



Cuinant ben 2olç


Receptes , tècniques i consells per a una bona pastisseria.



Inclou:

Xocolating


HISTÒRIA DE LA XOCOLATA A SÓLLER. 1870-1980



Sa cuina és un art, un plaer, una forma d'entendre la vida. Crear, sorprendre, captivar, lluitar, patir, tastar, descobrir, jugar, però sobre tot gaudir. Com sempre dic, es dia que no m'ho passi be cuinant ho deix.

Esper que aquest segon recull (2o edició de *Cuinant Ben Dolç - 2104*) us animi a posar-vos el davantal i a cuinar. A descobrir receptes, textures i sabors; provar tècniques, experimentar combinacions. En definitiva que us ajudi a gaudir de la pastisseria.

Bon profit



Ubicació en el *cicle de grau mitjà de cuina i pastisseria* .:

. **Mòdul 0026 Processos bàsics de pastisseria i rebosteria.**

ORDRE 3408/ 3 de novembre 2008

BOE 287/28 de novembre de 2008

ÍNDEX

Definició i característiques de les de postres.....	4
Classificació d'elles postres	5
Organització d'una pastisseria.....	8
Índex receptes	
Arròs amb llet.....	21
Tarta de poma.....	21
Creppes.....	22
Biscuit.....	22
Biscuit de xocolata i fruits secs.....	22
Escuma de xocolata.....	22
Crema pastissera.....	23
Gató d'ametlles.....	24
Merenga.....	24
Pa.....	25
Quiche.....	25
Bunyols.....	26
Cardenals.....	28
Brownie.....	29
Cupcakes.....	30
Cookies.....	34
Xocolata Crinkle Cookies.....	34
Carbó de reis.....	35
Ensamnades.....	36
Tocinillos de cel.....	37
Pasta de fulls.....	37
Torró.....	38
Cronuts.....	39
Menjar blanc amb llorer i licor de palo.....	40
Púding.....	40
Llet fregida.....	40
Natilles.....	41
Crema catalana.....	42
Arròs amb llet.....	42
Garrovetes del Papa.....	44
Kasutera, pa de pessic japonès de mel.....	46
Kabocha Manju, pastisset de carabassa japonès.....	47
Pastis gelat de formatge tendre i mel de Sóller.....	48
Tarta de poma.....	49
Història de la xocolata a Sóller.....	48
Xocolating (Receptes).....	82

Definició i característiques de les postres

Les postres compleixen la missió de completar el valor nutritiu i deixar un agradable record del menjar, pel que hauràn de ser el complement dels plats servits i per a això s'haurà de tenir en compte:

Força, les postres hauràn de ser lleugeres quan el menú és fort i viceversa.

Digestibilitat, serà del signe contrari al del menú però a més s'haurà de tenir en compte l'hora del menjar servint-se les postres més suaus a la nit i els més forts al migdia.

Propietats nutritives, han de complementar al menú donant-li els nutrients essencials que li faltin tals com proteïnes i calci en formatge i llet o vitamines que seran presents dins les postres en base de fruita.

Temperatura, adequada a l'estació però també, encara que en menor mesura, concordada amb el plat final anterior a les postres.

Econòmia, el treball realitzat i el temps emprat així com el valor material de les postres estaran d'acord amb el preu del menú.

Adequació al servei; el tipus de menú pot marcar limitacions a l'hora de triar postres així fruites fresques que han de pelar-se o souffles no poden ser adequats per a banquets molt nombrosos.



Classificació de les postres

SIMPLES NATURALS : Elaboracions simples de fruites (no són sotmeses a la calor)

Fruites variades , també anomenades “fruites del temps” incloent fruita que poden ser servides formant un conjunt. En la seva presentació s’ha de tenir en compte el seu punt de maduresa, l’estacionalitat, l’aspecte i la temperatura . Requereix un mínim de 3 varietats de distintes característiques: taronges, pomes i peres són incloses generalment a més de les estacionals.

Sucs, (principalment de cítrics), de taronja, llimona , poncir, mandarina i llima. Requereixen exclusivament espremut, colat i refrescat. La seva conservació ha de realitzar-se en ampolles de cristall de tancament hermètic en el frigorífic per espai de fins a 3 o 4 dies. En el cas de la llimona la durada serà menor i ha de fer-se en el dia. L’addició de sucre perllonguarà la conservació dels sucs. No obstant s’ha de tenir en compte que passades les dues hores del seu espremut ja comencen a degradar-se les vitamines i minerals presents en els sucs.

Macedònies, elaboracions a base de fruites pelades, trossejades i sense llavors . Principalment s’usen fruites crues i en alguns casos s’inclouen les fruites bullides o en conserva però sempre fredes . Ho tremparem tot amb suc de llimona , taronja . Es presenten dins un bol o semblant, generalment sobre gel pilé. Es pot servir en combinació amb gelats, amb chantilly. També es pot usar el líquid ensucrat de les fruites usades en la seva composició. A més duen sucre i licor aromàtic (kirsch, cointreau, curaçao)

Amanides Similars a les macedònies però sols realitzades amb fruita natural simplement amb suc de llimona o taronja.



Classificació de les postres

SIMPLES ELABORATS

Formatges, a més del seu aport de calci i proteïnes, tenen la qualitat de cobrir les deficiències de quantitat, completant el menú. També poden considerar-se com a aperitius.

Es pot servir una sola classe de formatge però el més habitual es servir diverses classes formant un conjunt en companyia de galetes, pa torrat i mantega. Aquest conjunts s'anomenen "taula"

Com exemple en una taula de formatges es pot incloure varietats com: de Burgos, de Ulloa (tetilla), manxeg i cabrales reunint els tipus de fresc, semi-sec, gras d'ovella i fermentat de fort sabor.



Classificació de les postres

ELABORACIONS DE REBOSTERIA



De temperatura ambiental : Arròs amb llet , Flan al caramel , púding diplomàtic , Crema anglesa (natillas) .

Calentes , com fruites de paella, creppes, panqueques, torrijas, bunyols , llet fregida, souffles, truta alaska

Fredes , com arlota , Escumes o “mousses” , Gelatines , banarise

Masses, poden esser estirades o fermes com la p asta de fulls o la pasta quebrada . Poden esser esponjades per ous com els bescuits, choux o les creppes. també poden esser esponjades per llevats (llevat o cervesa), com el pa o la pasta orly.

Elaboracions de pastisseria salada: Malgrat no esser considerades com a postres, degut a la seva similitut en procediments e ingredients poden esser incloses en aquesta classificació. Coques, panades, empanades i empanadilles, agulles, tartaletes, etc.

Organització de la pastisseria

Tipus d'establiments:

LE CACAO

Pastisseria tradicional: aquesta composta per una zona de treball o taller i establiment de venda o botiga. Normalment és de caràcter artesà i comercialitza o ven els seus productes en el propi establiment. Aquesta pastisseria pot comercialitzar i distribuir els seus productes en altres establiments de la seva propietat i també a altres establiments que no siguin de la seva propietat.

Pastisseria industrial: és la pastisseria feta indústria amb un ampli sector de vendes, i característiques de taller molt diferents a les de la pastisseria anterior, sobretot al que es refereix a maquinària i útils i fins i tot a espai físic i ha de comercialitzar els seus productes envasats i etiquetats.

Distribuidor de pastisseria: pot tenir un taller; controla les elaboracions amb pastissers tradicionals o amb la indústria de la pastisseria i facilita un servei de comercialització en altres establiments de venda i consum que tampoc són de la seva propietat.

Altres establiments especialitzats: brioixeries, croissanteries, tendes de llepolies, pizzeries, xurreries, bunyoleries, goffreries, boutiques del pa, etcètera.



Productes que es venen en els establiments de pastisseria

LE CACAO

-**Productes de confiteria:** Productes on l'ingredient principal dels quals és el sucre, amb o sense altres ingredients comestibles i amb els quals s'obtenen: caramels, xocolata, bombons, torrons, massapans, etcètera.

-**Productes de brioixeria i masses fines:** Productes on l'ingredient principal dels quals és la farina pastada amb altres ingredients, com l'aigua o la llet, ous, sucre, greixos comestibles, llevats, etcètera. Així s'obtenen masses que tindran processos de fermentació o no, i s'acaben cuites o fregides.

-**Productes de pastisseria i rebosteria:** Aquí no existeix un ingredient principal que sobresurti sobre els altres, sinó que és la barreja o combinació d'uns altres com la farina, Fécules, sucres, greixos comestibles, ous, etcètera. D'ella s'obtenen productes diversos com masses de pasta fullada, masses batudes (bescuits), pastes de diferents tipus i productes específics de rebosteria.

-**Gelats i pastissos.**

-**Confitures, mermelades, geles, gelatines, cremes de fruites, fruites en almívar, fruites confitades.**

-**Productes salats,** derivats de masses més o menys salades en combinació amb altres productes salats tals com carns, peixos o xarcuteria. Empanades, pizzas, etcètera.

-**Pans especials.**

-**Productes fumats sencers o trossejats en les seves diferents formes.**

-**Formatges.**

-**Vins i licors.**

-**Servei de barra de degustació.**

Aquesta relació de productes no necessàriament és oferta en totes les pastisseries.

El taller de pastisseria

S'ha de complir la normativa vigent de seguretat i higiene en el treball, que regula: portes d'emergència, col·locació d'extintors de foc, s piques o escuradors amb sabó líquid i tovallols d'un sol ús (paper tovallola), sistemes extractors de fums, il·luminació, subministrament d'aigua corrent potable etcètera.

La forma del taller ha de ser l'ho més regular possible (quadrat o rectangular) per a evitar els racons o zones de difícil accés per a la neteja. S'han de tenir cantons sanitaris que són més fàcils de netejar i no acumulen la pols. Ha d'estar aïllat de qualsevol zona que no sigui d'elaboració i manipulació de productes (oficines, rentats, magatzems, vestuaris i fins i tot els habitatges). L'espai de treball ha de ser suficientment ampli per a moure's amb facilitat, a més no ha de tenir cap tipus de dificultat afegida (escales). Ha de tenir una facilitat en la comunicació entre les diferents àrees (recepció, magatzem, rentat, etcètera).

La il·luminació és bàsica. La intensitat lluminosa necessària oscil·la entre els 200-400 *lux, és a dir, un màxim de 70 watts /m2 amb llum incandescent i 20 watts/m2 amb llum fluorescent.

Els sòls han de tenir les següents característiques:

- De material antilliscant que faciliti la circulació del personal. De senzilla neteja i principalment anti-porós, per a evitar l'acumulació de greix i brutícia.
- Resistent als desgastos pels detergents i variacions de temperatura, i capaç de suportar el pes dels equips.
- Sense desnivells ni escalons.
- Amb un mínim de pendent cap als desguassos per a la seva neteja de 2% .El perímetre de l'equip de cuina ha de tenir el corresponent desguàs i reixeta.

Les parets han d'estar revestides d'un material apropiat per a la seva neteja sobretot fins a una determinada altura que no és necessari que sobrepassi els dos metres. En la resta, com en els sostres, ha d'utilitzar-se un material impermeabilitzant que contingui les possibles condensacions. No cal oblidar que aquesta àrea de producció es generen continus sorolls que poden ser molestos no sol per al personal que allí treballa, sinó també per als clients que es puguin trobar prop. Qualsevol sistema d'absorció acústica milloraria les condicions físiques del taller. Les altures dels sostres solen oscil·lar entre els 2.4 i 4.3 m, segons les zones. Tant els sostres baixos com els massa alts no són convenients.

S'ha de contar amb equips de filtres, l'objectiu dels quals és decantar els greixos i olis de manera que la quantitat d'aquests expulsada a l'exterior estigui dintre de les normes. Per a això disposa de varetes de metall verticals formant un laberint, de manera que els olis, al travessar-los, són decantats per disminució de la velocitat i per l'efecte de la força centrífuga. Es poden extreure amb facilitat, i la seva neteja ha de ser freqüent per a evitar les incrustacions i allargar la seva vida útil.

En el cas de posar un sistema d'extracció és necessària l'existència d'una campana, amb un equip de filtres que envolti amb amplitud tot el perímetre de la zona de cocció (si és possible ha de ser d'acer inoxidable per a facilitar la neteja). Per a l'extracció de fums i vapors són necessàries les velocitats entre 0.02 i 0.05 m/*seg. en la boca de la campana. També existeixen actualment campanes autonetejants , en aquest cas se substitueix l'equip de filtres convencional per un habitacle totalment estanc.

LE CACAO

L'aigua, s'evacua per un desguàs que es connecta a la xarxa general. Quant a la ventilació, a més de les obertures naturals amb que conti el local, es pot adaptar un sistema de ventilació amb conductes de distribució per a tota la zona.



Les instal·lacions d'aigua són molt necessàries. S'han de tenir dipòsits amb capacitat suficient que permetin un subministrament continu en cas d'avaria, conduccions, aïllaments, claus de passada que aïllin les diferents zones per a impedir la falta d'aigua en un determinat moment, vàlvules mescladores per a controlar la temperatura segons les necessitats, elements per al tractat de l'aigua, etcètera.



Les instal·lacions de gas, han de tenir claus de tall no solament generals, sinó al llarg de la xarxa. Les canonades que transporten gas són sempre grogues, d'aquesta forma es diferencien de les altres canonades.



Haurà de tenir una taula central que tingui una part de marbre, que és necessari per a certs treballs de pastisseria, la grandària de la taula va d'acord amb la grandària del taller. També ha de tenir almenys dos wc i una zona on realitzar la neteja dels utensilis, amb aigua freda i calenta.



Treballadors d'una pastisseria

LE CACAO

A més del personal de manteniment, repartiment, neteja i el personal d'oficines, destaquen en la pastisseria dues figures importants: els pastissers i els dependents.

Pastisser/a, és aquella persona que, a través de molts anys de treball o ofici, arriba a dominar el difícil art d'elaborar productes de totes les àrees del dolç. El treball d'un pastisser és dur, sacrificat i no és remunerat en proporció a l'esforç que es realitza en cada jornada de treball. És dur i sacrificat pels seus horaris, per les seves jornades llargues, perquè no existeixen dissabtes, diumenges ni fires, per contra, és en aquests dies quan més es treballa. Està mal remunerat perquè costa bastant aprendre l'ofici i té una gran responsabilitat. No s'ha d'oblidar que es treballen i manipulen aliments que consumeixen les persones i que qualsevol error o negligència pot fer perillar la salut i la vida de diverses persones. Ha de ser també extremadament polit i ordenat, tant en el personal com en el seu treball; ha d'assistir al seu treball net i uniformat; té l'obligació d'estar en possessió del reglament tècnic-sanitari. .

Dependent/a És aquella persona que ofereix, informa i ven els productes de la pastisseria. A més de vendre sol ser l'encarregat de la decoració i ordre de la botiga i també encarregat de la barra de degustació (si és que hi ha).



El treball en una pastisseria. Maquinàries i equips

L'organització del treball en una pastisseria no respon a un model establert. Els tallers van des del tipus familiar artesanal (en el qual gairebé tots fan de tot), fins als industrials de gran producció, passant als de gran producció però a manera artesanal, distintiu de varietat i de qualitat.

Taules de treball : Fins a fa poc es tenien taules que estaven compostes d'una banda de fusta i altra de marbre, la de fusta per a estirar i la de marbre per a pastar i treballar caramel, xocolata, etcètera. Ara ja no s'utilitzen les taules de fusta perquè eren focus d'innombrables toxiinfeccions (a causa de les restes que quedaven entre les esquerdes i que, amb les temperatures normalment elevades dels tallers i el pas del temps, es descomponien). Existeixen gran varietat de models de taules, que es poden adaptar a les característiques del negoci, des de la taula tradicional de la grandària i forma que ens convingui, a taules amb calaixos, amb moble frigorífic o congelador, temperades per al treball del caramel, etcètera.

Càmeres frigorífiques o generadors de fred : En el mercat es trobaran de tres tipus, per a conservació, per a congelació o mixtes. El model a utilitzar dependrà de les característiques del negoci, així com la grandària. L'objectiu és la màxima durada dels aliments. És indispensable que existeixi una total neteja en les càmeres i armaris de refrigeració. Hi ha d'haver una perfecta rotació donant sempre sortida en primer lloc a les peces més antigues. Les càmeres frigorífiques són per a aliments que necessiten temperatures entre els 0°C i $+8^{\circ}\text{C}$. En les antecambres es conserven aliments que no necessiten una temperatura tan baixa, i oscil·len entre els $+5^{\circ}\text{C}$ i $+10^{\circ}\text{C}$.

