes de tudo um queijo de fim de refeição. Por causa de seu sabor leve e sutil, ele tem que abrir o prato de queijo. Ele também entra em preparações culinárias: fondue, gratinado dauphinois, raclette.

Acomoda vinhos tintos e rosés do Jura, bem como vinhos tintos de Bordeaux e Côtes-du-Rhône.

