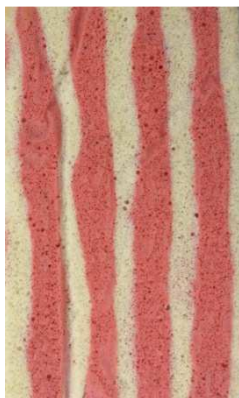


VdC

Va de coques
per
Juan Antonio Fernández Vila

Rebosteria de les nostres Illes.



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

Si qui ha un dolç característic de sa nostra terra són sens dubte són ses coques. I és que d'aquestes en tenim un bon grapat de tipus; per no parlar-ne ja de receptes, que en tenim tantes com cuiners i cuineres que les fan.

Coques de patata, gató, quartos, coca “danone”, coca “canari”, coques de torró, coques amb saïm, coques sense saïm, coca Minutera, coca d'Artà, coques de Valdemossa, coques de Nadal, coques de tallades, coques amb raïssons , coca de quarto, coques pageses, coques de can Villalonga, de can Joan de s'Aigo, coques de ca n'Àngela de Binissalem, coques primes, coques gruixades ...i així fins a un extens mostuari de centenars de receptes d'aquesta elaboració. I això que en aquest recull deixam de banda les coques salades, per que si que llavors si que ens enfilariem ben amunt. I és que una cosa si han de tenir les nostres illes és riquesa humana, riquesa de paratges i , com no, riquesa gastronòmica que jo crec que no bastaria una vida per a degustar-ho tot.

Salvant ses òbvies diferències de cada una, partim quasi sempre d'una massa de farina de blat (que en alguns casos és substituïda per una altre tipus d'hidrat de carboni, com farina de maïs, patata cuita, farina d'ametlla, farina de garrova, etc) , aigua (o sucs de fruites) , un greix (oli o saïm principalment), ous, llevat panari - *Saccharomyces cerevisiae*- (llevat de cervesa) o llevat canari (químic) i els aromes: canyella, anís, tarongí, canyella..... ah! I molta paciència , ja que el secret de sa seva textura resideix en el correcte procés de fermentació. Aquest ha d'esser a temperatura ambient (entre 15 i 18°C) per espai de varies hores (les de llevat químic toven abans) . En algunes receptes indiquen que el hem de tovar d'un dia per s'altre. Això si, no oblidem de tapar ses coques durant sa fermentació per evitar sa dessecació de la superfície.

S'altre punt a tenir en compte és sa cocció, aquesta s'ha de fer a foc mitjancer (170-180°C) i per espai de 15/25 minuts (per peces de uns 300 grams) . Es cas és que si el forn és massa fort ens torrará massa prest la superfície, ens farà crostera i ens quedarà s' interior de la coca crua i no pujará... o davallarà un cop cuinada... o sens descrosterà un cop freda.

En aquest anàlisis “des mon de la coca”, usarem alguns des llibres de cuina que podem considerar clàssics pel que fa a publicacions gastronòmiques a sa nostra terra. Hi ha més llibres i més coques però us ho deixo a vosaltres per a que gaudiugueu amb sa recerca, tant o més com he fet jo amb ella.

Per ordre de publicació:

Cuina popular de casa de senyor (Palma, 1927) reedició de Miquel Font de 2010

Cuina Popular de Mallorca (Sóller, 1931) reedició de Miquel Font de 2007

La cuinera pràctica (Felanitx, 1935) reedició de Miquel Font de 2008

Cocina selecta Mallorquina de Coloma Abrines Vidal (Campos, 1961)

Llibre de plats dolços mallorquins de Lluís Ripoll (Palma, 1978)

Cuina Mallorquina de Mestre Tomeu Esteva 1984

Reposteria Balear de Caty Juan de Corral 1987

Cuina Mallorquina de Pere d'Alcàntera Penya 1994

Llibre de gelats i quemullars de Can Joan de S'aigo (1884-1885) Reedició de 2000

Santi Taura Cuiner (Lloseta, 2012)

INDEX DE RECEPTES

COQUES DE PATATA

COQUES DE NADAL

COQUES CANARI

COQUES DE QUARTO

GATÓ

COCA DE TALLADES / COCA DANONE

Abans de ficar-nos ja en matèria, sols resta de saber que algunes de les mesures que ens mostren els llibres són un poquet antigues i convindria d'establir una graella comparativa entre els sistemes de mesura dels nostres avis i els actuals.