Càmeres de congelació : Són per a productes congelats que necessiten temperatures de conservació superiors als -18°C .

Forns: Existeixen diversos tipus de forns, els més antics i menys usats són els de llenya. Avui dia, el forn de llenya és un luxe en certs establiments especialitzats, sobretot de cuina i fleca, que fomenten els seus productes amb l'eslògan "cuit o rostit en forn de llenya"; això indica que aquest producte va a tenir un sabor o aroma especial al ser elaborat en ells. El treball en aquest forn és més complicat i menys higiènic. El manteniment de la temperatura constant o la seva regulació és delicat, i és possible que els productes cuits en ells duguin restes carbonitzats de la llenya.

Els forns de gas no són comercialitzats per a la pastisseria, però la major part dels fogons ho duen instal·lat en la seva part inferior. En les cuines on no hi ha forn elèctric o de convecció no queda més remei que treballar amb ells. Resulta difícil regular la seva temperatura de forma escalonada i no escalfa igual pertot arreu.

Els forns de convecció funcionen alimentats per energia elèctrica i generalment té tres funcions o procediments de cocció: - Vapor, Calor seca, Vapor i calor.

Solen estar fabricats en acer inoxidable, són realment nets i higiènic i són autonetejables. El seu funcionament és complex, doncs consta d'una combinació de resistències elèctriques i ventiladors que, en el seu moment, provoquen corrents d'aire dintre del forn.

Batedores :Són màquines destinades a batre, barrejar o pastar, depenent aquestes funcions de l'utensili que se'ls acobli al seu eix motriu. Existeixen batedores mixtes que duen, en la part contrària al perol de batre, una petita refinadora trituradora. En el mercat existeix una gran varietat de batedores de tots les grandàries i de diferents potències.

Amasadora : Les masses que duen llevat, produïdes en quantitats industrials, necessiten un control de temperatura en el procés de fermentació, ja que si es deixa i no es controla avança sense poder parar-lo, amb això les masses perdrien el seu punt i el procés de fabricació es deterioraria. Aquest és el motiu pel qual es van idear aquestes màquines, molt més apropiades per a aquestes labors de pastat; amb elles el treball és més homogeni i més curt. Existeixen de diferents grandàries i models, segons la necessitat de l'empresa.

Armari de fermentació : Quan es té un forn que no duu incorporada una estufa en la seva estructura, cal proveir-se d'un armari de fermentació. Es tracta d'una estructura, normalment d'acer inoxidable, de la grandària que es necessiti. En la seva part interior inferior tenen un compartiment on es diposita l'aigua, amb unes resistències que escalfen l'aigua i produïxen vapor i ajuda a la fermentació de masses.



Divisores de massa: S'utilitzen per a racionar uniformement porcions de massa. És imprescindible en qualsevol taller de pastisseria. És una premsa proveïda d'unes fulles que, al pressionar sobre la porció de massa col·locada sobre uns platerets, les divideix.

Injector: S'utilitza per a emplenar peces de pastisseria o brioixeria, i té un gran rendiment per la seva rapidesa sobre la màniga.

Laminadora: Substitueix la mà de l'home al moment d'estirar les masses. La massa passa per uns corròns que giren en sentit invers i estira fins a grossors mínims. Amb això es garanteix la uniformitat en el treball.

Petit Utillatge.

Motlles : Els motlles poden ser de diferents grandàries i formes. S'utilitzen per a donar forma a preparats que s'estan elaborant. Poden ser d'acer, alumini, silicona, etcètera.

Galzador : Utensili que serveix per a fer canals o estries als productes amb la finalitat de millorar la seva presentació.

Tallador extensible : Utensili d'acer inoxidable o plàstic que pot regular-se d'acord a les necessitats. Curta o marca regularment diverses pastes al mateix temps.

Talla pastes : Petits motlles d'acer inoxidable o plàstic amb els quals es tallen figuretes per a decoració.

Espàtules : S'usen per a allisar les superfícies dels pastissos, estan fetes de plàstic o inox , tenen diferents formes, però la seva aplicació és la mateixa. S'empren unes o altres en funció de la comoditat que presentin per a treballar.

Mànega pastissera : S'utilitzen per a fer decoracions o per a donar formes a alguns dels productes que s'elaboren. No són poroses, per això s'han de cuidar molt perquè la humitat les deteriora i provoca dolentes olors, s'han de rentar constantment. Hi ha mànigues d'un sol ús; són més higièniques, encara que no resulten excessivament resistents.

Ganivets: De diferents grandàries i amb diferents fulles, des de llises fins a de serra. Els de serra s'utilitzen generalment per a treballar els bescuits, i els de fulla llisa per a tallar masses i pastes.

Xino: Fabricats de ferro o acer inoxidable, de forats o de tela metàl·lica, serveixen per a colar líquids, passar cremes, filtrar, etcètera.

Escumadora : De ferro o acer inoxidable, serveix per a escumejar xarops, remoure, barrejar, retirar gèneres de recipients calent, etcètera. Es compon d'un cercle foradat lleugerament esfèric i pot tenir diferents grandàries.

Corró . S'empra per a estirar, aixafar o copejar masses i refinar. És una eina clàssica. Poden ser de diferents grandàries.

Tamís Compost per un cercle o anell exterior de fusta o inox al que va subjecta, per un de les seves vores, una tela de seda o metàl·lica. S'empra per a passar sucre o farina quan se'ls desitja llevar impureses.

Pinzells El seu principal ús és el d'abrillantar, greixar i pintar. S'han d'esterilitzar abans d'utilitzar-los.

Termòmetres Els models són variats. S'utilitzen per a controlar les temperatures de les coccions, dels sucres, etcètera.



Matèries peribles que s'utilitzen en la pastisseria

Farines Producte que s'aconsegueix de la mòlta del blat de moro. Hi ha dos tipus de farines, les de blat dur i les de blat tou. Les de blat dur estan compostes per: Aigua 12,56% Gluten 18,07% Midó 66,07% I les de blat tou estan compostes per: Aigua 14,55% Gluten 9,92% Midó 73,04%



Fècules Són hidrats de carboni, són realment midons composts, com la fórmula química indica, de carboni, oxigen i hidrogen. Són molt abundants en les plantes, sobretot en els seus fruits i arrels. És una pols blanca que s'extreu de diversos vegetals, com les patates, els arrossos, el blat de moro, el blat, etcètera.

Sucre Hi ha diferents tipus de sucres, els mes usats són els de sacarosa, coneguda amb el nom comú de sucre i que s'extreu de la canya de sucre, de la remolatxa sucrera i d'altres plantes sacaroses en suficient estat de puresa per al consum humà.



Mel És el producte alimentari produït per les abelles mel·líferes a partir del nèctar de les flors o de les secrecions procedents de parts vives de les plantes o que es trobin sobre elles, que les abelles lliben, transformen, combinen amb substàncies específiques pròpies i emmagatzemen i deixen madurar en els panells del rusc.



Greixos Productes d'origen animal, vegetal o barreges que reuneixen les característiques i especificacions exigides per la reglamentació corresponent i els components principals de la qual són glicèrdis dels àcids grassos. Es divideixen pel seu origen i procedència en: · animals , vegetals, margarines

Olis Hi ha diversos tipus d'olis, els quals són:

Oli d'oliva: Procedent únicament de fruits de l'olivera, a exclusió dels obtinguts amb dissolvents o per la barreja d'olis d'altra naturalesa.

Oli d'oliva verge: Procedent del fruit de l'olivera obtinguda per procediments mecànics o físics (especialment tèrmics) consistents en rentat, molturació, pressió a 30° C o centrifugació a 65° C i clarificació. El grau d'acidesa serà igual o inferior a 3°.

Oli d'oliva refinat: Obtingut a partir de l'oli d'oliva verge per tècniques de refinatge autoritzades, de manera que no provoquin alteració en l'estructura *glicèridica inicial. El grau d'acidesa serà igual o inferior a 0,2°.

Oli d'oliva pur: Obtingut per la barreja d'oli d'oliva verge i d'oliva refinat, ambdós aptes per al consum. El grau d'acidesa serà igual o inferior a 1°.

Olis de llavors : Són els obtinguts de llavors expressament autoritzades, sotmesos a refinació completa i elaborats conforme a les practiques permeses en la reglamentació corresponent: de cacahuet ,de girasol ,germen de blat de moro ,de llavor de raïm, oli refinat de llavors.



Cobertures i xocolata

El component base de la xocolata és el cacau, que és el fruit del cacaoter i que es conrea en països de clima tropical: Àfrica Equatorial, Brasil, Mèxic, Guatemala, Veneçuela, Les Antilles i Àsia. Les cobertures són una barreja de pasta de cacau amb sucre. De vegades, també amb sagí de cacau La Xocolata és la barreja homogènia i variable de cacau esclovellat amb pasta o pols de cacau i sucre, afegint o no sagí de cacau. Els tipus de xocolata que existeixen són: xocolata de llet, xocolata blanca i xocolata bitter.



Fruits secs Són aquells fruits la part comestible dels quals posseïx en la seva composició menys del 50% d'aigua i es presenten en la seva forma natural amb o sense pell. Denominacions: ametlla , avellana , castanya, nou, pinyó, pansses , orellanes , prunes panses , figues seques o dàtil

Sal És el clorur sòdic, substància ordinàriament blanca, cristal·lina, molt soluble en aigua i molt estesa en la naturalesa en estat sòlid, o en solució en l'aigua del mar. La sal es comercialitza en diferents estats , des de la sal fina , passant per la sal en escates i sal gruixuda .



Llet És un dels aliments més complets que existeixen per a l'home, ja que conté gairebé totes les substàncies indispensables per a la nutrició.

Tipus de llet: Llet concentrada , llet condensada , llet esterilitzada , llet evaporada, llet en pols , llet pasteuritzada, llet UHT

Productes lactis: Quallada , nata , formatges , iogurt

Llevats Éssers microscòpics, de la família dels fongs, que es troben abundantment en totes les parts de la terra. Ocupen un paper important per la seva intervenció en els cicles biològics, naturals, transformant els sucres (HC) en gas carbònic i alcohol. Hi ha tres tipus de llevat:

· Fresca , instantània i seca (deshidratada)



Ous Els ous procedent de la gallina estan constituïts per tres parts, separades entre si per membranes primes. La composició d'un ou mig de 60 gr. Seria:

· Closca (10% / 6gr.), Blanc (58% / 35gr.) i Rovell (32% / 19gr.)



Additius Són substàncies que modifiquen les característiques físiques, químiques o biològiques d'un aliment amb l'objectiu de millorar-los, preservar-los o estabilitzar-los.



Fruites L'ús de les fruites en la pastisseria és gran, des del seu ús en estat natural, com postres en menjars, fins a diverses transformacions mes o menys complexes, des de les macedònies fins a les cuinades, confitades o encarabassades , etcètera. Les fruites que normalment s'utilitzen en pastisseria són:

· Albercoc , Cireres Prunes Llimones Mandarines Taronges Maduixes i maduixots Pomes Préssecs Peres Plàtan Raïms Figues Pinyes Gerdons Mores



Especies i aromatitzants

Anís ,Canyella ,Vainilla ,Clau d'olor ,Menta , Pell de taronja i llimona ,Aiguardent de flor del taronger , Cafè soluble o extractes de cafè , Vins i Licors



RECEPTARI



Jordell F. 1-10-28
ARROZ CON LECHE

INGREDIENTES

Para cuatro personas

- 1 litro de leche
- 1/2 rama de canela
- 125 gr. de azúcar
- 150 gr. de arroz
- la cascara de medio limón
- canela molida

Pon a hervir la leche con el palo de canela y las cáscaras de limón. Cuando empiece a hervir añade el arroz lavado y deja cocer lentamente durante 20 minutos removiendo de vez en cuando. Añade el azúcar y sigue cociendo lentamente durante otros quince minutos más hasta que obtengas una textura cremosa. Reparte en recipientes individuales y espolvorea con un poco de canela molida.



TARTA DE POMA

Ingredients per quatre persones

Pasta de full

400gms.

150 gr de sucre

100 gr de mantega

tres pomes

llet

Enfornam la pasta de full.

Batre els ous amb el sucre i la nata

Calentem les pomes a la pell amb la

mantega i un poc de sucre. Mesclam amb l'ou.

Posar la mescla damunt la pasta de full i tornam

enfornar uns 20 minuts.



Creppes

Ingredients: 5 decílteres de llet, 250 grams de farina, 12 ous sencers , 50 grams de mantega i un poquet de sal (molt poca).

Elaboració:Dins un bol i amb l'ajuda d'unes varilles, homogeneitzarem tots els ingredients i tot seguit ho podem deixar reposar 2 hores dins la gelera.Encalentirem una pella amb un poc de mantega i en esser calenta hi podem abocar un poc de la crema que hem fet abans. La repartirem be per tota la superfície de la pella i la podem deixar daurar per una banda. Passat un minut la podem girar i després daurar-la per l'altra banda.

Bescuit planxa

Ingredients: 4 ous, 100 grams de farina i 100 grams de sucre.

Elaboració: Separar els blancs d'ou i montar-los amb la meitat de sucre. Separar els rovells d'ou i montar-los amb el resta de sucre. Barrejar els rovells d'ou amb els blancs amb moviments suaus.Afegir la farina poc a poc amb moviments circulars. Escampar sobre el paper de forn i coure 10 minuts a 180°.

Bescuit de coco i fruits secs

Ingredients: 12 ous, 200 grams de farina, 50 grams de coco ratllat, 50 grams d'ametlles mòltes, 300 grams de sucre.

Elaboració: Separar els blancs d'ou del rovell i montar-los a punt de neu per separat amb la meitat de sucre a cada preparat. Mesclarem els rovells d'ou amb els blancs amb suavitat i agefirem poc a poc el coco ratllat, la farina i les ametlles mòltes amb moviments circulars. Coure a 180° dins un motlle ja greixat i enfarinat.

Escuma xocolata

Ingredients:3 rovells i 2 ous (250gr.), 335 gr. de xocolata negra 70% cacau, 30 gr. conyac, o licor Tia Maria, 665 gr. de nata i 225 gr. de sucre.

Elaboració:Batre al bany maria els ous amb l'alcohol fins aconseguir una crema amulsionada, no superar els 70°.Posar la xocolata al bany maria , no superar els 40°.Amb suavitat barrejar la xocolata i els ous.Montar la nata amb el sucre.Barrejar la nata amb el preparat de la xocolata amb moviments suaus.Si la xocolata es blanca se poden barrejar amb la xocolata i el conyac i 3 fulles de gelatina

Crema pastissera

Ingredients: 1 litre de llet, 7 rovells d'ou, 200 grams de sucre, 100 grams de farina o 80 grams de maicena, a romes de canyella o pell de llimona

Elaboració: Començarem per a infusonar la llet amb els aromes. Mesclarem els rovells d'ou, el sucre i la farina amb un poc de llet tèbia . Amb aquesta mescla farem una crema sense grums a la que anirem afegint-hi poc a poc la resta de llet calenta. Recordau, hem d'afegir la llet poc a poc la llet tèbia infusonada i mesclar molt bé. Tornarem a posar la crema al foc i l'encalentirem fins que quasi comenci a bullir (90 °C). Durant aquest temps notarem que la llet es va tornant espessa. Abocar la crema en una palangana neta i l'hem d'anar remenant fins que no surti gens de fum. Ara ja podem emprar la crema per a farcir uns profiterols o fer una tarta de músic, per exemple.

Amb aquesta recepta podem fer flam, natilles o llet fredida, sols modificant la quantitat de farina. Segons la taula següent per a una proporció d'un litre de llet :

Crema anglesa.....200 grams de sucre.....7 vermells d'ou.....coccio al foc.

Flams.....200 grams de sucre.....7 ous sencers.....coccio al forn (bany maria)

Llet fredida200 grams de sucre.....7 vermells d'ou... 150 grams farina.coccio al foc.

Natilles200 grams de sucre.....7 vermells d'ou.....60 grams fècula.....coccio al foc.

Podem usar la crema per a farcir uns cremadillos



Gató

Ingredients: 12 ous 320 gr. de sucre 480 gr. de farina d'ametlla ,canyella i pell de llimona ratllada



Elaboració:Muntar per separat el blanc d'ou i els rovells amb la meitat de sucre a cada preparat.Barrejar les dues mescles amb suavitat i afegir poc a poc la farina d'ametlla, la canyella i la pell de llimona ratllada. Coure a 180° dins un motlle ja greixat i enfarinat.

