

Saint Félicien Tentación



En detalle

Queso de pasta blanda, sin prensar elaborado con un alto porcentaje de leche termizada de vaca con un añadido de nata pasteurizada. Presenta una corteza natural poco formada de color entre amarillo y ocre. En el interior, la pasta es blanca y uniforme, suave y cremosa. Tiene un sabor intenso dulce y un ligero toque de nuez.



Código:
8139



Origen:
Región de Savoie,
Francia



Tipo de leche:
termizada de vaca



Formato:
pieza de 200 g

Étoile du Vercors, la quesería

Históricamente, la familia Verdier crió vacas lecheras en Loubressac. La creación del negocio del queso se remonta a 1972, cuando Francis Verdier se hizo cargo de la granja familiar con su hermano. La fábrica de queso fue creada más tarde, en 1986, por Francis Verdier, al pie de uno de los pueblos más bellos de Francia, Rocamadour.



Según cuenta la historia, en el lugar se apareció una Virgen que comenzó a hacer milagros y a curar a las personas que estaban enfermas. Esta fue la razón por la que se erigió este increíble pueblo. Desde el siglo XI se ha convertido en un lugar de peregrinaje así como una de las paradas más impresionantes del Camino de Santiago.

La Quesería Verdier se desarrolló gradualmente y se estructuró a sí misma invirtiendo en herramientas de producción para alcanzar el estándar de Calidad. Actualmente, la quesería en la que se elabora el Saint Félicien Tentación se llama Étoile du Vercors y continúa trabajando, por respeto a la tradición, exclusivamente con la leche de los productores locales.



Historia del Queso

Saint Félicien Tentación es un queso elaborado a partir de leche termizada de vaca, que se enriquece con nata pasteurizada. Se dice que esta receta fue inventada por un quesero de Lyon a principios del siglo XX cuando se le ocurrió agregar nata a la leche de vaca que no había conseguido vender. Parece que el nombre del queso coincide con el lugar en el que este quesero tenía su tienda. Se cree que las técnicas de elaboración en la zona de producción del Saint Félicien se exportaron hacia las zonas adyacentes del Drôme y el Isère, regiones de las que proviene el Saint Marcellin, motivo por el cual ambos quesos comparten tantas características.



Sugerencias de maridaje

Ideal para acompañar con vino blanco seco, sidra y cerveza pilsen



Milhojas crujiente de albaricoque y Saint Félicien Tentación

INGREDIENTES

- 120 g de Saint Félicien Tentación
- 60 g de orejones de albaricoque
- 40 g de zumo de naranja
- 2 hojas de masa de brick
- piel de naranja (opcional)

ELEBORACIÓN

1. Cortar el Saint Félicien Tentación en cuñas.
2. Triturar los orejones con el zumo de naranja hasta hacer un puré.
3. Cortar las hojas de masa brick en forma de triángulos y cocinar en el horno a 190°C hasta dorar, unos 8-10 minutos.
4. Montar los milhojas intercalando trozos de brick, Saint Félicien Tentación y puré de albaricoque. Acabar con piel de naranja rallada por encima.



Saint Félicien Tentación al horno con gírgolas salteadas

INGREDIENTES

- 2 piezas de queso Saint Félicien Tentación
- 100 g de gírgolas
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Sal
- 30 g de vinagreta de nueces

VINAGRETA DE NUECES

- 20 g de nueces
- 40 g de aceite de girasol
- 5 g de vinagre de manzana
- Sal
- Pimienta negra

ELEBORACIÓN

1. Cortar las gírgolas en juliana.
2. Para la vinagreta, triturar los ingredientes.
3. Colocar el Saint Félicien Tentación en el horno precalentado a 190°C hasta que esté fundido, unos 8-10 minutos aproximadamente.
4. Saltear las gírgolas en aceite bien caliente, hasta dorar. Condimentar con sal.
5. Servir el Saint Félicien Tentación en su cazuelita con las gírgolas y un poco de vinagreta de nuez sobre las setas.