Així que tenim:

Un / una.....	...són
1 cadaf (de llet, per exemple)	12 mesures
5 mesures	1 litre
1 mesura	20 cl.
1 unça	33 grams
3 unces	100 grams
1 lliura	12 unces (400 grams)
1 kilogram	2 unces imitja
1 esterquino (de gelat , per exemple)	14 cl
1 sorbete gros	10 cl
1 xícara	6 cl
4 quarts	1 unça
1 quart	4 argenços
1 argent	36 grans
1 gra	0,057 grams

En mesures mes grosses trobam que:

Un / una.....	...són
1 sac	75 kilograms
1 càrrega	3 quintars
1 quintar	4 arroves
1 arrova	4 quarterons
1 quarteró	Sis lliures i mitja (+/- 2600 grams)

Coca de patata.

Si hi ha una coca mallorquina universal, aquesta és la coca de patata. Típica de Valldemossa, és un dolç petit , podríem dir de ració, un poc atapeït però esponjós i amb sucre per sobre. Perfecte per a acompanyar una xocolata calenta .

Tradicionalment , però, la coca de patates es presentava en racions que es treien de coques més grosses. Va esser Don Miquel Cañellas , del forn de Can Molinas de Valldemossa qui va millorar l'elaboració i popularitzà un format "individual", devers l'any 1920 .

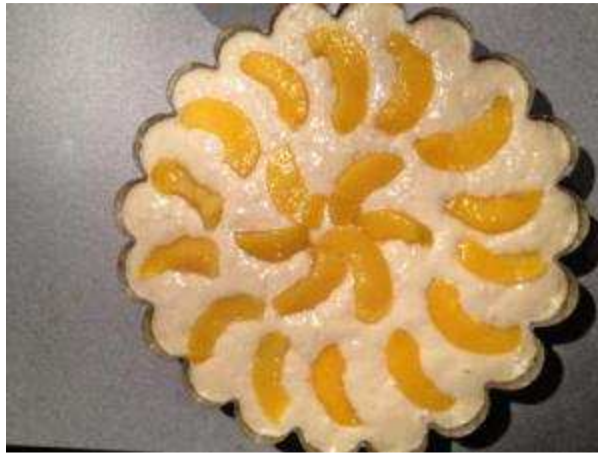


Coques de patata al forn de Can Molinas.



Coques de patata

Com a la resta de coques les de patata també les podem trobar amb altres formes i presentacions.



Coca de patata amb melicotons, abans d'enfornar.



Coca de patata amb albercocs



Can Joan de s'aigo , un lloc que no us podeu perdre per assaborir un bona coca.

Quasi tots els llibres aporten la seva coca de patata però per a començar per a un d'emblemàtic mirarem la recepta del Llibre de gelats i quemullars de Can Joan de S'aigo, una de les primeres gelateries i xocolateries d'Europa.

Mateu Jaume en el seu llibre ens deixa dues receptes de coques.

COQUES DE PATATA, SUPERIORS.

Ensaïmades crues ben toves, 3
O pasta bamba tova 6 unces (200 grams)
Sucre d'es superior 12 unces (400 grams)
Farina de quemuyar 12 unces (400 grams) (fluixa)
Ous 9
Saïm 6 unces (200 grams)
Llet 1 mesura (2 cl)
Patates 12 unces (40 grams)

ALTRES COQUES DE PATATA

Oli una xícara
Llet 1 xícara
Saïm 2 unces (65 grams)
Sucre 2 unces (65 grams)
Ensaïmades 2
Ous 4
Patates 12 unces (400 grams)

No ens dona la elaboració de les receptes però per a la llista d'ingredients no resulta mal de engirgolar-la

Se trata de fer una pasta amb la patata bullida i ben escorreguda ,la farina, les ensaïmades, ous i llet, al que afegirem els saïm fos o cremós . Tot ho deixarem tovar en bloc una hora i després li darem la forma tornat a amassar per a rompre aquest primer tovat. Després dins una caixa de fusta i tapades amb un drap blanc de fil les deixarem tovar fins que dupliquin el seu volum.