Merenga Italià



Ingredients:600 gr. blanc d'ou i 900 gr. de sucre

Elaboració:Posar al foc el blanc d'ou amb el sucre, no ha de superar els 70°.Tot seguit i en calent se posa a la màquina de muntar amb les varetes fins que sigui espès i fred. Recordar : sempre en una proporció de 4 a 6 .

Barra de pa

Ingredients: 1 kg. de farina de força, 500 ml. d'aigua tèbia, 40 grams de llevat fresc, un poc d'oli, una mica de sal

Elaboració: En primer lloc, disoldre el llevat amb un poc d'aigua i farina, i fer una bolla, deixar-la submergida dins de la resta d'aigua. Quan aquesta bolla pugi a la superfície, s'incorporen la resta d'ingredients i es pasten fins a formar una massa homogènia. Deixar reposar fins que dobli de volum. Amb la taula enfarinada es tornar a pastar i se li dona la forma desitjada. Deixar-la reposar una altra vegada fins que dobli de volum. Pintar les peces amb aigua i fer-lis talls i escampar un poc de farina per damunt. Coure a 170° uns 30 minuts.



Quiche

Ingredients masa quebrada: 1kg. de farina, 500 gr. de mantquilla, 1 ou, una mica de sal o 250 gr. de sucre (si es dolça)

Elaboració: Es treballa la mantquilla fins que tengui una consistència blana o cremosa i se li afegixen la resta d'ingredients, s'ha de treballar la massa sense excés, ja que del contrari després no deixarà que la estirem. Deixar 20 minuts de repòs i després se pot estirar per a la seva preparació.

Ingredients crema royal: 500 gr. de nata líquida, 5 ous, sal, pebre negre, nou moscada

Ingredients farciment: formatge, cuixot dolç i bacó.

Elaboració: Preparar la crema del farcit (tot junt lleugerament batut) . Omplir la massa que hem estirat en el motlle amb la crema i el farciment que prèviament haurem saltejat. Coure al forn uns 40 minuts a 180°C.

Bunyols

Bunyols de forn- Lioneses- Profiteroles (pasta choux)

1 litre d'aigua.
800 grams de farina fluixa.
400 grams de saïm o mantega.
25 ous sencers.
Sal

Elaboració.

Posar a coure l'aigua amb la sal i el greix. Un cop diluït aquest afegiu la farina (de cop) i deixau coure un 2 minuts sense deixar de remenar.

Llavors (i fora del foc i essent un poc tèbi) anau afegint els ous 1 a 1 sense deixar de remenar .

Un cop afegits tots els ous, i amb l'aludj d'una màniga pastissera podeu anar fent les formes, sobre una placa amb paper de silicona o lleugerament untada amb saïm i coure a forn fort (190°C) uns 5 minuts. Una altra opció es fregir-los

Un consell. Si els feis al forn, abans de finalitzar la cocció i amb l'ajuda d'una broqueta foradau-los i coure uns minuts més. Així surt tots el baf de dintre i després un cop freds no queden aixafats. Pel farciment podem emprar nata montada o crema pastissera.

Bunyols de patata o moneato.

Ingredients.

3 ous sencers.
125 grams de llet.
125 grams d'aigua.
500 grams de puré de patata , moneato o mesclat.
500 grams de farina fluixa
30 grams de llevat de pa.
Un polset de sal.
1 cullerada de saïm.
Oli per a fregir.
Sucre per a espolvoretjar.

Elaboració.

Mesclau tots els ingredients de la massa fins a aconseguir una pasta homogènea, deixau -ho tovar 1 hora a temperatura ambient.

Després feis unes bolletes amb l'ajuda d'una cullera i fregiu-les dins abundant oli calent.

Un cop freds podeu espolvoretjar-los de sucre o mel.





Small text at the bottom of the page, possibly a page number or footer, which is mostly illegible due to blurring.

Cardenals

Bescuit 1

500 grams de blanc d'ou
450 grams sucre en pols
Unes gotes de suc de llimona



Bescuit 2

320 grams rovells
200 grams ous
250 grams de sucre
250 grams de farina

Bescuit 1

Muntar els blancs amb el sucre i la llimona, escudellar a tires llargues a una safata deixant un espai de 2/3 cm entre tira i tira pel pa de pessic.

Bescuit 2

Muntar els rovells i el sucre, quan aquest estigui muntat afegirem la farina tira a tira.
Escudellar a l'espai restant. Un cop aquest escudillat estigui fet empolvorem amb sucre pols.
Courem al forn a 160 °C.

Un cop fred omplim amb nata muntada.

Com a curiositat, diu la llegenda, que el nom prové de l'expressió "Bocatto di cardinale".

Agrair la col·laboració de Rosa Oliver Sastre

Brownie

Ingredients : 1/2 tassa de mantquilla (125 ml), 1 tassa de sucre (250 grams), 1 culleradeta de vainilla en pols, 2 ous, 1/2 tassa de farina (125 grams), 1/3 de tassa de cacao (80 grams), 1/4 de culleradeta de llevat en pols, un poc de sal i 125 grams d'anous picades.

Elaboració:

Encalentir el forn a 180°C. Untar amb mantquilla un motllo de 22 x 22 x 2cm d'alt aproximadament.

Empastar la mantquilla el sucre i la vainilla. Afegir-hi el ous i mesclar-ho tot be.

Apart mesclarem la farina, el cacao , el llevat, la sal i li afegirem la mescla dels ous. Afegir-hi en aquest punt les nous picades. Posar aquesta pasta dins el motllo i enforar uns 25 minuts. Comprovar el punt de cocció i deixar refredar dins el motllo. Servir tallat a quadrats. Es pot guarnir amb una salsa de xocolata.



Cupcakes de fruites

Ingredients:

185 grams de mantega sense sal.

160 grams de sucre pols

100 grams de melmelada

Un poc d'essència de vainilla

Pell de taronja rallada

80 ml de suc de taronja

185 grams de farina

60 grams d'ametlles

40 grams de llavors de rosella

3 ous grossos

1 sobre de llevat canari.

Fruites confitades (optatiu).



Elaboració:

Encalentrir el forn 170 °C

Posar dins una cassola la mantega, el sucre, la melmelada, l'essència, la taronja i mesclar. Encalentrir i refredar.

Mesclar la farina amb les ametlles, les llavors de rosella i el llevat

Afegir poc a poc el líquid i mesclar .

Afegir els ous 1 a 1.

Enmotllar i coure 20 minuts .

Deixar refredar abans de decorar.

Emborratxar.

Cupcakes de xocolata i Baileys

Per al pa de pessic

2 ous , 115ml de nata líquida, 80ml d'oli de girasol

20ml de mel, 20g de mantega sense sal (fosa) , 60g de sucre blanc

60g de sucre de canya , 120 g de farina , 35g de cacau en pols sense sucre

1 culleradeta de llevat químic tipus Royal

1/2 culleradeta de bicarbonat sòdic

1/4 culleradeta de sal , 40g d'ametlles mòltes , 200g de xocolata negra ben trossejat

Per al ganache de xocolata

165g de xocolata negra ben trossejat , 135ml nata de muntar, 35g de mantega sense sal, trossejada ,
1 cullerada de Baileys

Comencem preparant el ganache .

Col·loquem la xocolata en un bol resistent a la calor . En un cassó , escalfem la nata fins que comenci a bullir . La tirem sobre la xocolata i remenem bé fins que la barreja sigui homogènia i la xocolata estigui totalment fosa. Incorporem la mantega i el baileys i remenem bé fins que la barreja sigui homogènia . Cobrim el bol amb film i deixem temperar fins al moment de servir.

Per als cupcakes.

Preescalfem el forn a 180° Barregem bé el ous , la nata líquida, l'oli de girasol , la mel, la mantega sense sal (fosa) , el sucre blanc i el sucre de canya. Reservem .

En un bol , tamisem la farina amb el cacau , el llevat i el bicarbonat . Incorporem aquesta barreja a la barreja anterior . Afegim també les ametlles mòltes i la sal . Finalment , incorporem els trossos de xocolata . Repartim la massa en les càpsules sense passar de 2/3. Posem al forn 20-22 minuts o fins que al punxar amb un escuradents surtin unes poques molles (molt poquetes) enganxades . Deixem temperar en el motlle i després sobre una reixeta . Decorem amb el ganaché amb ajuda d'una espàtula o màniga

Cupcakes de xoco

Ingredients: 1 tassa de farina, 1 tassa de xocolata en pols, 1 sobre de llevat químic (1 cullerada), un poc de sal, 1 ou, 1 tassa de llet, ¼ de tassa d'oli i aroma de vainilla.

Elaboració : Preescalfam el forn a 180°C. Mesclarem la farina, la xocolata, el sucre i el llevat en un bol. Apart mesclarem l'ou, la llet, l'oli i la vainilla. Sense remenar massa mesclarem amb dos preparats i després la farina. Enfornar uns 30 minuts.

Cupcakes de vainilla

(Recepta de Conchin Requena)

Els ingredients d'aquests cupcakes bàsicament són mantega, farina, sucre i ous, amb aquesta recepta tindreu suficient per elaborar-ne 9 d'ells.

Ingredients: 100 g de farina, 100 g de mantega sense sal, 100 g de sucre, 2 ous grans, 2 cullerades soperes de llet, 1 culleradeta d'impulsor, 1 culleradeta i mitja d'extracte de vainilla

Preparació: Posem la mantega i el sucre a la batedora elèctrica, batem fins aconseguir una mescla cremosa.

Afegim els ous un a un, barregem bé, afegim la vainilla.

Ara afegim la farina i l'impulsor. Barregem bé i per últim afegim la llet, i tornem a barrejar.

Omplim les càpsules i posem al forn a 170 °C durant 25 minuts.

Cupcakes de rosella

Ingredients: 185 grams de mantega sense sal, 160 grams de sucre pols, 100 grams de mermelada, un poc d'essència de vainilla, pell de taronja rallada, 80 ml de suc de taronja, 185 grams de farina, 60 grams d'ametlles, 40 grams de llavors de rosella, 3 ous grossos, 1 sobre de llevat canari i fruites confitades (optatiu).

Elaboració : Preencalentim el forn a 170 °C. Posarem dins una cassola sa mantega, el sucre, la mermelada, l'essència, la taronja i mesclar. Encalentir fins que arribi a bullir lleugerament i ho deixarem refredar una hora . Seguidament podem mesclar farina, les ametlles, la rosella i el llevat i en esser fred el preparat anterior li podem afegir. Millor afegir poc a poc el líquid al sòlid i mesclar . Per a acabar afegirem els ous 1 a 1 i batent be. Els posarem dins les capsules i els poder fer coure 20 minuts .

Deixar refredar abans de decorar que ho podem fer amb crema de mantega (buttercream), fondant, trufa de xocolata o allò que més ganes ens faci.



Cupcakes pintats a ma per Ariadna Fernández Forteza i Marcelo Pinto.

Cookies

Ingredients: 225 gr. de sucre, 125 gr. de mantega, 1 ou, 250 gr. de farina, 2'5 gr. de impulsor, vainilla i un polsí de sal

Elaboració:

Blanquejar en un bol la mantega i el sucre, Mesclar-hi l'ou. A part mesclar la farina, llevat, sal i vainilla i afegir-ho a la primera mescla. Picar la cobertura i afegir-la a la pasta. Emmotllar aquesta pasta en forma de cilindre embolicada en un film. Reposar al menys ½ hora. Tallar en discos i coure a forn a 180°.

Xocolata Crinkle Cookies

Ingredients: 105 grams de farina de blat, ¼ cullerada de cafè de llevat químic, 25 grams de mantega, 115 grams de xocolata negra, 50 grams de sucre blanc, 1 ou mitjà, ½ cullerada de cafè d'extracte natural de vainilla, sucre en pols (per arrebossar)

Elaboració: En un bol petit barrejar la farina i el llevat . Reservar . Fondre la xocolata i la mantega (al bany Maria o al microones). Barrejar fins que quedi homogeni i deixar temperar . En un bol mitjà, batre , a mà o a màquina , l'ou amb el sucre fins que quedi una barreja pàl·lida . Afegir l'extracte de vainilla i la xocolata fosa amb la mantega i barrejar bé . Afegir , a poc a poc , la barreja de farina i llevat i barrejar , amb l'ajuda d'una espàtula, fins a aconseguir que quedi tot ben lligat . Tapar el bol i ficar-lo a la nevera durant 4 hores .



Preescalfar el forn a 175 ° C. Cobrir una safata de forn amb paper o silpat . Treure la massa de la nevera , formar boles d'uns 17 gr i arrebossar-les amb el sucre llustre (per aconseguir l'efecte esquerdat han d'estar ben cobertes) . Retirar l'excés de sucre i anar col·locant a la safata deixant una distància entre elles d'uns 2 cm . Enfornar durant 8 o 9 minuts (estaran toves pel centre però lleugerament fermes en les vores) . Treure les galetes del forn i deixar refredar 1 minut abans de col·locar sobre una reixeta perquè es refredin del tot .



Carbó de reis, pàgina següent

Carbó de Reis

Ingredients: 200 gr . de sucre glas, 1 ou, 1 llimona, colorant negre, 700 gr . de sucre, 230 ml . d'aigua

Elaboració: En primer lloc cal elaborar la glaça . Per a això , separar el blanc del rovell . Barrejar aquest blanc amb unes gotes de suc de llimona . Afegir poc a poc el sucre glas barrejant bé , afegir el colorant suficient per tenyir la massa i que quedi uniforme i més aviat espessa . En un cassó posar a escalfar l'aigua amb el sucre , deixar fins que espesseixi i es formi un almívar . Afegir la glaça preparada prèviament . Remenar fins que es formi escuma . Bolcar la barreja sobre un motlle i deixar refredar . Quan ja hagi solidificat , xapar en trossos.

Carbó de Reis (2)

Ingredients per a la glaça : 200 gr . de sucre glass , 1 blanc d'ou , 5 ml de suc de llimona i colorant negre

Ingredients per a l'almívar : 115 ml d'aigua i 350 gr . de sucre normal.

Elaboració: Per començar posarem en un bol buit el blanc d'ou i el suc de llimona i amb l'ajuda d'unes varetes batrem afegint poc a poc el sucre glass i el colorant. Un cop aconseguit el color desitjat, separarem d'aquesta glaça 35 grams per cada preparació que anem a fer (La resta podeu conservar a la nevera tapat el més hermètic possible) . Ara ja tenim d'una banda la glaça negra , i l'aigua i sucre amb què preparem l'almívar .

Per això posem en un cassó , l'aigua amb el sucre i el portarem a un almívar a punt de “ Bolla Dura” (128 ° C) .

Arribat a aquest moment , hem de tenir a punt un motlle folrat de paper vegetal i la glaça ja que aquest pas és molt ràpid i és clau per aconseguir el nostre carbó .

Per tant , tirem la glaça al almívar i al mateix moment retiram el cassó del foc i remenam perquè la glaça es barregi amb l'almívar , començarà a pujar , no us preocupeu , és normal . Trencarem la pujada movent amb més intensitat i notarem que baixa i se situa a la posició inicial , aquest moment és on la nostra barreja d'haver adoptat tot el color negre del nostre colorant .

Sense deixar de moure veurem que torna a pujar (aquesta seria la segona pujada) , aquest és el moment d'abocar la barreja sobre el nostre motlle sense omplir fins dalt ja que cal deixar marge perquè pugui la nostra barreja . En abocar sobre el nostre motlle , la barreja pujarà amb força fins a gairebé desbordar, endurirà i conforme vagi refredant és possible que perdi un poc de volum .

Nota: Una cosa és que perdi volum i una altra que es desplomi i s'endureixi , si es desploma , haurem de tornar a repetir el procés ja que no hi ha manera de salvar-lo. Si us passa això és perquè abans d'abocar sobre el motlle estava massa calenta i a l'hora de refredar es refreda la part superior abans que el peu creant així més pes i per tant desplomant-se.

Ensaimades

L'ensaimada igual que molts dels altres dolços mallorquins té un origen àrab, i la tradició de posar-li tallades (d'origen jueu) deriva de que en atracar-se la corema i no poder menjar carn, s'havien d'usar totes les restes d'embotits i carn de que disposaven les cases. Així feien les ensaimades i els posaven els bocins de sobrassada. Cosa semblant també passava amb les panades, però d'això ja en parlarem

Vos animo que prepareu aquesta recepta senzilla, sols s'ha de tenir paciència per deixar-la tovar el temps necessari, unes 24 hores.

Ingredients:

3 ous
450 grs de sucre
50 grs de llevat de pa en s'hivern
30 grs de llevat de pa en s'estiu
1900 grs de farina de força

Aigua s'ha que agafi.
Saïm.



