

Postres clàssics

1.- Copa Melba

La Copa Melba són unes postres franceses inventades a Londres en honor a una soprano australiana (Neli Melba)

El 1892 el francès Auguste Escoffier, xef de les cuines del Savoy de Londres, va crear les postres en homenatge de la soprano australiana Nellie Melba.

La Copa Melba era molt present a grans hotels i restaurants, però lentament ha caigut en desús . A l'argentina són unes postres tradicionals.

Es tracta d'un clàssic, conegut també com Pêche Melba o Melicotons Melba, fet a partir de melicotons en almívar (préssecs), gelat de vainilla i salsa de gerds.

Per a una versió molt més senzilla, es pot utilitzar gelat de vainilla i melicotons en almívar ja preparats, per reduir el temps de preparació.



2.- Pijama

El **pijama** són unes postres elaborades amb flam, fruita en almívar, gelat i nata, inspirades en el *Pêche Melba*. Va ser inventat el 1951 per Paco Parellada, responsable del restaurant 7 Portes, quan oficials de la Sisena Flota dels Estats Units van demanar un *Pêche Melba* i Parellada va elaborar la seva interpretació a partir de les instruccions dels clients. El nom *pijama* es va originar com una deformació de *Pêche Melba*, per l'accent del oficial estatunidenc que el va demanar.



3.- Banana Split

El **Banana Split** són unes postres que es van posar de moda a principis del segle XX, tot i que no se sap amb certesa quan es va començar a cuinar. S'accepta que el seu origen es pot fixar als Estats Units d'Amèrica.

Una versió del seu origen històric és la següent. El Banana Split té origen el 1904 a Pennsilvània, quan un jove de 23 anys, de nom David E. Strickler va inventar un triple gelat sobre una base de plàtan que va començar a vendre al preu de 10 centaus (el doble que un gelat normal).

Hi ha una altra ciutat, Wilmington (Ohio), que pretén ser el lloc on va néixer la recepta original el 1907 a partir d'un concurs de rebosteria per a escollir unes noves postres per a atraure estudiants del Wilmington College. Tot i que Latrobe és generalment considerat el lloc de naixement de les postres, encara hi ha disputa, ja que cap de les dues ciutats tenen prou proves per a demostrar el seu origen.



4.-Arròs amb llet

L'**arròs i llet** o **arròs amb llet** són unes postres fetes amb arròs cuit amb llet ensucrada i aromatitzada amb pells de cítrics (normalment llimona) i amb canyella. Se sol menjar fred i empolsat amb canyella en pols.

L'arròs va entrar als Països Catalans a través dels àrabs, ja que ja als receptaris antics àrabs hi havia receptes de cremes d'arròs i d'arròs amb llet. El mot va ésser escrit en català per primer cop l'any 1262 en uns comptes de Pere el Gran. També del segle XIII tenim un receptari anònim, *Cocina Hispanomagrebí*, amb moltes receptes d'arròs, sovint combinat amb llet, sucre i mel. L'any 1314 apareix la primera recepta amb arròs escrita en català, es tracta del menjar blanc, al *Llibre de Sent Soví*. L'arròs i llet ja es preparava de forma habitual a l'edat mitjana i era una manera molt corrent de preparar l'arrò

Es tracta d'unes postres tradicionals a molts països de tot el món, amb variants en el tipus d'arròs utilitzat (arròs llarg, arròs trencat als Emirats Àrabs, etc.), en el tipus de llet (condensada a alguns països americans, amb llet de coco a Puerto Rico, llet evaporada, etc.), a les espècies i ingredients per a aromatitzar (canyella als països mediterranis, vainilla als països saxons i nòrdics, safrà a l'Iran, cardamom al nord de l'Índia, etc.). A alguns llocs s'afegeixen espessidors com ou, nata, farina, etc. o altres productes, principalment fruita fresca o seca, com ara nous, festucs, etc.



5.- Sopes de llet.

Es tracta d'unes postres tradicionals mallorquines, que poques vegades són presents als restaurants.

Es tracta d'unes postres a base de llet cuina i aromatitzada que anirem lligant amb mases cuites. Depenent del poder adquisitiu de la família es podien emprar bescuits, magdalenes o ensaïmades.. o be fer-les amb pa sec.

Si a n'aquesta elaboració se li afegien ous s'aonamena greixonera. En aquest cas es cuinen al forn dins un recipient de test.

A eivissa encara es solen fer de forma habitual.



Activitat (recordatori de primer de cfc)

1.- Basant-te amb aquestes 5 postres tradicionals dissenya la teva proposta actualitzada per a presentar en un restaurant. Has de fer dues racions de la teva proposta en un temps màxim de 2 hores.

- Per a dissenyar la recepta no pots usar ni llibres ni internet, sols els teus coneixements previs i les indicacions i ajuda que et faciliti el professor
- Has de presentar també la teva llista de compres amb els ingredients que has de menester.

2.- La recepta l'has de presentar en paper al full de plantilla. Després de presentada la teva proposta has de publicar-la al teu blog, amb foto inclosa.