

Tomme Fondante



Tomme Fondante es un queso elaborado con leche termizada de vaca y nata pasteurizada de cabra. Su sabor es afrutado y dulce al mismo tiempo. Su corteza es fina y de color grisácea. La pasta es blanca con una textura elástica y fundente.

En detalle



Código:
0841



Origen:
Saboya, Francia



Tipo de leche:
leche termizada de vaca
y nata pasteurizada de cabra



Formato:
pieza de 1,7 kg

Un queso con historia

La marca Pochat & fils, nace en 1919 cuando Eduard Pochat, entonces productor de granja de Reblochon en la Alta Saboya, decide empezar a comercializar quesos de productores vecinos para venderlos en la región. Cuando muere Eduard en 1975, es su nieto Pascal quien sigue con el negocio familiar, que comercializa desde entonces otros quesos DOP de Savoya como el queso Abondance, Tomme de Savoie o Beaufort. Tomme Fondante es un queso de creación muy reciente que nació a finales del año 2017 gracias a la participación de otra quesería especializada en producción de leche de cabra que pertenece al mismo grupo.



Sobre el queso

Elaborado con leche termizada de vaca y nata pasteurizada de cabra. Su corteza natural llamada "pelo de gato" es gruesa, grisácea y muy rústica. Su pasta blanca es flexible y fundente en boca. Su textura suave y cremosa, a pesar de sus 2 meses de maduración, ofrece una mezcla equilibrada entre el sabor habitualmente rústico del queso Tomme de Savoie y toda la generosidad y finura de la leche fresca de cabra.

Un queso único

Antes de coagular la leche se le añade la nata de cabra. Una vez cortado en grano, se calienta la cuajada a unos 45°C durante unos minutos para extraer ligeramente los lípidos y así, en el momento de moldear el queso obtener una textura más homogénea y lisa. Es un queso semiprensado, de forma tradicional se prensa poniendo tres quesos frescos uno encima del otro y alternándolos para que desueren. Una vez bien escurridos, tiene lugar el salado con sal fina y se secan encima de planchas de pino. A lo largo de sus 2 meses de maduración se desarrolla en su exterior un moho gris llamado "pelo de gato", ya que puede alcanzar hasta 4 cm de altura. Una vez se manipula para el girado o para envasarlo, el moho queda pegado a la corteza, que es natural y comestible.



Sugerencias de maridaje

Vino: sidra, vino blanco espumoso, vino blanco tipo Chablis o Albariño.

Cerveza: clásica Pilsen, rubia o cerveza de trigo alemana.

Pan: de campaña, baguette o pan de Viena. Ideal para acompañar con regañás «Pan de Olivo»

Colabora:



yo soy socio de
LAZENTRAL.eu



Crujiente de Tomme Fondante con hierbas provenzales y tomates cherry



Tomme Fondante

INGREDIENTES

- 300 g de Tomme Fondante de cabra
- 500 g de tomates cherry rojos
- 500 g de tomates cherry amarillos
- Aceite de oliva
- Tomillo fresco o hierbas provenzales
- 4 o 6 rebanadas de pan rústico
- Sal de Guérande

ELABORACIÓN

1. Precalentar el horno a 210 ° C. Lavar y picar los tomates cherry, cortados por la mitad. Poner en un recipiente, rociar con aceite de oliva y sazonar.
2. En una bandeja de horno cubierta con una hoja de papel para hornear, colocar la tostada. Verter una llovizna de aceite de oliva bien distribuida en toda la rebanada. Cortar rodajas de tomme en la parte superior. Agregar tomates y cubitos de tomme.
3. Espolvorear con hierbas provenzales o tomillo fresco y hornear.

Croqueta cremosa de Tomme Fondante de cabra



INGREDIENTES

- 130 g de queso de cabra Tomme Fondante
- 180 g de huevo líquido
- 10 g de mermelada de pimiento caramelizado Can Bech
- 60 g de mayonesa
- 1 lima

ELABORACIÓN

1. Moldear el queso hasta conseguir la forma redondeada de las croquetas de unos 30 g.
2. Calentar en una sartén suficiente aceite de oliva para freír las croquetas.
3. Pasar la masa con forma redondeada por huevo y pan rallado y freír y pasar por papel absorbente.
4. Decorar con unos puntos de mermelada de pimiento caramelizado y servir sobre una base de mayonesa de lima, hecha con mayonesa y zumo de media lima.