Elaboració

- 1- Realitzar amb tots els ingredients excepte el saïm una massa homogènia i deixar-la reposar 20 minuts.
- 2- Pesar i dividir la massa en parts iguals (com a referència 80-100 grs per a ensaimades petites, 400 grs per a ensaimades grosses)
- 3- Estirar la massa amb un corró sobre una taula untada amb oli, fins a deixar-la ben estirada i fina . Els bons pastissers ho fan amb sa ma.
- 4- Untar aquesta massa amb el saïm (ben untada per tot)
- 5- Embolicar la massa sobre si mateixa fins a formar un cordó llarg.
- 6- Agafar aquest cordó amb les dues mans i anar copejant-lo sobre la taula a mesura que anam estirant (ha de resultat el doble de la seva llargària original)).
- 7- Sobre una palangana col·locar la massa estirada, donant-li la forma típica d'ensaimada deixant entre volta i volta 1 o 2 cm.
- 8- Deixar tovar 24 hores (millor si la deixau dins una capsa de fusta o dins el forn apagat)
- 9- Disposar per damunt els bocins de sobrassada un poc ensucrats (també podem posar encarabassat)
- 10- Enfornar a 170 °C fins a total cocció.(varia el temps segons el tamany)
- 11- Deixar refredar i espolvoretjar amb sucre en pols.

Tocinillos de cel

Ingredients: 400 grams de rovells d'ou, 400grams de sucre i 200grams d'aigua.

Elaboració: Batre (sense emulsionar) els rovells d'ou. Dins un altre recipient duur a ebullició el sucre i l'aigua, aturar enseguida que arranqui a bullir. Mesclar el xarop als rovells a poc a poc (amb el líquid encara calent) . Passar la mescla resultant per un xino . Folrrar els motlos amb xarop i omplir amb el preparat anterior. Cuoure al vapor 10/15 minuts (si no es possible fer-ho es pot fer dins el forn al bany maria , però l'agüa no ha de bullir) . Un cop freds d'esmoldar , submergint els motlles dins aigua calenta



Pasta de fulls normal

Ingredients: (Massa A) : 1 kg de farina, 50 grs de mantega, 1/2 dl de vinagre, sal, 5 dl d'aigua. (Massa B) 950 gr de mantega

Elaboració: Empastau bé tots els ingredients de la massa A, fins a aconseguir una massa homogènea. Apart treballareu la mantega fins a aconseguir una crema o massa amb la mateixa textura que el preparat anterior (A). Deixau reposar ambdues preparacions dins la gelera uns 60 minuts. Treis els preparats uns 10 minuts abans de treballar-los i donau forma de creu a la massa A i en el centre de la creu dispoasu la massa B amb forma de cub que cubriren amb les puntes de la creu com si embolicàssim un regal.. Deixau reposar uns 20 minuts per a després estirar-la amb forma rectangular i amb una gruixa de 2 cm aproximadament. Dividint ,de forma imaginària, el rectangle per la meitat , doblegau un extrem fins a n'aquest punt (el centre del rectangle) , feix els mateix amb l'altre i tot seguit doblegau un extrem sobre l'altre . Deixau reposar la massa 20 minuts. Estiurau la massa amb un agruixa de 2 cm i repetiu 2 vegades més els punts 5 i 6. Ja per a acabar estirau la massa amb la gruixa desitjada i procediu a l'elaboració de les peces desitjades.



Torró massapà-crema

Ingredients: Sucre 1650 gr i aigua 750 gr (tot això fent un xarop a 113°C), llet en pols 150gr, ous 350 gr, sucre invertit 250 gr (opcional: mel), glasa real dura 250gr. 1 llimona i una taronja rallades. Ametlla 2250gr, repartida en dues parts al 50%.

Elaboració: .Fer el xarop fins a 113°C, escumar-lo be. (aturar la cocció a 111°C). Fer una papilla amb la llet i els ous.(Mesclar-ho bé). Afegir a la papilla el sucre invertit. (Mesclar-ho bé) A continuació afegir-hi la glasa real. (Mesclar-ho bé). Tot seguit afegir-hi la pell de cítrics rallada. (Mesclar-ho bé) Tornar a posar a coure el xarop realitzat i afegir-hi la papilla i la meitat de l'ametlla. Cuallar com una crema pastissera. Fora del foc i esperant que el preparat deixi de fer fum , però que sigui calent, afegirem la resta d'ametlla, sense deixar de remenar i procurant que el preparat no baixi dels 60°C abans de posar-lo dins els motlles corresponents. Sabrem que esta llest si amb la ma ho tocam suaument i no s'ens aferra a la pell però continua essent calent. Deixar curar al manco 78 hores i consumir abans de 15 dies. Conservan-lo en un lloc fosc i sec; allunyat de la llum solar, fonts de calor, o d'altres aliments que li puguin transferir olors i sabors.



Elaborant torró

Torró massapá-ou

Ingredients:Sucre 1650 gr i aigua 750 gr (Tot això fent un xarop a 113°C), Rovells d'ou 500 grs, sucre invertit 250grs, glasa real dura 250grs, ametlla 2250grs en dos recipients al 50% (1125 grs)

Elaboració: .Fer el xarop fins a 113°C, escumar-lo be. (aturar la cocció a 111°C) . Afegir-hi la glasa i el sucre invertit. (Mesclar-ho bé). Afegir-hi els rovells d'ou.(Mesclar-ho bé). Afegir-hi la meitat de l'ametlla i tornar al foc per cuallar-ho com una crema. (ha de bullir un minut, retirarem del foc i remenarem fins que deixi de bullir). Fora del foc i esperant que el preparat deixi de fer fum , però que sigui calent, afegirem la resta d'ametlla, sense deixar de remenar i procurant que el preparat no baixi dels 60°C abans de posar-lo dins els motlles corresponents. Sabrem que esta llest si amb la ma ho tocam suaument i no s'ens aferra a la pell però continua essent calent. Deixar curar al manco 78 hores i consumir abans de 15 dies. Conservan-lo en un lloc fosc i sec; allunyat de la llum solar, fonts de calor, o d'altres aliments que li puguin transferir olors i sabors.

Cronuts

Ingredients : 60 ml de llet, 65 ml d'aigua calenta, 6 g de llevat, 150 gr de mantega freda, 125 gr de farina de blat, 125 gr de farina de força, 30 gr de sucre glas, 1/2 culleradeta de sal.

Per a decorar : sucre avainillat i crema pastissera per omplir (opcional)



Elaboració :

Posa en un bol la llet i l'aigua i barreja . Incorpora el llevat seca i barreja tot . Talla la mantega freda a daus i posa-la en un tassó de batedora juntament amb la farina de blat i la farina de força . Triturar tot fins a obtenir una massa farinosa . Posa aquesta massa en el bol de la llet , afegeix el sucre glas i la sal i barreja tot . A continuació, posa la massa sobre una superfície enfarinada i pasta fins a obtenir una barreja homogènia. Posa la massa en un bol , tapeu-lo amb paper film transparent i deixa-la reposar durant 2 hores.

Passat aquest temps , col·loca la massa en una superfície enfarinada i estira amb ajuda d'un corró fins que quedi un rectangle amb el doble de llarg que d'ample i un gruix aproximat d'1 centímetre . Doblega la massa al llarg en tres parts de la següent manera : agafa un dels extrems curts i doblega'l de manera que arribi fins al centre de la massa . Després, fes el mateix amb l'extrem oposat . Ara , doblega la massa per la meitat i estira amb el corró . Gira la massa 90° i repeteix l'operació dues vegades més . Cobreix amb paper film transparent i deixa-la reposar a la nevera 4 hores com a mínim (es pot deixar tota la nit) .

Estén la massa i pasta- amb el corró fins que tingui 1/2 centímetre de gruix .

Talla la massa en porcions amb l'ajuda d'un tallapastes rodó , de manera que tinguin forma de berlina (un cercle de massa amb un forat al centre) . Si no disposes d' tallapastes , pots utilitzar un recipient rodó per tallar la massa i un got petit per fer el forat central . Col·loca les porcions de massa en una superfície enfarinada i cobreix amb un drap de cuina net . Deixa-ho reposar durant 1 hora a temperatura ambient , perquè augmenti el seu volum .

Per fregir-los , posa oli d'oliva en una paella i quan estigui calent , afegeix les berlines (poques alhora) i deixa 2 minuts per cada costat , fins que quedin inflades i daurades . Escorre sobre paper absorbent per eliminar l'excés d'oli . S'empolvora per damunt el sucre avainillat abans que es refredin .

Per al farciment : Si desitges omplir , posa la crema pastissera en una màniga amb boquilla petita i introdueix-la en la berlina (en 5 o 6 punts diferents) . També es pot tallar la berlina per la meitat amb un ganivet de serra i omplir-la amb la crema pastissera . Si vols, pots decorar les berlines amb xocolata fosa per sobre .

Menjar blanc amb Llorer. -Recepta mitjaval-

Ingredients: 40 grams de fècula o farina d'arròs, 125 grams de sucre, $\frac{1}{2}$ litre de llet, unes fulles de llorer (3 o 4), una copa de "palo".

Elaboració. Encalentir la llet amb el sucre i el llorer, reservant una tassa a part. Fondre la fècula dins la llet reservada, i quan la llet ensucrada comenci a bullir, incorporar la mescla de fècula i llet. Remoure fins que es torni espès. Retirar del foc i repartir dins plats o bols, retirant el llorer. Abans de servir regar amb un esquitet de palo.

Púding:

Ingredients: 1 litre de llet, 8 ous, 250 grams de sucre, bescuit o magdalenes, sucre cremada.


Elaboració: Encanlentiu la llet amb el sucre i algun aromatitzant (llimona o canyella , són els més habituals). Apart mesclau els ous amb la farina i una tasseta de llet tèbia; mesclau bé aquesta crema i l'afegiu a la resta de llet calenta.

Folrrau un motlle amb sucre cremada i l'ompliu amb bescuit o magdalenes esmicolades i amb la crema de llet i ous. Podeu coure el púding al bany Maria i dins el forn a uns 170-180°C per espai de 45- 60 minuts (sempre en funció de la mida de l'elaboració i del tipus de forn). Deixau refredar el púding dins el forn i després el passau a la nevera almenys 2 hores abans de servir.

Llet fregida

Ingredients: 1 litre de llet, 200 grams de sucre, 4 o 6 rovells, 160 grams de fècula, 1 branca de canyella, la pela d'1 llimona, Farina, 2 ous, Sucre, Canyella en pols, Oli per fregir

Elaboració: Posar la llet a bullir a foc lent amb la canyella i la pela de llimona. En un bol, barrejar el sucre amb la fècula, afegir els rovells i un rajolí de llet i remenar amb unes varetes fins a obtenir una pasta homogènia. Quan la llet hagi bullit, añadir-sela poc a poc a la barreja de sucre, fècula i rovells remenant contínuament. Colar la crema i coure-la a foc moderat remenant contínuament amb les varetes fins que espesseixi i bulli. Estendre la crema obtinguda sobre una placa untada amb oli o mantega, deixant d'un gruix d'1 centímetre aproximadament, untant també la superfície per evitar que formi crosta. Quan estigui ben freda, tallar de la forma desitjada, passar les porcions lleugerament per farina i després per ou batut i fregir-les en abundant oli ben calent. Es pot servir fred o temperat. En el moment de servir, escampar-hi sucre en gra aromatitzat amb canyella mòlta.



Natilles casolanes - recepta original

Ingredients: (per a 6 a 8 persones) 1 l de llet, 12 rovells d'ou, 150 g de sucre, 1 branca de canyella, canyella en pols

Procediment:

1. En una cassola , fes bullir la llet amb el canó de canyella durant 5 minuts. Enretira-la del foc i deixa-la refredar.
2. Barreja, sense batre'ls, els rovells d'ou amb el sucre i 1 got gros de llet.
3. Incorpora la mescla al cassó i posa'l a foc lent.
4. Remena les natilles constantment amb una cullera de fusta fins que s'espesseixin, evitant que arrenqui el bull.
5. Elimina la canyella i distribueix-les en copes de vidre.
6. Deixa-les refredar i reposar a la nevera.
7. Empolvora-les amb la canyella mòlta just abans de servir-les.

Natilles casolanes senzilles (econòmiques)

Ingredients: (per a 6 a 8 persones) 6 rovells d'ou, 150 g de sucre, 1 cullerada de farina de blat de mor, 1 branca de canyella, canyella en pols

Procediment:

1. Idem anterior. S'ha de dissoldre la fècula dins un tassó de llet tèbia.
- 

Crema catalana

Ingredients 1 litre de llet, 6 rovells d'ou, 200gr. sucre, 40gr. de midó ó farina de blat de moro (tipus Maizena), color alimentari groc ou (opcional), la pell d'una llimona, canyella en branca

Elaboració En una cassola posarem a bullir 2/3 parts de la llet amb una branqueta de canyella i la pell d'una llimona evitant al màxim la part blanca . Ho escalfem. No cal ni que arribi a bullir, amb que sigui ben calenta la llet serà suficient per aromatitzar-la amb la llimona i la canyella. Si bull la deixarem atemperar . Preparem els rovells en un bol apart i els mesclam amb la resta de llet que ens queda. Incorporarem el sucre i una mica de colorant ou per donar un toc de color més atractiu, **però podeu obviar aquest pas**. Ho remenem bé . I ara afegirem el midó (“maizena”) . Remenem bé per dissoldre el midó. Comprovam que la llet està calenta i s'ha infusionat amb la llimona i la canyella. Retiram l'olla del foc i, amb suavitat l'anam incorporant la barreja dels rovells, sucre, midó, etc. Tornem a posar l'olla al foc (a foc mig-baix) i amb una cullera de fusta anirem remenant poc a poc. La idea és evitar que s'enganxi i es cremi. Passats pocs minuts notareu que comença a espessir. No us passeu de cocció. Penseu que quan està freda solidifica més, per tant es normal que quedi amb menys cos del que podem pensar inicialment. Ja la tenim ben cuita. Escudellem la crema en cassoles individuals de fang. Si l'hem de conservar és important tapar la crema amb una mica de paper film. D'aquesta manera evitarem que facin pell, Deixeu-les refredar a temperatura ambient i quan siguin fredes conserveu-les a la nevera.

Ara toca cremar-les: La crema catalana es pot menjar sense cremar (en plan natilles), però us recomano que les cremeu minuts abans de servir. Si guardeu la crema catalana cremada a la nevera durant massa estona...la humitat farà desaparèixer el cruixent...i perdrà tota la seva gràcia.

Per tant, es interessant cremar-les 5 o 10 minuts abans de servir-la.

Heu de saber que entre cremada i cremada la pala s'ha de netejar sempre.

Arròs amb llet

100 gr. d'arròs. 5 dl. de llet. 125 gr. de sucre. canyella en pols. pell de llimona.

En un recipient amb abundant aigua bullint, es cou uns deu minuts l'arròs, aproximadament. Mentre a part es porta a ebullició la llet amb la pell de llimona.

S'escorre l'arròs i s'incorpora a la llet, deixant-ho coure uns 12 minuts a foc flux. Se li afegeix el sucre i es retira la llimona. Deixar coure 5 minuts més.

L'arròs ha de quedar una mica caldós, de no ser així l'arròs augmenta de volum i queda molt pastós..

Elaboracions a base de Crema

LE CACAO

Nom	fècules x litre <i>si usam farina posarem un 10% o 20 % mes.</i>	Observacions
Crema Anglesa	no	8 vermells d'ou. Cocció foc lent
Tocinillos	No	400 grams de rovells d'ou. Cocció amb almívar
Flam	no	7 rovells. Coure al bany maria i al forn
Púding	No	7 rovells. Coure al bany maria i al forn. Restes de bescuit o semblants
Crema de rovell	no	12 rovells per 250 grams sucre
Crema rovell pastissera	25 grams	12 ous, 500 grams sucre.
Natilles	1 cullerada de maicena (per 6 rovells)	o 12 rovells sense maicena
Menjar blanc	40 grams	Mig litre llet.
Crema Catalana	40 grams maicena	6 rovells d'ou
Crema pastissera	80 grams de maicena	7 rovells d'ou.
Llet fregida	160 grams	Refredar i fregir.
Arròs amb llet	200 grams d'arròs	Blanquejar arròs.



Garrovetes del Papa

Ingredients.

