

Trufas de queso Bizkarra & Bizkarra, nuevo sabor de Bizkaia

Elaboradas en el obrador Bizkarra de Usansolo con queso Bizkarra de Urkiola. Une el saber hacer de dos empresas familiares 'de siempre', fundadas en 1924 y 1957. Tras el éxito del turrón de queso, dan un paso más en su proyecto conjunto

Partir del saber hacer y del producto tradicional para innovar en nuevos sabores es el objetivo del proyecto conjunto de los Bizkarra, que une dos empresas familiares de solera en Bizkaia. Una, fundada en Urkiola en 1924, que elabora queso, cuenta con restaurante y casa rural. Otra, fundada en Usansolo en 1957, que elabora especialidades de panadería y pastelería. De esta unión nacen las trufas de queso-gazta trufak Bizkarra & Bizkarra; un nuevo sabor de Bizkaia, una trufa salada hecha de matices y contrastes que pretende ser una nueva seña de identidad gastronómica local.

Tras el éxito de su primera creación conjunta, el turrón de queso – gazta turroia, que se agotó a las pocas semanas de su lanzamiento, el proyecto continúa con un sabor para todo el año: las trufas de queso-gazta trufak Bizkarra & Bizkarra. “Ha gustado tanto y hemos tenido tanta demanda, no solo aquí sino desde fuera del País Vasco, que hemos creado las trufas de queso con ese mismo espíritu del contraste dulce salado, pero que pueda estar disponible todo el año”, afirma Eduardo Bizkarra, gerente de Pastelerías y Panaderías Bizkarra. Bueno, todo el año o hasta que se terminen las existencias del queso Bizkarra, que la familia de Elisabete Bizkarralegorra elabora artesanalmente en Urkiola. “Nuestra producción es limitada porque elaboramos queso únicamente con leche de nuestra cabaña de ovejas”, afirma Elisabete. Así que la elaboración de las trufas de queso se limita también a esta producción, hasta finalizar las existencias. Esto da carácter a una especialidad que mantiene la esencia del producto de temporada, del sabor local y del saber hacer artesano. “El sabor de estas trufas de queso, como su historia, está totalmente ligada a nuestras familias, nuestras especialidades y nuestra tradición”, dice Eduardo.

Las trufas de queso se elaboran en el obrador de pastelería Bizkarra, a partir de queso Bizkarra seleccionado para la ocasión. El nuevo producto ha requerido un proceso de trabajo para definir los ingredientes y la receta acorde al resultado que se buscaba. “Un sabor que guste a todo el mundo, reconocible pero ligero, que deje con ganas de más”, apunta Eduardo. El objetivo era crear una trufa salada con un aroma intenso a queso pero suave en boca y cremosa. Para ello, Elisabete Bizkarra ha seleccionado un tipo de queso “reserva”, que aportara el matiz deseado y el sabor característico de sus quesos de denominación propia, de leche de oveja milchschaft. “Es un queso de media curación, con un sabor bastante matizado”, afirma Elisabete.

Esta materia prima se transforma en el obrador de pastelería en una emulsión de crema de queso que es la base de las trufas y que se condimenta para crear una pasta compacta pero cremosa. Con ella se forman las trufas, con la manga pastelera, una a una, como pequeños quesitos, en aspecto y color. Más tarde, una vez reposadas, se bañan en chocolate blanco y se empolvan en azúcar glass. Al finalizar las trufas se envuelven en papel para su óptima conservación y se meten en las típicas cajas de queso, manteniendo la esencia de la materia prima desde el interior hasta el exterior. “Hemos querido que en la presentación se reconociera también la presencia del queso: cada trufa es como un

pequeño queso y van también las cajas tradicionales del queso. Además esto nos da mucho juego para presentarlo como cajas de trufas o cajas con medio queso y trufas”, dice Eduardo.

Todo el proceso de elaboración se realiza íntegramente a mano, excepto la mezcla inicial de los ingredientes, creando las piezas una a una. Esta es una de las señas de identidad del obrador Bizkarra. “En la elaboración seguimos el procedimiento tradicional de las masas como hace 60 años, aunque evidentemente con los medios y tecnologías más modernas.”

El resultado, es un bocado que se caracteriza por la fusión y el contraste. Contraste de sabores entre el dulce y el salado, y también de texturas con un exterior crocante al morder y un relleno cremoso que funde en boca. “Estamos muy contentos con el resultado”, afirma Elisabete, “nos hemos superado con las trufas; es un sabor muy fino... esperamos que el público coincida con nosotros”.

Datos de contacto:

Spb

Nota de prensa publicada en: [Bilbao](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Sociedad País Vasco](#) [Emprendedores](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>