Després les enforbarem amb el forn ja calent una 15 minuts. El forn no ha d'estar massa fort.

L'altre lloc que visitarem per a saber fer coques es el llibre de Caty Juan de Corral “reposteria balear”. On trobam fins a 5 receptes de coques (també hi ha la de Coques de patates superiors). Però de totes la que crida més l'atenció és la de la coca de patata sense tovar .

COQUES DE PATATA SENSE TOVAR.

200 grams de patates cuites i pelades
400 grams de farina fluixa
Tres ous
Un tassa d'oli
Una tassa d'aigua
Dues ensaïmades crues
25 grams de sucre en pols per a empolsar.

Elaboració:

Posarem dins un bol el sucre i els ous. Ho batre, amb una espàtula de fusta fins que el sucre deixi de cruixir. Ara hi posarem l'aigua, l'oli i la patata passada pel passa purés. Afegirem la farina i poc a poc ho remenarem. Afegirem les ensaïmades crues i ho empastarem un poc.

Untarem un motlle alt i rodó amb mantega . Col·locarem la pasta i ho enforarem tot d'una.

45 minuts de cocció, almenys. Desmotllarem fred i servirem empolsat de sucre.

Ja per acabar us deixo aquesta recepta que l'hem feta varies vegades a l'Institut , partir d'una recepta , que no recordo d'on la varem treure.

COCA DE PATATA

Ingredients: 6 ous, 1 quilogram de farina de força ,300 grams de sucre, 230 grams de saïm, 250 grams de patata bullida, 1 tassó d'aigua calenta, 30 grams de llevat

Elaboració: Dins l'aigua dissoldre el llevat i afegir-hi el saïm, la patata feta puré, els ous i ho mesclam tot molt bé. Deixam tovar en bloc fins que dupliqui el seu volum.

Empastar de nou i fer les coques de la mida desitjada. Deixar tovar per segona vegada.

Enfornar a 180°C, uns 30 minuts (sempre en funció de la mida de la coca)

Coca de Nadal.

No podem imaginar una forma diferent d'acabar un dinar nadalenc que amb un bocí d'aquesta coca anisada i un tassó de vi dolç (...i torró...i polvorons... però això ja és una altre història)

El cert és que aquesta coca , podríem dir autòctona, en ofereix un bon punt de continuació al nostre particular viatge pel món de les coques.

En tots els llibres que he consultat no hi ha cap recepta de coca de Nadal com a tal, però sí de coca bamba com també se la anomena. Lo que sí he trobat és un article publicat a Sa Veü de Sóller, on precisament és dedicava una doble pàgina a parlar de la coca de Nadal.

La coca de Nadal, genuïna i mallorquina (Veü de Sóller 23/12/2011)

(article sencer http://www.veudesoller.cat/art_entrevista.php?identr=1184)



Ingredients:

300 grams de saïm, sis ous, una grapateta de llavors d'anís, cent grams de llevat de cervesa (llevat panari), aigua tèbia, tronquets de canyella, una poma i la farina de força que prengui la pasta.

Elaboració:

Posam dins un ribell mig quilogram de farina, feim un clot al centre de la farina on posam el llevat. Mentre tant, agafam la meitat de les llavorettes d'anís, un parell de tronquets de canyella i una poma xapada a bocins i ho posam dins una olla amb un

poc més d'un quart de litre d'aigua que farem bullir a foc lent perquè es confitin els components i regalin a l'aigua tot els seus aromes.

Quan ha bullit a bastament i passats uns minuts, colarem el suc amb un colador fi i esperarem que refredi dins un tassó. Quan trobem que és tebi hi tirarem damunt la farina i amb els dits de la mà començarem a remenar la farina sempre cap a la dreta.

El llevat i el suc que hem afegit els seguirem remenant fins a deixar una pasta més o menys blana, de l'amplada d'un plat de postres; hem de tenir en compte que als costats del ribell la farina s'ha de trobar seca.