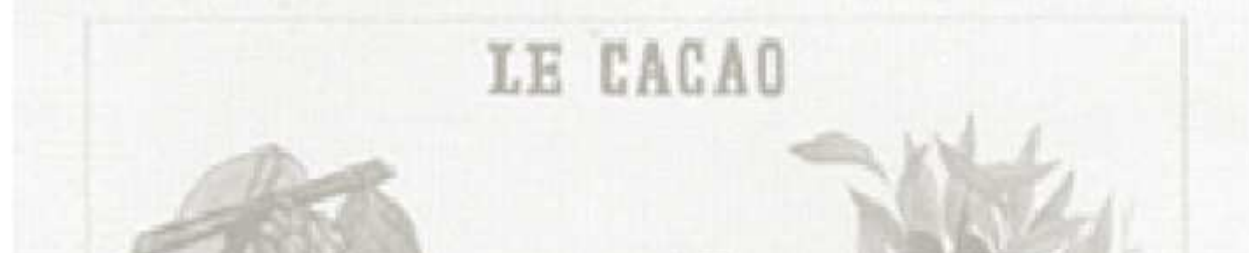
8 rovells d'ou
400 grms de sucre

Elaboració:

Mesclam els rovells d'ou energèticament (10 minuts) i hi posem el sucre fins que augmenti de volum (x4) , batem 10 minuts més . Amb una mànega els hi feim la forma sobre una placa amb paper de forn. Seguidament les posarem a coure a uns 150 °C fins que siguin seques. Convé començar la cocció amb el forn fred.



Garrovetes del Papa (història)



Sóller (Mallorca)

Las **garrovetes del Papa** son, posiblemente, una de las especialidades más autóctonas del archipiélago Balear, ya que surgieron durante la primera etapa medieval, tras la conquista cristiana de la isla de Mallorca.

ANTONI FRAU OLIVER

Las **garrovetes** –algarrobas, en castellano– *del Papa*, ahora de formato casi redondo, como un huevo de codorniz, y antiguamente alargadas, se remontan a los primeros siglos de la conquista cristiana de la isla de Mallorca. Según los documentos de la época, el célebre cocinero De Gaixa concibió un postre singular para granjearse la amistad del monarca Jaime II (1276-1311). Pero, incluso destinada a la mesa del rey y puesto que se trataba de un dulce de singulares características, las normas de la época dictaban que la especialidad tenía que recibir el visto bueno de los poderes eclesiásticos. Para agradar al Tribunal del Santo Oficio, qué mejor que bautizarlas con el nombre del pontífice. Gracias a ello, esta antigua especialidad ha superado el paso del tiempo y hoy, ya en el siglo XXI, podemos saborearla en la panificadora Frau, de la histórica y monumental villa de Sóller, uno de los establecimientos más emblemáticos de la panadería y repostería de Mallorca.

Elaboración

El proceso de elaboración lo guarda muy celosamente la familia Frau, del citado establecimiento de la villa de Sóller. Lo único que hemos podido saber es que: 1) ambos ingredientes deberán batirse muy bien, quedando una pasta muy fluida; 2) seguidamente se escudilla con la manga, provista de boquilla redonda, y se hacen las piezas individuales sobre una bandeja metálica; 3) se entra en el horno, a fuego muy lento –el horno deberá estar casi frío–; 4) se extrae la bandeja del horno y se espera una media hora para arrancar las piezas. Las **garrovetes del Papa** son finas, crujientes, muy agradables de sabor, y se deshacen fácilmente en la boca.

Ingredientes

■ Azúcar blanquilla: c. s.

■ Yemas de huevo: c. s.



Kasutera - Pa de pessic japonès amb mel .

Ingredients :

- 2 cullerades de llet
- 2 cullerades de mel
- 4 ous
- 3/4 de tassa de sucre
- 3/4 de tassa de farina amb un sobre de llevat canari.

Elaboració :

1. Preescalfar el forn a 160° . Posar paper de forn en el motlle i untar amb una mica de mantega .
2. Mesclar la mel amb la llet calenta i deixa de banda. (Infusionar)
3. Batre els blancs d'ou a punt de nou afegint poc a poc el sucre .
4. Afegeix els rovells batuts a poc a poc a les clares a punt de neu .
5. Afegeix la farina tamisada a poc a poc i barreja-ho tot bé.
6. Afegeix la barreja de mel amb llet i remou bé.
7. Aboca la barreja en el motlle , copeja'l una mica per assegurar-te que no quedin bombolles d'aire.
8. Ja el pots posar al forn fins que el pa de pessic es desenganxi de les parets i en tocar la superfície baixi i torni a pujar (uns 30 minuts aproximadament)
9. Un cop cuit , desenmolda el pa de pessic de cap per avall mantenint així diverses hores perquè es refredi tapant amb film transparent perquè no s'enfonsi ni perdi humitat .
10. Passades unes quantes hores ja pots tallar el Kasutera en llesques i ensucar-les. També se spots regar amb mel.



Pastissets japonesos de carbassa.

Ingredients:

- 1 i 1/3 de tassa de farina
- 1/2 cullerada de llevat en pols
- 1/4 de tassa de sucre
- 1/4 - 1/3 de tassa d'aigua

Pel Farcit:

- 225g de kabocha (carbassa) sense llavors i pelada
- 1/3 de tassa de sucre
- pessic de sal

elaboració:

1. Talla la carbassa a trossos. Escalfa al microones fins que s'estovi i coberta de paper film transparent.
2. Triturar la carbassa en un bol i afegeix el sucre i la sal.
3. En un altre bol, col·loca la farina tamisada, el llevat en pols i 1/3 de tassa de sucre. Afegeix l'aigua i pasta bé. Fes de quatre a sis pilotes. Prengui cada pilota i aplánala amb les mans. Posa carbassa al gust omplint el centre i recubrelo amb la massa fent una bola. Repeteix el procés amb la resta de pilotes.
4. Preescalfa al vapor. Col·loca el manju al vapor i cuina'l a foc fort durant aproximadament 10 minuts.

Nota: Per 4 - 6 trossos

Pastis gelat de formatge tendre i mel de Sóller

Ingredients:

1 litre de nata muntada.

250 grs de formatge tendre (tipus Mascarpone, San Millán o Philadelphia)

150-200 grs de sucre (en funció de lo dolç de vulguem fer-ho)

200 grs de mel de Sóller

1 llimona sucada.

1 vermell d'ou (optatiu)

Planxes de bescuit per a la base (també es poden usar magdalenes o galletes Maria)

Almívar (part iguals d'aigua i sucre amb cafè i licor (cognac o Tia Maria) ; per a abeurar el bescuit ,magdalenes o les galletes.

Elaboració. Mesclau el formatge amb el sucre , la mel , la llimona i l'ou; fins a aconseguir una crema homogènia. A continuació mesclau aquest preparat amb suavitat amb la nata muntada. Disposau la crema entre capes de bescuit ben abeurat amb l'almívar, cafè i licor. Deixau reposar unes 24 hores dins el congelador, com a mínim, , si no li heu posat l'ou admit la congelació 15 dies com a màxim .Es pot servir guarnit amb una salsa calenta, de xocolata, per exemple, o espolvorejat de sucre i cremat.



Formulas Chocola
te Piña

HISTÒRIA DE LA XOCOLATA A
SÓLLER.

1870-1980

INDEX

1.-BREU EVOLUCIÓ HISTÒRICA DEL FRUIT DEL CACAU

- DE L'ÈPOCA PRE-COLOMBINA A L'ACTUALITAT-

2- ELABORACIÓ DE LA XOCOLATA

-DELS MOLINS DE PEDRA A LES NOVES TECNOLOGIES-

3- MEMÒRIA D'UN TEMPS .

-FOTOGRAFIES DE LA XOCOLATERIA "PASTOR"-

4- SÓLLER I LA XOCOLATA

CHOCOLATES PASTOR (1870-1980)

CHOCOLATES CORTÉS (1900- 1964)

CHOCOLATES PINYA (1900-1956)

CHOCOLATES JOY (1910-1973)

CHOCOLATES DEIÀ (1900-1973)

Totes les entrevistes d'aquest treball foren realitzades l'estiu de 2005 i publicades en el setmanari Sóller durant els mesos d'agost i setembre de 2005. Vull agrair a tots el que han ajudat per a la realització d'aquests articles, aportant consells, idees, informació i experiències: Sa meva dona na Virginia, sa meva padrina Maria Ferrer, als meus pares Toni i Xisca, al Sr Joan Dejà ("Chocolates Dejà"), al Sr Francesc Pastor ("Chocolates Pastor"), al Sr Marcelí Rullàn ("Chocolates Joy"), al Sr Pep Pinya i esposa, Sra Margalida Florit ("Chocolates Piña"); Carmén i Toni (De can Dejà), Sr Genaro (De Can Joy), a Francisca Cortés (de can Cortés "La Cigüeña") a Miquel Socies i a tots aquells que d'una manera o d'altra han col·laborat

Gràcies a tots .

PARLEM DE CUINA



Envoltori "Chocolates Piña" -1900-1956



Envoltori "Chocolates Cigüeña" -1900-1964

Ara ja fa 13 anys que vaig començar a escriure al setmanari Sóller fent la secció "parlem de cuina"; i quasi paralelament vaig crear el web gastronòmic www.cuinant.com

Tant a *parlem de cuina* com a www.cuinant.com, intento trasmetre un poc de la passió que sento per la nostra cuina i les nostres arrels gastronòmiques . També intento fer un esboç de tot el que envolta aquest món gastronòmic tant interessant: fires, curiositats, cuina internacional i altres herbes. Tot barrejat amb entrevistes i receptes de cuiners i cuineres d'arreu del Món.

També en son columna vertebral les sèries o "especials" dedicats a la història de la gastronomia; la cuina i el cinema , el coneixement de les matèries primeres o la dietètica i nutrició; per a posar alguns exemples.

Espero que aquestes recopilacions gaudigueu de la nostra cultura gastronòmica i que entre tots "parlem de cuina" un poc.





Theobroma cacao

Pertany a la família de les esterculiàcees, es cacau es un arbre , com ja he explicat en anteriors articles, originari d'Amèrica central , del que es coneixen unes 22 espècies, però sols una és la que s'explota i comercialitza el *Theobroma cacao*. Actualment es comercialitzen tres varietats d'aquesta espècie: el Criollo (Amèrica Central i Amèrica del Sud); el cacau Forastero (de la selva amazònica) i el cacau Trinitario (híbrid dels dos anteriors) Malgrat ésser originari del continent Americà, durant els segles XVIII i XIX, la gran demanda de cacau va reordenar els circuits de distribució i en l'actualitat costa de Marfil, és el major productor d'aquest producte.

Planta originaria d'Amèrica central, el seu nom prové de la veu indígena náhuatl xocóatl, era molt usada els indígenes centro americans i descoberta, com molts d'altres productes alimentaris, arrel del des cobriment del Nou Mon .

Així hi tot varen tenir que passar un parells de segles per a arribar a aconseguir la beguda que ara nosaltres coneixem, ja que el brevatge original era molt fort de gust i no adaptar a les característiques alimentaries i gustatives dels europeus.

Es calcula que al començar el segle XVII ja estava resolta la recepta d'elaboració de la xocolata “ europea” , en aquell temps era costum consumir-ne varies tasses al dia. Més tard , l'any 1728, quan Felip V va vendre el secret de la seva elaboració, les xocolateries es varen estendre per a tota Europa.

La cultura de la xocolata es va esdevenir en un pilar important de les societats europees: el cacau s'exportava d'Amèrica per a abastir un societat on quasi tots els viatgers portaven boles de cacau dins els sarrons , les famílies més pudents atessoraven aquest producte dins grans cofres de noguer i dins l'intimidat les dones de les cases convidaven a les amigues a berenar de xocolata i fruita. També alguns metges en recomanaven el seu consum per a curar el mal de cap, els constipats i el mal de queixals. El més rics prenien la beguda de xocolata dins de delicades xícares de porcellana i el més pobres dins tassons de fang vidrat.. a ningú li mancava la xocolata

Amb la derrota dels exercits espanyols , l'any 1819, va deixar de existir Nova Granada i els port de Guayaquil i de Caracas, que havien estat els principals encarregats de remetre les apreciades càrregues xocolateres cap a Espanya; ho varen seguir fent , però cap a altres destinacions: França i



Gran Bretanya principalment així la força que havia adquirit Espanya amb cultura de la xocolata es va veure minvada front a nous competidors.

Algunes curiositats sobre la xocolata:

L'any 1519, els asteques varen acollir molt cordialment i amb honors de Deu a Hernán Cortes, ja que creien que era el deu Quetzalcoalt, que esperaven que tornes reencarnat.

Arbre de cacau

En l'època precolombina la xocolata mexicana es preparava sense sucre, ja que era un producte que els indis no coneixien

L'any 1890, ja existien unes màquines automàtiques dispensadores de xocolata

Les flors de l'arbre del cacau omplen per centenars els trons de la planta, i ja que les flors sols duren obertes unes hores, els treballadors de les plantacions ajuden a la pol·linització, que fan els insectes, ajudats de fins pinzells dipositen manualment el pol·len en els estigmes.

Antigament, la planta es cultivava, principalment, a zones càlides i humides d'Amèrica Central a càrrec de rics terratinents que havien d'esperar uns 5 anys per a obtenir el fruit ja que aquest és el temps que passa des de que es sembra la llavor fins que dona el fruit. Això sí després se n'obtenien més de trenta anys de producció i una demanda que anava cada dia en augment, era un negoci més que lucratiu.

El procés d'elaboració, malgrat requerir certa especialització i bastant esforç físic, era part de les tasques domèstiques de les llars, normalment les molineres (al·lotes que molien el cacau) eren treballadores independents que es contractaven per a les seves feines a domicili, i els seus sous s'establien en funció de les llavors que podien processar.

En la història de la xocolata és inevitable parlar d'una gran polèmica: menjar xocolata rompia el dejuni?. Famosos teòlegs hi intervingueren i es publicaren nombrosos llibres sobre el tema. La polèmica va encendre els ànims fins a tal punt que hi hagué d'intervenir el Papa Pau V, que es va pronunciar a favor de la xocolata amb una frase cèlebre "Hoc non frangit ieiunium" (això no romp el dejuni) que més tard fou ratificada per Gregori XIII. El que si va poder prohibir el Papa Pau V, fou el consum de xocolata durant els sermons, ja que era habitual que les senyores el degustessin durant els oficis religiosos.

Amb la revolució industrial es va implantar la mecanització dels processos de fabricació de la xocolata: la màquina de vapor per moldre el grans (1789), la premsa hidràulica per a extreure el greix (1815-1825), etc. Aquests i altres processos permeteren la producció a gran escala. El bombons i les xocolatines varen aparèixer en els mercats, arropats per fortes campanyes publicitàries, primer a premsa i radio i posteriorment en la televisió, convertint aquell producte d'origen pre-colombí i que durant el segle XVII s'esdevingué en un producte car i sols destinat a l'aristocràcia Europea; en un objecte de desig per a les masses àvides del seu sabor i en una font d'ingressos per als empresaris.



2.- ELABORACIÓ DE LA XOCOLATA

- DELS MOLINS DE PEDRA A LES NOVES TECNOLOGIES -

Elaboració tradicional, a Sóller, de la xocolata. Extreta del vídeo enregistrat per la WILMA , l'any 1975.

Podeu veure el vídeo a www.cuinant.com

Per començar , s'havien de torrar els fruits i separar la llavors de les closques, per a posteriorment triturar-los a ma entre dues pedres. La pedra sobre la que es molia el cacau tenia forma de pont o forma corbada (veure les fotografies a www.cuinant.com) i a sota s'encenia foc suau alimentant amb carbó.

Sobre la pedra corbada i calenta i baix la pressió de l'altra pedra (allargada i cilíndrica semblant a un corró de cuina) , amb la ma del treballador, s'aconseguia al cap de molt de treball, que el cacau amollés el seu greix i es començada a crear una pasta blana que es mesclava amb es sucre i els aromes : canyella, vainilla, clau i fins i tot pebre bo , n'eren el més comuns. Pel que fa al sucre les quantitats oscil·laven entre afegir-ne la mateixa quantitat de sucre que de cacau fins arribar al doble de sucre que de cacau, en funció dels gusts.

Un cop fet la massa , una dona , ja que aquest pas corresponia a les fèmines, empastava la massa i la disposava dins dels motlles per a seu consum un cop solidificada la peça. Un cop elaborades es solien guardar dins recipients tancats o embolicats amb paper.

Aquest era el procediment bàsic d'elaboració de la xocolata, però abunden les tècniques diferenciades, els trucs i la inclusió de mètodes més avançats , això enriquia la diversitat del les xocolates



Envoltori "Chocolates Pastor" 1870 - 1980



Panotxes de cacau.

LE CACAO

Elaboració industrialitzada de la xocolata.

