



Estás en [Guía Gastronomika](#) -

[Noticias](#) -

[Xaxus, queso y sidra natural: un maridaje único](#)



Gorrotxategi

Xaxus, queso y sidra natural: un maridaje único

La pasteleríaconfitería Gorrotxategi de Tolosa ha realizado recientemente una cata de maridaje de xaxus, sidra natural y quesos variados que ha resultado ser todo un éxito y un buen ejemplo gastronómico para estas navidades

diariovasco.com | 13/12/2013 |

¿Qué puede suceder si unimos tres productos diferentes, pero que se complementan a la perfección entre sí? Que nos encontramos frente a una “explosión de sabores bestial”, tal y como explica Iñaki Gorrotxategi, maestro pastelero y confitero, al

igual que su padre, José Mari Gorrotxategi y su hermano Rafa. Ellos regentan la famosa pastelería Gorrotxategi de Tolosa, a la que se le deben, entre otras, las majestuosas creaciones de tejas, cigarrillos y, por supuesto, xaxus.

En torno a este último producto, al xaxu, se organizó en la pastelería tolosarra una cata-maridaje entre este dulce, una amplia variedad de quesos de diferente procedencia y una sidra natural dulce de Malus Mama, creada por Iñaki Otegi Gaztelumendi y que resulta muy agradable a la hora de terminar una comida o como aperitivo.

Estos tres productos se complementan a la perfección puesto que, por un lado, la manzana de la sidra aporta un toque de acidez y dulzor que resaltan el sabor del xaxu y éste, por su parte, aporta el almidón que le falta al queso.

Combinación perfecta

Este evento fue presentado por el crítico gastronómico y colaborador de El Diario Vasco, Iñigo Galatas, al que acompañó José Mari Gorrotxategi, para explicar que “el xaxu es un pequeño pastel de crema de almendra, creado en el siglo XIX que sigue estando muy de actualidad y que es uno de los productos estrella de nuestra pastelería”.

En total, se realizaron seis maridajes, todos ellos de queso con xaxu y el último, el más especial y el que más éxito tuvo, al que se le añadió la citada sidra dulce.

- **Maridaje de queso Idiazabal, sidra y xaxu:** el queso lo aportó la pastora Eli Gorrotxategi, de Quesos La Leze (Ilarduia – Álava).
- **Maridaje de quesos frescos y lácticos + xaxu:** formado por el queso Mato Cádi y la crema ácida de Borreda. El resultado: la frescura de los quesos aligera la potencia del xaxu.
- **Maridaje de quesos suaves y tiernos:** compuesto por el queso Kuadrat de Tros de Sort y Tortitacsuave (queso de oveja). Resultado: la cremosidad y setas fresca realza la yema mol del xaxu.
- **Maridaje de quesos cremosos:** compuesto por el queso Boursault y Gorgonzola Cremificato. Resultado: la nata fermentada y la trufa negra suavizan el dulzor del xaxu.
- **Maridaje de quesos especiales:** compuesto por un queso de oveja con azafrán y majorero con pimentón. Resultado: los toques de madera y ahumados perfeccionan el xaxu.
- **Maridaje de quesos cuadrados:** compuesto por el queso Appenzeller fermier y un manchego curado. Resultado: el queso potencia el sabor y rebaja el xaxu.
- **Maridaje de quesos añejos:** compuesto por el queso Mahón añejo y Comte: Resultado: el contraste de la sal con la textura dulce del xaxu ofrecen un sabor único y muy gratificante.

En este evento estuvieron presentes los representantes de los siguientes restaurantes:

Restaurante Astelena (Tolosa); **Asador Burruntzi** (Tolosa); **Casa Julián** (Tolosa), **Sidrería Isastegi** (Tolosa); **Asador Nicolás** (Tolosa); **Asador Orue** (Tolosa); **Venta Aldea** (Tolosa)
Restaurante Iriarte (Berrobi); **Iriarte Jauregia** (Bidania); **Restaurante Kuko** (Ormaiztegi);
Restaurante Urkola (Beasain); **Hotel Dolarea** (Beasain); la empresa **Huevos Gorrotxategi** (Idiazabal); **Asador Aratz** (Donostia); **Asador Illarra** (Donostia); **Asador Txokolo** (Donostia);
 Asador Katxiña (Orio); Asador Xixario (Orio); Bodegón Joxe Mari (Donostia); Patxi Larrañaga (Lasarte); **Restaurante Luirían** (Tolosa); **Restaurante Frontón** (Tolosa) y el **Restaurante Mirador de Ulia** (Donostia).



CÓMO UTILIZAR LAS PLANTILLAS DECORATIVAS

Javier Aramendia nos explica paso a paso cómo utilizar las plantillas decorativas con azúcar glass, cacao..



[VÍDEO](#)

- [Realiza tus propios postres con la colección de Pastelería Creativa](#)



vocento

© [Copyright DIARIOVASCO.COM Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.](#)

Camino de Portuetxe, 2. 20018 San Sebastián

C.I.F. A-20004073



Reservados todos los derechos. Queda prohibida la reproducción, distribución, comunicación pública y utilización, total o parcial, de los contenidos de esta web, en cualquier forma o modalidad, sin previa, expresa y escrita autorización, incluyendo, en particular, su mera reproducción y/o puesta a disposición como resúmenes, reseñas o revistas de prensa con fines comerciales o directa o indirectamente lucrativos, a la que se manifiesta oposición expresa.