Taparem amb un pedaç blanc el ribell i el deixarem tovar durant una mitja hora. El temps sol dependre de la quantitat de llevat que posam a la pasta i, sobretot, de la temperatura ambient, que si és molt baixa retardarà el començament de la fermentació. Per això l'anirem vetllant fins que vegem que comença a inflar per l'efecte dels fongs del llevat.

En aquest moment la destaparem i afegirem els ous, el sucre, la resta de llavors d'anís i el saïm sense fondre, anirem remenant i emprant la farina dels voltants i afegint la que la pasta ens demani. Quan tendrem una pasta ben homogènia i espessa que no ens embruti les mans, la podrem donar per ben pastada.

Després, depenent de com vulguem les coques de grosses, farem les bolles de pasta. El pes desitjable són uns 300 grams cada bolla. Estendrem un pedaç blanc damunt una post de fusta i posarem les bolles de pasta, una a la vora de l'altra, deixant certa distància entre elles i formant una tavella o rua a la tela de sota les coques. Quan tendrem l'estesa feta, taparem les bolles i deixarem que el llevat faci la seva feina durant unes dotze hores aproximadament.

Ens trobam ja al matí següent. Pegam foc al vell forn de llenya o a la cuina econòmica que tenim a casa. Quan es troba el forn encès enforbarem les coques; hem de procurar que la temperatura del forn no sigui excessiva ja que a temperatures altes el que aconseguirem serà cremar la crosta de la coca i deixar els interiors crus.

Si es tracta de la cuina les haurem d'enforar d'una en una ja, que els petits fornets no tenen cabuda per més, ara si tenim el gran forn de llenya les podrem enforar totes alhora a fi de sortir-ne d'una vegada. El temps aproximat de cocció és d'un quart d'hora, passat aquest temps les podem treure i esperar a què es refredin.



Coca canari

Madó Coloma ens recomana aquesta ràpida coca que rep el nom de la marca de llevat que porta. De fet el llevat químics, malgrat sigui d'altres marques, sempre és anomenat "llevat de canari".

Aquest llevat és fabricat a Palma des de 1945.



Ens diu la cuinera de Campos: una lliura de farina de força, 9 unces de sucre, el suc d'una taronja, una copa d'anís, un quart de litre de llet, una cullera de "polvos potax" (flam), 2 blancs d'ou pujats , un poc d'aigua, una tassa d'oli un poc de mantega (com una nou) i un paquet de canari.

Com és habitual a molts de llibres de cuina antiga , Madó Coloma tampoc ens deixa l'elaboració. A ne'm a veure com ho faríem.

Mesclarem el sucre, la taronja, l'anís, l'aigua, la llet i la mantega empomada (es a dir tot el líquid amb el sucre) on hi dissoldrem els "polvos potax". Mesclarem també el llevat i la farina , a qui afegirem poc a poc tot el líquid. En darrer lloc incorporam a la mescla els Blancs d'ou. Motlle i forn uns 20 minuts a 180°C.

De coques Canari també en trobam a molts de llibres , de fet casi totes les coques que portaven aquest tipus de llevat s'arribaven a anomenar així, per això el ventall és molt ampli .

Aquí us deixo una recepta de coca de quarto que ens ofereix la mateixa marca “ El Canario”



Levadura el Canario en polvo



6 huevos (pesarlos con la cáscara);
el mismo peso de azúcar;
la mitad del peso de harina de fuerza;
1 tazita de leche;
¾ de sobre de levadura el Canario.

Coca de quarto

Encender el horno. Untar el molde con margarina y empolvarlo con harina. Cubrirlo con papel de aluminio y volverlo a untar de margarina y empolvar con harina.