Com tot, els processos manuals deixen pas a la mecanització de les tasques, i això també afecta a les indústries xocolateres a Sóller que poc a poc amb l'aparició de l'electricitat i de noves màquines i tècniques, lentament aparcaren els corròns de pedra per substituir-los per màquines més ràpides i més rentables pel que fa a la producció.

Arrel de les entrevistes realitzades, el Sr Francesc Pastor ("Chocolates Pastor") hem va convidar a visitar l'antiga fàbrica a la plaça dels Caiguts. La visita fou com un viatge al passat, com retornar a n'aquells temps l'aroma de la xocolata recent feta impregnava els carrers de la Vall.

La visita comença baixant al subsòl de l'edifici, per una escala de ma, que si més no contribuïa a n'aquella especial atmosfera. En Francesc Pastor em mostrà totes les màquines i hem descrigué el seu funcionament com si hagués estat ahir el darrer dia de feina. Tota la maquinària estava en el seu emplaçament habitual i fins hi tot les taules i cadires de fusta semblaven no haver-se mogut de lloc en 30 anys.



MEMÒRIA D'UN TEMPS .
Fotografies fetes a la xocolateria Pastor i Piña



Morter de pedra , usat per a moldre la canyella i aquelles essències que conformaven el flaire de les pastilles de xocolata.



Pedra semi corbada i corrons de pedra , per a moldre el gra de cacau de forma manual.



Motlles de xocolata. (Cortesia de Can Pinya.)



Màquina refinadora per a deixar ben fi el sucre, l'ametlla o qualsevol altre ingredient del procés d'elaboració de la xocolata.



TEAPOT



ROUND SPICE



(Foto esquerra adalt) La imatge correspon a una mescladora que homogeneïtzava la mescla de tots els productes. Abans de la industrialització aquest procés d'empastat es feia a ma.



(Foto esquerra abaix) Batedora. Aquest aparell copejava de forma repetitiva els motlles plens i en repartia uniformement el seu contingut. Tenia cabuda per varies tandes de motlles.

(Foto dreta adalt). Apart de la xocolata , a Can pastor també feien altres serveis. Un d'ells era picar l'ametlla, que portava la gent, per als dolços Nadalencs. Aquesta era, doncs, una de les múltiples funcions d'aquesta picadora.

(Foto dreta adalt.) El molí de xocolata . Un cop pelat i torrat, el gra es transformava en una pasta melosa amb aquesta màquina

(Foto dreta abaix) Descascarilladora . Amb aquest artilugi es separava la closca del bessó del cacau.

SÓLLER I LA XOCOLATA

Al llarg del segle XIX es multiplicaven els productors de xocolata la pedra, a tot Mallorca, però principalment a Sóller, on existia una important indústria xocolatera, que havien portat de Puerto Rico els immigrants que allà partiren. Cap a l'any 1870, l'Arxiduc Lluís Salvador (Florència, 1847, Bohèmia, 1915) fa un recompte de indústries alimentàries i anota l'existència de 4 fàbriques d'aquest producte i uns 47 artesans xocolaters, amb un total de 90 empleats, que elaboraven xocolata ala pedra i per a beure, que solia acompanyar a les ensaïmades, quartos, madritxos i fins hi tot al pa torrat. Aquest producte s'esdevé berenada obligada a les cases senyorial, arribant a instaurar *l'hora de la xocolata*.

A ciutat la primera xocolateria fou Can Joan de S'aigo, oberta l'any 1700. A Sóller les principals fàbriques de xocolata foren :

Can Pinya, al carrer de Sa Lluna, nº 36, elaborant "Chocolates Piña" (1900-1957)

Can Ceba al carrer de la Rectoria, on ara hi ha una peixateria, i que elaboraven el "Chocolate Deià".(1900-1973)

En Joy, al carrer de Bon Any, on ara hi ha la tenda de Cavall Verd, elaborant "Chocolates Joy"(1910-1973)

En Cortés, a la plaça de l'estació, on ara hi ha la cafeteria; i que elaboraven els "Chocolates la Cigüeña".

Can Pastor, també a la plaça de Dels Caiguts, on ara hi ha un forn de pa; i que elaboraven "Chocolates Pastor". (1870-1980)

Cal a dir que les de Can Ceba i En Joy en fusionaren muntant els tallers al carrer de Santa Teresa.



A les primeries del segle XIX, els productes arribaven a Sóller via marítima o bé amb carruatge per la carretera del Coll. El ferrocarril s'inaugura el 16 d'abril de 1912, just dos dies després de l'enfonsament del Titànic.



El Port de Sóller era el motor econòmic de la vall facilitant el comerç amb França.

“Chocolates Pastor”



Don Francesc Pastor



La fàbrica “Chocolates Pastor” estava situada situada a la Plaça d’Espanya on ara hi ha un forn

Com era la fabricació i la feina de la xocolata a Sóller?

A Sóller hi havia 5 fàbriques de xocolata i la nostra fou una de les primeres, cap allà l'any 1870 de la ma de meu padrí Pere Joan Pastor i la darrera en tancar devers l'any 1980 amb el meu germà en Jaume. L'any 1870 la feina amb el xocolata era molt dura, es feia tot a mà, torrat, moldre, empastar, encapsar i gaire be en un dia sols es podien fer 12 pastilles d'una lliura (uns 400 grams).

Devers l'any 1900 el meu pare en Pere Joan Pastor va incorporar un molí amb una bístia i la darrera reforma fou cap a l'any 1950 quant adquirírem una mescladora centrifugadora i una refinadora que ens permetia fer uns 100 kg d'una sola tongada. La xocolata es venia a Sóller i s'exportava a altres llocs de l'illa con Palma, Felanitx, Inca etc.

Quins tipus de xocolata fèieu?

Principalment xocolata a la pedra aromatitzat amb canyella o vainilla, però el meu pare va partir a França un temps i va aprendre a fer bombons i els fèiem d'avellanes, nous, de pells de taronja. La matèria prima arribava de la Guinea espanyola o de Brasil, principalment i la nostra fórmula contenia un 90% de cacau i un 10% de farina de blat. La feina es basava en Cuites que cada una venia a ésser un 60 /70 Kg, i en fèiem 3 o 4 cada setmana, durant tot l'any Jo vaig fer feina amb el xocolata fins que vaig anar a fer el servei militar, però el meu germà seguí fins que varen tancar l'any 1980

Que queda del xocolata a Sóller?

Molts bons records, a més tota la maquinària encara la conservo en bon estat i alguns dels embolcalls de les pastilles de xocolata (em regala un) i els vídeo de la Wilma.

Si, conti'ns alguna cosa d'aquell vídeo i de la Wilma.

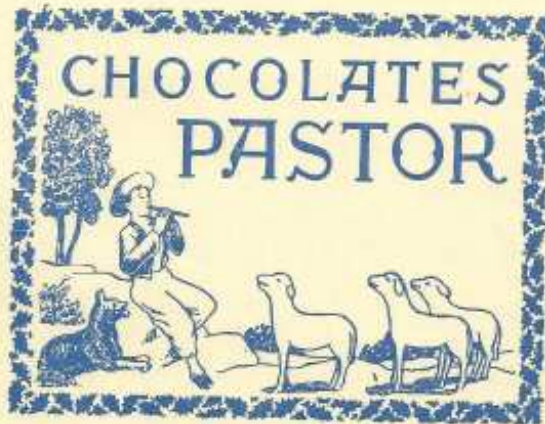
La Wilma fou una productora de vídeo que muntàrem a Sóller alguns amics i feiem pel·lícules i documentals, jo n'era el director. Un dels documentals fou sobre l'elaboració del xocolata i en ell es veu tot el procés d'elaboració artesanal, els protagonistes són el meu germà en Jaume i Na Rosa i el filmàrem devers l'any 1975 o 1976. És un bon record



Almateix temps que el teixit industrial de Sóller estava a l'alça, molts de sollerics optaven per anar a "conquerir noves terres". França i Amèrica central i del sud foren els llocs més escollits. D'aquests darrers països fou d'on aprenqueren els sollerics l'art de la xocolata.

Elaborado con cacao, azúcar y harina

Familiar a la taza
VAINILLA



Tableta de 200 gramos
Precio venta público ptas.

Fórmula 4

Registrada en el Registro Genetal
de Sanidad n.º 1.593

Precto libre Orden Ministerio Comercio 21-8-59
Cumplidos los mínimos básicos de grasas de cacao y azúcar

Fabricante n.º 324

Pedro J. Pastor

SUCESOR

General Franco, 9 - 10

SOLLER (Mallorca)

Tel. 63 09 62

Imp. Soller - Soller



Chocolate especial elaborado con cacao, manteca de cacao y azúcar

Fórmula n.º 15 registrada en el Registro
General de Sanidad con el n.º 1604.

Cumplidos los mínimos básicos de cacao y azúcar.

Peso aproximado 90 - 100 gr.

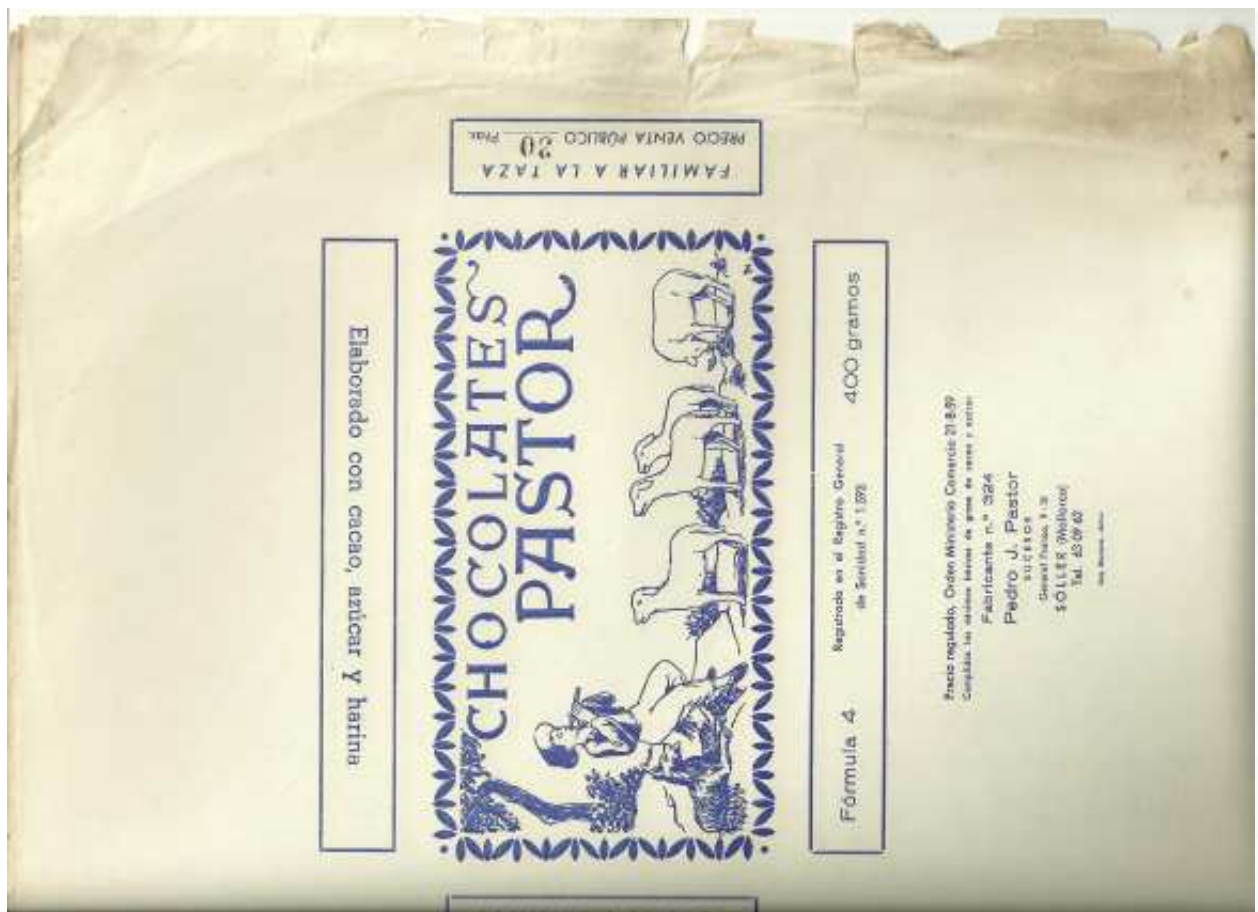
Fabricante n.º 324

Pedro J. Pastor

General Franco, 9-10 - Tel. 63 06 91

SOLLER (Mallorca)

Embolcalls de les diferents especialitats de "Chocolates Pastor"



Embolcalls de les diferents especialitats de "Chocolates Pastor"



“Chocolates Deià”



Don Joan Deià



La primera ubicació de la fàbrica “Chocolates Deià” fou al carrer de la rectoria, on ara podem trobar una sucursal de Mapfre



Don Joan Deià, de Can Ceba, fou un dels darrers mestres xocolaters de Sóller.

Don Joan Deià ens rep molt amablement i asseguts còmodament en el seu saló ens va relatant i revelant totes les vivències de com eren els *Chocolates Deià*.

Que ens podeu contar dels Chocolates Deià?

A la primeria la fàbrica (prop de l'any 1900) estava situada al carrer de la rectoria i devers l'any 1942 o 1943 ens ajuntàrem amb Chocolates Joy , passant els tallers al carrer de Santa Teresa. La Fàbrica era familiar, així hi tot teníem dos empleats, però bàsicament hi fèiem feina el meu sogre (Don Joan Ensenyat) , jo i la meva dona. Més tard els meus fills també hi treballaren.

Les primeres màquines que empraven eren un molí , semblant als de les tafones i poc més. Poc a poc hi anàrem afegint altres màquines com la refinadora, la peladora, el mesclador o la conxa; que servia per a llevar l'acidesa al xocolata fi, tardava unes 8 hores a 40°C. La batidora i el frigorífic completaven l'equip de la fàbrica.

Més o manco fèiem uns 200 kg al dia de xocolata per coure (a la tassa) i uns 80 kg de xocolata fi (que era la màxima cabuda de la conxa). Al principi fèiem només xocolata per coure i després férem xocolates fins amb llet, avellanes , blanc etc.

I aquest xocolata era per a Mallorca o també s'exportava?

Sóller, El Monestir de Lluch ,Mallorca, Madrid, Barcelona, Bilbao, Sevilla i San Sebastià eren alguns dels destins dels nostres productes, malgrat fèiem una producció petita podem dir que molta gent a tastat el xocolata de Sóller.

Record - diu Don Joan- que a Madrid hi havia un forn anomenat Ensimadas Formentor, que era el que venia els nostres productes i molta gent que el visitava demana d'on eren aquelles xocolates, i més tard venien a casa nostre recomanats de Madrid per a comprar-ne. A Barcelona els enviàvem a la Plaça de Canaletes, però no record el nom de l'establiment.

Com a curiositat, a Sóller, teníem un al·lot amb una bicicleta amb un carretó, que molta gent deu recordar, que repartia la xocolata per tota la vall.

I la matèria prima?

El cacau venia principalment de Guayaquil, la resta d'ingredients, farina, sucre, canyella, avellanes, tot natural. Tardàvem al voltant d'un dia en fer la xocolata i deixar-la llesta per servir. Una de les coses que també fèiem eren unes bosses de xocolata en pols a granel (tipus cola-caco)



I quant es va fer la darrera barra de xocolata?

Uf!, ja deu fer més de 30 anys, devers l'any 1973, entre canvis de normativa i augment del preu de cacau, no vàrem poder competir amb fàbriques més grans i tancàrem. Fèiem alguna cosa més , però al morir la meva dona, dos anys després ja vàrem tancar definitivament.

Ja per acabar recorda alguna anècdota ?

Si, la meva dona usava la pell del cacau per a fer foc, no compraven llenya per a les torradores ni per l'aigua calenta. També que gràcies a veure com funcionava la refinadora , amb varis corròns, vaig idear la " *maquinilla* ", per a la pesca de llagosta; un artilugi que ajudava en las labors de recollida de la pesca, va tenir molt d'èxit i 2 anys després quasi tota la flota mallorquina ja usava aquest invent, i jo sense haver-lo patentat (riu).

Gràcies per tot

Gràcies a vosaltres per l'interès d'aquest ofici.



Als anys 50 apart d'una important industria xocolatera, també podiemtrobar a Sóller llocs de venda de gelats,com aquest de Can Jaume a plaça.

“Chocolates Joy”



Sr Marcelino Rullán Colom



La fàbrica “Chocolates Joy” estava situada en aquest edifici al carrer de Bon any.

Ens podria contar la història de "Chocolates Joy"

La xocolateria fou fundada devers l'any 1910 de la ma del padrí de ma Mare el senyor Juan Joy, més tard seguiria el seu fill (el meu padrí) Pep Joy ; i uns anys després, ma mare i jo , que devia tenir a les hores uns 23 o 25 anys.

Principalment elaboràvem , com quasi totes les xocolateries, xocolata per coure, a la tassa, però apart també fèiem xocolates fines ; amb llet , avellanes o amb mantega de cacau. Algunes curiositats en els nostres productes , era el que anomenàvem xocolata de noces, que fèiem per aquests aconeximents afegint-hi un poc de farina de maís que donava un gust especial. Aquesta xocolata era millor si la deixàvem un dia en repòs i després l'encalentíem.

Era molt dura la feina?

L'Empresa , podríem dir , que era familiar , i pel que fa a la feina, amb un dia realitzàvem tot el procés. Començàvem amb el procés de torrat del gra de cacau, que a les hores ens arribava de l'Illa de Fernando Po (*avui anomenada Bioko, a la Guinea Equatorial, Àfrica*). Un cop tamisat, es a dir separar el gra de la pell el passàvem al molí on les pedres calentes extreien tot el greix . Després afegíem el sucre i els aromes, es pastava i es deixaven reposar les barres.

La proporció que usàvem eren de 4 parts de cacau, 8 de sucre i 2 de farina.

I com va sorgir la idea de fusionar-se amb "Chocolates Deià"?

Doncs devers l'any 1945, o 1950, no ho recordo bé, ens reunirem els 5 productors de xocolata per intentar crear una comunitat o cooperativa, però per unes raons o unes altres, sols ens ajuntarem en



En aquella època, el perfil de Sóller era ben diferent al que trobam avui en dia.

Joan "Ceba" (Sr Joan Deià), obrint uns nous tallers al carrer de Sta. Teresa, usant les màquines d'ambdues empreses. I així seguïrem fins que tancàrem devers l'any 1973, aproximadament.

I la raó d'haver de tancar?

Molts foren els motius però principalment la pèrdua de les colònies i la manca de matèria prima degut a l'elevat preu, no ens va poder fer competitius front a altres empreses i un darrera l'altre tots tancàrem; i això que ma mare tenia accions en una finca productora de cacau, però les vàrem tenir que vendre. També ens afectà el règim franquista i els "cupos" que ens assignàvem, es adir, ens donàvem una certa quantitat de cacau per a elaborar, però ens 15 dies ja l'haviem acabat. A vegades ens repartíem entre la resta de xocolaters, el "cupos" per a poder vendre a altres parts de l'illa, un pic per hom, però no era suficient. Un cop havent pagat el "cupo" sols n'obteníem un 20% de benefici, i això quan n'hi havia. Crec que els "cupos" a Sóller estaven repartits així: Nosaltres (Joy / Deià) en teníem 11 sacs, en Cortés 3, i en Pinya i En Pastor 5 cada un.

També record que en aquell temps, la gent s'estimava més usar les cartilles de racionament comprant arròs, farina o llegums que adquirint xocolata.

I ja per acabar, recorda alguna anècdota ?

Era habitual que les senyores de Sóller vinguessin a les fàbriques a cercar el paper de xocolata; un paper d'estrassa que empràvem per a pesar la xocolata damunt les balances de llautó i que queda impregnat del greix del cacau; per a posar damunt els pits dels al·lots constipats o congestionant, així com ara empram el "*Vicks Vaporub*"

També a les apotecaries venien unes barretes fetes amb el greix del cacau, per a posar-se sobre els morros tallats. Una altra cosa és que si ens sobrava excedent del "cupo", el portàvem a l'ajuntament on es creava un fondo d'aliments i si algú necessitat, per ordre mèdica, havia de menester alguna cosa ho podia anar a cerca allà.

Moltes gràcies, ha estat un plaer parlar amb vostè

Gràcies a tu per al teu interès, casa meua és casa vostra.

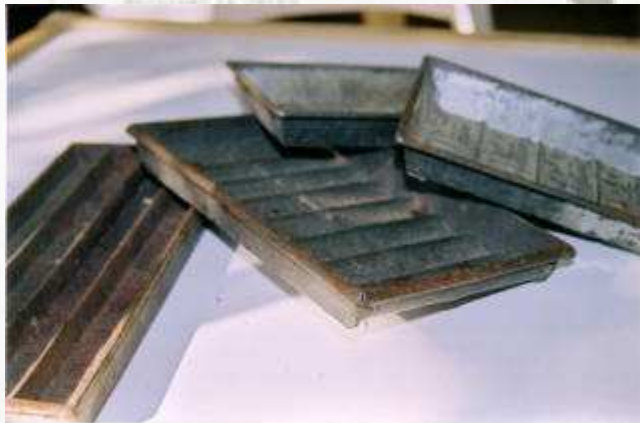


**En els anys 60 i 70 el tranvia de Sóller també transportava aliments cap al Port.
Una imatge difícil de tornar a veure.**

“Chocolates Piña”



Sr. Pep Pinya



“Chocolates Piña” estava ubicada al carrer de sa Lluna, en el lloc que ara ocupa un restaurant. Part de la instal·lació de la xocolateria encara es conserva allà.



El nostre particular viatge per món de les xocolateries a Sóller ens porta a visitar la fàbrica de "Chocolates Piña" (1900-1956) , situada al carrer de Sa Lluna nº 36 i per a aquesta visita parlam amb el Sr. Pep Pinya i la seva esposa Sra. Margalida, que ens conten els secrets més dolços d'aquella època.

Contin's els orígens de "Chocolates Piña"

Vàrem començar prop de l'any 1900 , amb el meu padrí Miquel Forteza i amb el començament de l'electrificació , de fet crec que Sóller degué ésser un dels primers pobles amb electricitat , després d'Alaró i Ciutat.

Tot el temps el negoci va ésser familiar, al carrer de Sa Lluna nº 36, i a més de la xocolata teníem també una tenda de queviures i de fruits secs torrats.

I el producte?

Be, la matèria prima el cacau, ens arribava primer d'Amèrica i el fruit de cacau rebia el nom del port on era embarcat, així rebíem cacau de Guayaquil, de Bahia, de Santos.

Posteriorment quasi totes les xocolateries de Sóller rebíem el cacau de l'illa de Fernando Po a la Guinea Espanyola (Àfrica)

En podíem elaborar uns 75 o 100 kg per dia i tot el procés durava més o manco un dia.

Ens podrien contar algunes coses sobre el procés d'elaboració de la xocolata?

Era un procés delicat, sobre tot pel que fa a la temperatura que no podia superar els 36°C, cosa que si succeïa la xocolata " es tacava" i no resultava brillant. Per a controlar això el mestre xocolater catava un poc de xocolata amb el seu llavi inferior i podia establir quin era el seu punt més òptim.

Elaboràvem xocolates amb essències, vainilla , canyella, etc.; i per extreure-les, la vainilla per exemple, les deixàvem dins un pots amb sucre i aquell sucre n'absorbia tot el sabor. També trèiem essències amb alcohol.

Pel que era l'elaboració, primer dedicàvem un dia a torrar el gra, ja que era millor elaborar-lo si el gra no estava calent , i un cop era fred ja es podia moldre i extreure el greix que mesclàvem amb el sucre i la farina d'arròs.

Enyorau aquella època?.

No massa, no eren temps excessivament fàcils, el que si enyor o del que tinc més nostàlgia, *diu el Sr Pep Pinya*, és de les qualitats i la puresa d'aquelles xocolates; saber que el que menges eren cacau , sucre, vainilla i res més.

Alguna curiositat o anècdota

Tant nosaltres com en Pastor (de "Chocolates Pastor"), veníem una canyella que li dèiem d'Holanda, que era molt demandada. Es tractava d'una canyella que ens arribava en unes branques molt grosses i la molíem molt fina, quasi pols, molta gent en venia a cercar.

- (*aquí sortim al patí i em mostren el morter de ferro que empraven per aquesta tasca*)-

També els qui venien eren la gent del poble ,enviada pels apotecaris o el metge, que necessitaven xocolata com reconstituent o per alleugerar la congestió, per això darrer s'enduien el paper de pesar o d'embolicar la xocolata que havia quedat impregnat de greix



Embolcalls de xocolata especial : a la tassa (adalt), amb vainilla (adalt) amb canyella (abaix)

Documents de la xocolateria de Can Pinya

MINISTERIO DE INDUSTRIA Y COMERCIO
 DIRECCION GENERAL DE FOMENTO DE COMERCIO
 DIRECCION GENERAL DE SUMINISTROS

SUMINISTROS
 SAHMID.

Don. Wm. de Antonio PISA
 General SURA, 16
 BOLLER (BARCELONA)

May Sr. SUMINISTRO: Comunicamos a Vd. el importe de los suministros que devolvieron al Vta y que serán recibidos a su consignación desde la Induccion de Muestreo o de Muestra que se ha asignado, conforme con las instrucciones que cursa el Sr. Delegado Provincial de Muestreo Agrario, de acuerdo con el Vta. Sr. Delegado Provincial de Abastecimientos.

Con esta copia de los recibos de Vd. muy atentamente,
 AGENCIACION NACIONAL DE FABRICANTES DE CHOCOLATE

KILOS	DESCRIPCION	Precio unitario
750	Azúcar para chocolate (media de coste) (Incluidos encargas pila y férticos sur)	7.80
Total Pasa. S. E. C. C.		

MINISTERIO DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Comité Sindical del Cacao
 ORGANIZACION DE CATALUÑA
 Vta LUTERIA, 2. PAB. 2.º TELEFONO 21. ORGANIZACION NACIONAL DE CACAO

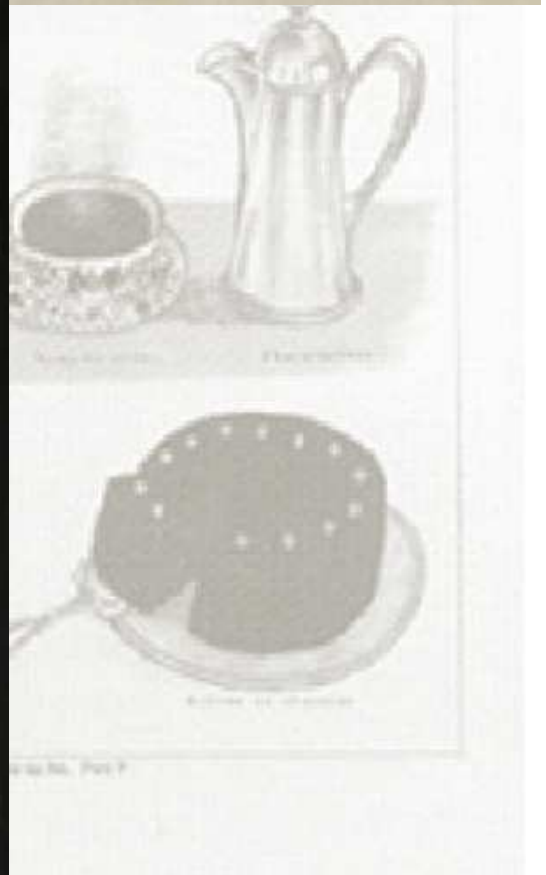
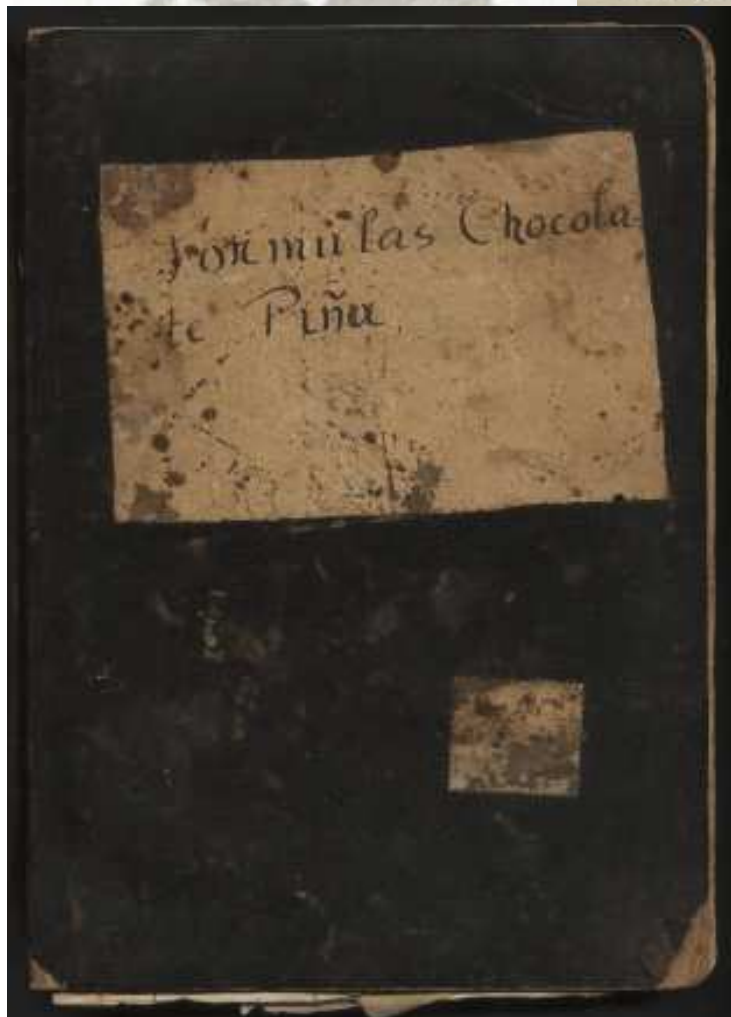
Barcelona (B), 5 de Febrero de 1931

Don. Wm. de Antonio PISA
 Soller.

Muy Sr. mío:

Se me ha dado participarle tengo a su disposición y en caso de caso que le correspondiera por el 24 cope de la actual Campaña, reducida que en la forma de octubre se abra transcribir su importe a-proximado de Ptas. 4.500,-- mandándose al cobro de la transferencia para poder efectuarle al envío seguidamente.

En espera de una pronta noticia sobre el particular, quedo de V. muy atento y s.s. q. s. n. n.



“Chocolates *La cigüeña*”



La fàbrica “Chocolates La cigüeña “ estava situada situada a la Plaça d’Espanya prop de l’estació del Tren de Sóller.



“Chocolates La Cigüeña”. El viatge a la memòria d’aquesta empresa xocolatera el farem de la ma del record de Francisca Cortés filla del Mestre xocolater Lluís Cortés Segura, que amb l’ajut de la seva mare i alguns documents familiars ha rescatat un poc de la història xocolatera de la seva família.

Com s’inicia la tradició xocolatera a la vostra família?

El germà del meu pare , n’Alfons, i mon pare treballaren al la xocolateria de Can Joy , però prest el meu pare, l’any 36, partí a la gerra civil.

Del front tornà ferit i ja a Sóller,- i encara no sabem com -, el meu pare i el seu germà, s’enadonaren que a Menorca es venien unes màquines de fer xocolata i de seguida s’embarcaren per a comprar-les i muntar la xocolateria a la casa on vivien, prop de l’estació ; a finals de l’any 39 o principis del 40.

Com era la feina, i quins tipus de productes elaboràveu?

Ma mare, que per aquell temps festejava al meu pare, recorda que la feina començava torrant el cacau que venia de Guinea i el meu pare pujava al

porxo , on hi havia l’estufa per torrar , amb un llibre per llegir mentre anava torrant el cacau en un procés lent i constant .

Elaboràvem , principalment, xocolata per coure, però també fèiem xocolates fines d’avellanes, alguns bombons de raïm; que el meu pare feia per la seva al·lota (ma mare) . Un dels dolces més demandats eren les Avellanetes, uns fruits secs recoberts de xocolata cruixenta.

Per cert, i com a curiositat; per que el nom de “La Cigüeña”?

Aquest també és un fet que ens va cridar l’atenció aquest dies passat mentre cercàvem informació de la xocolateria. Creim que el nom vingué donat per una gran cigonya que hi ha a la vidriera de casa de la meva germana (que era la casa de la xocolateria) , però no n’estem del tot segurs.

Tot el que fèieu ,era per vendre a Sóller?.

Quasi tot si, així hi tot el Forn de Sant Eulàlia , a Palma, ens comparava molts de productes . També exportaven alguna cosa , però no era un mercat tant important com el que teníem amb els Sollerics i la resta de Mallorca.