1. En un recipiente, poner las yemas de los huevos y el azúcar, batir con un tenedor hasta que quede una crema blanquecina y que haga cuerda (esto quiere decir que el tenedor y la pasta hacen unos hilos que parecen cuerdas).
2. Mezclar la harina con la levadura el Canario y añadirlo a la mezcla anterior que ha de quedar como una masa un poco seca.
3. Subir las claras de los huevos a punto de nieve e ir añadiéndolos a la masa anterior con una espátula; mezclarlo con mucho amor, sin remover, para que coja aire y no baje (ha de hacer burbujas como si fuese jabón).
4. Poner la pasta dentro del molde y cocerlo en el horno medio a unos 170 grados aproximadamente durante unos 45 mm.
5. Comprobar con un palillo que el bizcocho está cocido; si lo está, dejar la puerta del horno medio abierta, para que enfríe poco a poco. Cuando esté frío, sacarla del molde y azucarar con azúcar en polvo.

Receta de Francisca Moragues.

I ja que hem vist la coca de quarto de “ El Canario”. Seguim amb aquesta esponjosa recepta.

Coca de Quarto

El Quarto és una coca a la que hem canviat la farina de blat per farina de maís, més fina. Això ens donarà una coca amb una textura inconfundible, quasi etèria. A l’hora però això fa que fer-la resulti un poc complicat i el resultat òptim és mal d’aconseguir. Però segur que amb un poc de pràctica us surt be.

Per començar us deixo una recepta del meu amic *Pere Masutí Ramis* .

Ingredients : 18 ous , 400 grams de sucre , 400 grams de maicena.

Batre els rovells d’ou .

Batre els blancs d’ou.

Mesclar a poc a poc i afegir-hi el sucre i el midó.

Col·locar dins les càpsules i coure a uns 180°C uns 10 minuts.

Però si de quartos hem de parlar, inevitablement hem de tornar a Can Joan de S’aigo que ens ofereix una recepta que quartos, que com diu a la recepta “es propietat meva” .

Ous 60

Sucre d’es superior 20 unces (665 grams)

Polvos de midó d’es fins 20 unces (665 grams)

Elaboració:

“ Se posen dins una caldera d’aram o de terra coranta vermeis i ses vint unces de sucre; i dins una altra caldera s’hi posen es xixanta blancs; se bat poc a poc i quan es vermeis estan ben mesclats i ben fus es sucre, se lleva de sa màquina i se segueixen batent es blancs, fin que estiguen ben montats; se mesclen es blancs amb sos vermeis i quan estiguen mesclats se tiren 20 unces de polvos i se mescla ben mesclat , a poc a poc, i de seguida s’umplen es motlos.”

En Mateu Jaume ens recomana lo següent: “ *Quan es quartos són cuits, se tiren en terra amb un tu-tup fort, perquè així no se ruen quan són freds*”

Gató.

No podríem acabar aquest recull de coques (també sabent que encara en queden moltíssimes per a analitzar) sense parlar del “gató” una coca d’ametlla que agafa aquest nom del vocable Francès “Gâteau”, que vol dir precisament coca. Pareix que té el seu origen a la cuina gal·la es remunta al segle XVIII, encara que els pastissos fets d'ametlles es consumien temps abans. Així, l'any 1679, amb motiu de la visita del bisbe Bernat Cotoner, en el monestir de Sant Salvador, es van servir, entre d'altres aliments, coques d'ametlla.

El gató mostra perfectament el sabor de la nostra terra, oferint un dolç amb aromes de camp , bàsics, nostres i un toc exquisit i un pal·ladar untuós que poques postres poden oferir.

Aquí teniu una recepta extreta d’una vella plagueta de receptes solleriques.

“ Gató.

1 libra de almendra molida.

1 libra azúcar.

10 yemas de huevo batidas.

3 onzas de biscuit picado.

10 blancos batidos a punto de merengue.

Canela.

Raspaduras de limón.

Se mezcla todo muy bien. El molde se unta de manteca y biscuit picado y se pone en el horno enseguida.”

El gató permet substituir l’ ametlla per un altre fruit sec, quasi sempre ametlla per avellanes; això si , acompanyat sempre per un bon gelat de vainilla o ametlla .