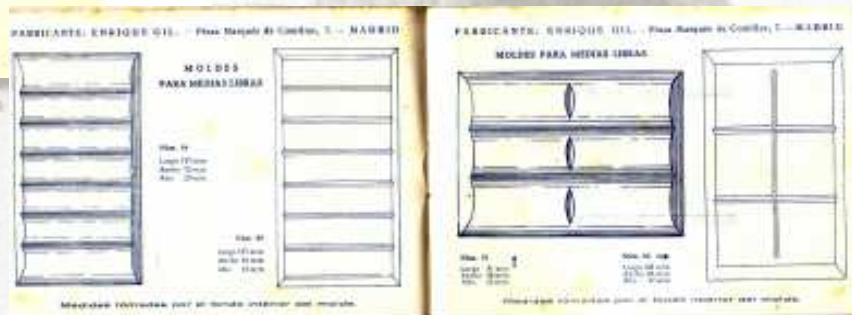


I fins quant funcionà la fàbrica?

L'any 64 tancàrem, ja que el meu pare estava malalt i la resta de família no podia seguir amb el negoci, després el meu pare passà a vendre carburant per a les barques i més tard muntà la benzina de Sóller. Realment no sabem com li sortí aquest dèria xocolatera, ja que la seva família sempre havia treballat l'argent, eren argenters; pot ser un seguit de sortoses casualitats dugueren al meu pare al món de la xocolata.

Recordau alguna anècdota o vivència més?

Ara, no fa massa, fent obra per la casa trobàrem algunes peces i motlles de la fàbrica, però el més curiós fou trobar



un sac de cacau, amb uns 40 anys, que ningú l'havia vista mai, i havia estat en aquell racó tot aquest temps.

Per acabar ens agradaria recordar a alguns del que treballaren a la fàbrica com foren el germà del meu pare n' Alfons, la seva germana, sa Tia Teresa, en Lluís, en Cristino, el fill de n' Alfons en Rafel i n' Andreu Xumet que amb la seva bicicleta armada amb un carretó repartia la xocolata per tot Sóller.

Moltes gràcies pel seu temps?

Gràcies per rescatar un poc de l'història de Sóller, aquí teniu casa vostra.

Libreta
de
Fabricación de Chocolate.

Cuentas de Gastos		Cuentas de Ingresos	
Partida	Importe	Partida	Importe
Alquiler	100.000	Salarios	200.000
Electricidad	50.000	Compras	150.000
Gas	20.000	Ventas	300.000
Agua	10.000	Intereses	50.000
Seguros	15.000	Dividendos	20.000
Impuestos	30.000	Beneficios	100.000
Depositos	100.000	Reservas	50.000
Amortizaciones	50.000	Plusvalías	20.000
Provisiones	20.000	Perdidas	10.000
Resultados	100.000	Resultados	100.000

MOLDES GIL

Representante para
Cataluña y Baleares:
JOSÉ M. BAGUR
Aragón, 17
BARCELONA

PLAZA DEL MARQUES DE COMILLAS, 7
(ANTES CORTANILLA DE SAN ANDRÉS)
TELEFONO 27 34 60
MADRID

Na Francisca Cortés em lliurà un bon grapat de documents de l'antiga fàbrica, envoltoris de xocolata (pàgina anterior), llibres de comptes i divers material (catàlegs, llistats de preus o reglamentació de l'època).

LE CACAO



SINDICATO NACIONAL DE ALIMENTACION
Y PRODUCTOS COLONIALES

REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA DE CHOCOLATE

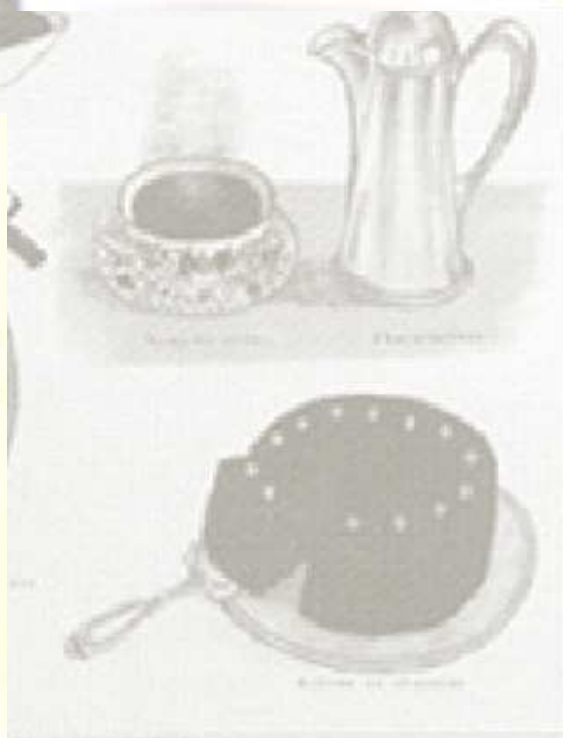


III. - Registro de Sanidad

FORMULAS OFICIALES REGISTRADAS POR LA AGRUPACION NACIONAL DE FABRICANTES DE CHOCOLATE QUE PUEDEN UTILIZARSE EN VIRTUD DE LAS NORMAS DE LA VIGENTE REGLAMENTACION

CHOCOLATE FAMILIAR

Formula registro número 1205		Formula registro número 1204	
Cacao	58 %	Cacao	32 %
Frutos secos	8 %	Frutos secos	4 %
Harina	18 %	Harina	14 %
Azúcar	22 %	Azúcar	50 %
.....	100 %	100 %
Formula registro número 1208		Formula registro número 1206	
Cacao	32 %	Cacao	25 %
Harina	10 %	Harina	22 %
Azúcar	52 %	Azúcar	53 %
.....	100 %	100 %
Formula registro número 1207		Formula registro número 1201	
Cacao	41 %	Cacao	38 %
Frutos secos	8 %	Frutos secos	8 %
Harina	8 %	Harina	18 %
Azúcar	23 %	Azúcar	48 %
.....	100 %	100 %
Formula registro número 1202		Formula registro número 1203	
Cacao	38 %	Cacao	35 %
Frutos secos	6 %	Frutos secos	5 %
Harina	12 %	Lácteos	7 %
Azúcar	42 %	AZÚCAR	50 %
.....	100 %	HARINA	10 %
.....	100 %





19 desembre '15

Mostra	Show Cooking	Tast
--------	--------------	------

Xocolating

17:30 h

Centre Capvespre
Cooperativa de Sóller

Juan Antonio Fernández Vila

Organitza:  +cultura



Xocolating Menú i Tast

Centre Capvespre
Cooperativa de Sóller
Dissabte 19 desembre
17:30 h
Juan A. Fernández Vila
Organitza: + cultura

 +cultura

Sóller



Olives amb xocolata i taronja

Limonada de juregatge i xocolata

Castellers amb xocolata

Bombons de sibrassada

Bombons de Baileys



Xocolating (desembre 2015) un programa d'activitats dedicat a conèixer el passat industrial de la elaboració de xocolata a la Vall de Sóller.

Organitzat per +CULTURA la primera activitat es va du a terme el capvespre del 5/12/15 amb una passejada pel centre de Sóller recordant el passat xocolater de la nostra Vall.

La xerrada va estar conduïda per en Toni Quetgles i na Irene Cabrer. El nombros públic assitent va gaudir durant una hora i mitja de descobrir els secrets en la elaboració d'aquest or negre. A més es va comptar ,com a acompanyants a la visita , amb els mateixos familiars de les empreses comentades. Així entre tots es va aconseguir submergir al públic dins el Sóller del Segle XIX i per una estona es va sentir la flaire del cacao recent torrat com recorria els carrers de Sóller com un temps.

La Cigüeña, Can Pastor, Can Cortés, Can Ceba, Can Joy, Can Pinya, La Industrial, Cas Mossos, Can Rei, Can Seguí o Cas Xicolater. Són ses empreses que hem anat descobrint en aquesta passejada.

Posteriorment sa visita a acabat en el Centre Capvespre on més de veure una interessant mostra de documentació de ses fàbriques i veure es documental de Sa Wilma; hem pogut degustar una boníssima xocolata calenta feta per n'Aina Mora (l'altre 50% de + CULTURA)

Les següents activitats foren el dia 19 de desembre (mati i capvespre)

El matí els més petits pogueren veure l'obra "El Mon de la Xocolata" al Casal de Cultura. I al capvespre (17:30h) una cita aper a degustar un bon menú fet amb la xocolata com a ingredient principal. Aquesta activitat es va dur a terme en el mateix Centre Capvespre. Seguidament trobareu ses receptes.



LA XOCOLATA I ALTRES CACAUS



VISITA GUIADA
Les fabricques de xocolata s'olleriques+assa de xocolata.
Dia 5 de desembre, a les 16h davant l'estació del tren.
A càrrec de «Cultura». Preu: 5€



CONTACTES FAMILIAR
El món de la xocolata
Dia 19 de desembre, a les 11.30h. Lloc: Casal de Cultura.
A càrrec de Francesca Vadell
A partir de 4 anys. Preu: 2.5€



Inscripcions de totes les activitats als
639628440/66768899.

CICLE LA XOCOLATA I ALTRES CACAUS

VISITA GUIADA

Les fabricques de xocolata s'olleriques+assa de xocolata.

Dia 5 de desembre, a les 16h davant l'estació del tren.
Inscripcions al 639628440/66768899
8. Preu: 5€



TEATRE FAMILIAR

Mariam Cacao



Dia 18 de desembre, a les 17.30h. Lloc: per determinar. Per a infants d'entre 4 i 10 anys. Preu: 4€

WORKSHOP

XOCOLATING+ MOSTRA + documental Wilma

Pels amants de la xocolata i la cuina. Dia 19 de desembre, a les 17.30h. Al Centre Capvespre. Preu: 15€

Organitza:



Col·laboren:





Guàtlleres amb xocolata.

Ingredients per 5 comensals

10 guàtlleres.

½ Kg de cebes.

6 cullerades d'oli.

4 cullerades de xocolata en pols o un parell de pastilles

Un poc de llorer i unes bolletes de pebre bo negre.

I cullerada de vinagre de xerès.

Sal.

Un manadet de fines herbes.

20 patatons pelats i tornejats i 4 pastanagues torretjades.

Un picadillo d'all, julivert i ametlles torrades

Elaboració:

Netejar totes les aus, assaonar-les i femar-les les cames amb un filet (per conservar la forma), i tot seguit dorar-les amb l'oli ben calent.

Dins la mateixa olla i amb les aus a dintre afegir el vinagre, el llorer, les cebes a mitja juliana i els grans de pebre bo. Rehogar uns 5 minuts a foc fluix fins que les cebes comencin a suar. Tapar d'aigua, afegir el manat de fines herbes i coure a foc fluix uns 45 min +/-.

Preparar una picada de julivert, alls, i ametlles.

Retirar les guàtlleres del brou, afegir la picada i el xocolata, deixar coure fins que agafi el punt desitjat, afegir-hi la guarnició, i deixar coure fins la total coccio; retomar les aus al brou,

rectificar de sabor i servir



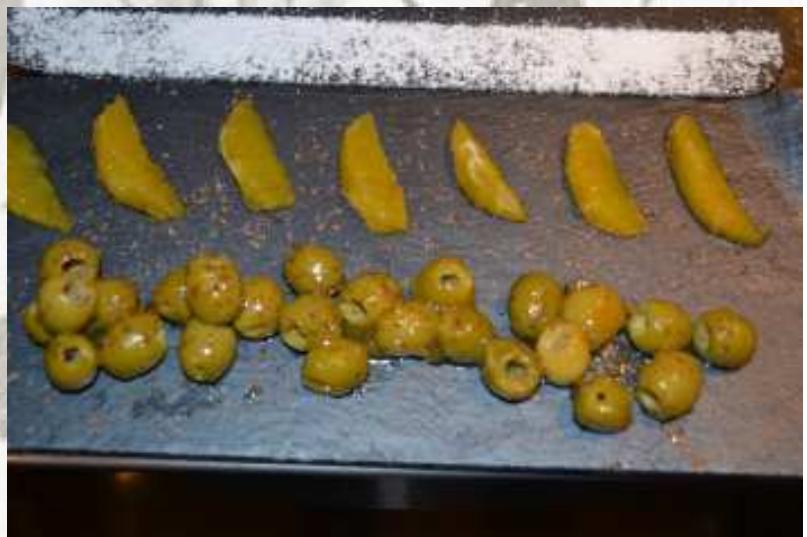
Xocolating

Olives trempades amb confitura de taronja, xocolata i flor de sal.

LE CACAO

Ingredients:

- 60 grams d'olives verdes sense pinyol
- 60 grams d'olives negres sense pinyol
- 2 cullerades d'oli d'oliva verge
- 2 cullerades de confitura de taronja
- 1 taronja tallada a grells
- El suc d'una taronja
- Un pastilla de xocolata
- Flor de sal.



Elaboració:

Mesclarem les olives amb la taronja.

Mesclarem dins un bol tot el líquid i amb unes varilles i ho emulsionarem suaument.

Tremparem les olives i taronges amb aquesta salsa i les emplatarem. Per sobre posarem un poc de xocolata ratllada i unes escates de sal.

Xocolating

Amanida de formatge i xocolata

Ingredients:

1 escarola

200 grams de formatge de cabra

2 taronges grosses

1 poma Granny Smith o reineta

4 llesques fines de pa

Qi

Per a la vinagreta:

1 tros de xocolata negra

1/2 tassó d'oli d'oliva suau

El suc de 1/2 llimona

Sal

Primer de tot, prepararem la vinagreta. Per fer-la, hem de fondre la xocolata amb meitat de l'oli, sense deixar de remenar. Una vegada fosa, s'ha de passar de seguida a un recipient fred, en el que afegirem la resta dels ingredients. Ara la deixarem reservada.

Ara passam a l'amanida. Començarem tallant l'escarola i el formatge a daus. També pelarem els grills de les taronges. Quan tinguem això fet, tallarem el pa a daus, els fregirem i els deixarem escórrer en un torcabocues de paper. Ja podem rentar i tallar la poma en trossos petits.

Presentació, posarem un bouquet de lletuga en el centre del plat, sobre ella la poma el formatge, la taronja i el pa fregit. No podem descuidar la presentació.

. Ho amanirem amb la vinagreta de xocolata. I uns bocins de formatge fosc al forn amb taronja rallada i xocolata



Xocolating

Bombons de xocolata

El primer de tot es contar amb una bona cobertura de xocolata, de com a mínim un 70%. Marques com Lindt, Valor, Barry o Callebaut ens ofereixen varis tipus de cobertura: blanca, negra, amb llet, etc, totes elles molt bones per a la feina d'avui.

El primer que hem de tenir en compte és que la xocolata no vol massa temperatura (40°C màxim) i gens d'aigua i la menys humitat possible (cosa difícil a Sóller, però que hi farem) .

Per a fer la trufa posarem a coure 450 grams de nata líquida i en esser ben calenta hi posarem 550 grams de cobertura i la dissoldrem be. En aquest punt podem posar qualche saboritzant: licor, cafè, baileys o el que vulguem. Això ho deixarem madurar 24 hores dins la gelera.

Ara posarem a fondre la cobertura al bany maria (no ha d'arribar a més de 45°C) i un cop fosa la temperarem fins a uns 37 °C si és negra i 28 si és blanca. En assolir aquesta temperatura ja podem passar les bolles de trufa per ella.

Podem jugar combinat varis tipus de xocolata. Sabors, formes etc.

Un cop solidificada la xocolata la podem decorar amb cobertura blanca o un altre producte deixant volar la imaginació.



Xocolating

LE CACAO

Cake pops de sobrassada i xocolata blanca

ingredients:

Sobrassada (no poso quantitats perquè dependrà de la quantitat que vulgueu fer i de la mida)

Xocolata blanca Nestlé Postres o una altre marca , sobre tot que sigui de bona qualitat

Llavors de rosella (també pot ser sèsam negre)

preparació:

Tallar en porcions la sobrassada i donar forma de bola.

Trossejar i fondre la xocolata al bany Maria. Mular en la xocolata un extrem dels palets i introduir en les boles de sobrassada. Deixar endurir uns minuts a la nevera i a continuació subjectant del palet, introduir cada boleta en la xocolata. Si veiem que espessa ho tornarem a fondre. Escampar-hi les llavors de rosella i col·locar cada palet de peu sobre una base.

Un cop tinguem tots els xups deixar reposar a la nevera fins a 5 min abans de servir.

Xocolating





Juan L. Fernández
CUINER

<http://www.cuinant.com/>

<http://cuinant-blog.blogspot.com.es/>

parlemdecuina@hotmail.com

2016