Aquí teniu una recepta glosada que vaig preparar per al record d'un bon amic que ens va deixar:

Gató d'avallanes

**Per un bon amic vull fer /allò que millor sé,
per això vos donaré/ una recepta dolça,
per fer aigua sa boca/ que sé bé, vos complauré.**

*Començam pels ingredients/ imprescindibles per anar fent:
vuit ous frescs posareu / separats blanc i rovell,
muntats amb sucre, un per cada costat / que junt no fan amistat.*

*A punt tots dos preparats estan / els mesclareu amb suavitat,
que per la cuina s'ha de tenir mà / paciència per saber esperar,
i una mica de refinat.*

*Després / d'avellana molta, tres-cents,
li afegireu suaument / que tant crua com torrada,
bon resultat garanteix.*

*I ja per acabar / només resta l'enforat,
dins un motlle ben untat 7 un poc menys de tres quarts.*

**Aquesta recepta és per a mi / sa millor forma d'agrair,
a qui em va ensenyar a compartir / tot allò que un dur dedins.**

**Per això des d'aquesta plaça / que tantes vegades amb ell hem compartit,
volem retre un petit homenatge / al nostre amic Pedro Carriquí.**

**Per això vos demano,
amics, companys i tots els aquí presents,
un fort aplaudiment.**

Gràcies Pedro.

Juan Antonio F.Vila

III Concurs de Pastisseria Popular *Ciutat de Sóller*

Disset d'abril de mil nou-cents noranta-nou.

De gatons , n'hi ha a quasi tots els receptaris, amb diverses variacions entre cada recepta, però per establir-ne una de bàsica podem usar aquesta.

INGREDIENTS : 300 grams d'ametlla mòlta, 5 ous, 220 grams de sucre, ratlladura de llimona , canyella en pols i ½ sobre de llevat en pols

ELABORACIÓ :

- Untar un motlle de bescuit amb greix , empolverar de farina i reservar-lo.
- Muntar les clares a punt de neu amb unes varetes i un cop muntades mesclar-les amb meitat del sucre .
- En un altre recipient , batre els rovells amb la resta del sucre a la calor d'una planxa o al bany- maria fins que tripliqui el seu volum inicial i el batut sigui consistent .
- Barrejar l'ametlla amb els rovells batuts i afegir la ratlladura de llimona i la canyella , seguidament barrejar les clares i el llevat amb molta suavitat i remenant només l'imprescindible i escudellar la barreja al motlle que havíem preparat anteriorment fins a les ¾ parts de la seva capacitat .
- Ficar el motlle al forn pre escalfat a uns 160 ° C i deixeu-ho coure durant uns 40 minuts. Passat aquest temps comprovar que estigui ben cuit punxant amb un escuradents.
- Quan el gató estigui cuit , desmoldar-lo i deixar refredar sobre una reixeta perquè no agafi humitat .
- Per acabar el gató , empolverar amb sucre en pols i posar sobre una safata amb una blonda .

Gatò de almendras Mallorquin



Coca danone (amb tallades)

Una altre de les coques ràpides són les coques Danone, que com va passar amb les coques Canari; la Danone també agafa com a nom propi la denominació comercial d'un del seus ingredients, que a l'hora sol servir coma unitat de mesura.

Recepta antiga de Sóller , probablement cap als anys 40, extreta d'una vella plaqueta de cuina . La recepta original no portava indicat el procés d'elaboració; així que com les altres vegades ens tica esbrinar com ho hem de fer.

Ingredients:

6 ous, 1 sobre de llevat canari, 2 iogurts naturals, 6 mesures de iogurt de farina de força, 4 mesures de iogurt de sucre i 2 mesures de iogurt d'oli

Tallades: sobrassada, encarabassat, codonyat.

Elaboració:

Es separen els vermells i els blancs dels ous i es pugen els blancs.

Mentrestant es mesclen la resta d'ingredients, posant-hi en darrer lloc el llevat i després els blancs d'ou.

S'unta de greix un motlle de forn, s'hi aboca la pasta a dins i es posa a coure al forn, abans 'ha d'haver encaletit els forn a uns 160°; després d'uns 2-3 minuts de cocció s'hi col·loquen les tallades, enfarinades per un costat, i empolsades amb sucre per l'altre (la cara superior és la que porta sucre)

S'ha de coure de 35 a 40 minuts comprovant el punt de cocció punxant la coca amb un escuradents o amb una agulla que ha de sortir eixuta.

