

Parlem de cuina

Croissants i molt més

Cruffin, cronuts, crossushi o torrijas a la francesa. Tal vegada si us dic aquests noms no us sonin de molt, però si us dic que tot són variacions dels croissants, ens començarem a entendre.

La invenció d'aquest dolç internacional se sol atribuir als pastissers de Viena, que entre els segles XVI i XVII idearen aquest "pastisset", inspirats amb la mitja lluna àrab. Això, malgrat tot, no acaba de certificar-se. El que sí és cert i irrefutable, és que de llavors ençà aquest menjar ha travessat segles i segles sense canvis... fins ara.

Ja us vaig parlar en aquesta mateixa secció ara fa uns anys dels cronuts. Una mescla entre croissants i donuts que va idear Dominic Ansel, un pastisser de Nova York.

I si mescla les elaboracions dels croissants i les magdalenes? Doncs trobam els Cruffins (de muffins). Aquests es poden presentar tant farcits de dolç com de salat.

Jo, tot l'hivern he fet croissants farcits d'ensaladilla, cuixot i formatge, pollastre, curri o amanida. Però també en podem fer a l'estil "torrija", passats per llet aromatitzada, ou i fregits.

I la darrera versió, i tal vegada més innovadora: el croissushi. Que com bé haureu intuït és la mescla o mix entre un sushi i un croissant. Farcits de salmó cru, gambes, algues, gingebre i arròs. I no oblideu la salsa de soja i el wassabi.

A la web www.cuinant.com trobareu la recepta per a fer croissants que ja vaig mostrar en aquesta secció.

<http://www.cuinant.com/croissantsetmanari.htm>. Així que passarem directament a tunejar-los:

Farcits:

Com ja he dit, a la cafeteria que feim al Restaurant de l'IES, rar era el dia que no teníem croissants fets nostres, alguns en versió dolça "normal" i d'altres farcits.

El primer que feim és obrir els croissants i pintar-los amb mantega amb un poc de sal, posar-los una cullerada de beixamel, cuixot dolç i formatge i enfornar un poc. Tapar i gratinar amb beixamel i formatge ratllat.

Altres farcits eren d'ensaladilla, de pollastre saltejat amb un poc de nata i curri o amb una amanida verda amb un poc d'ansiam i tomàtiga. Per si algú estava a dieta.

Cronuts:

Aquesta versió no és gaire complicada d'elaborar. Un pic teniu la massa del croissant llesta, amb les voltes fetes; l'heu de tallar amb un talla pastes rodó i un altre més petit per a fer el forat (concèntrics). La idea és semblant als voulavents però amb la massa de croissant que s'ha de tovar i coure a uns 175 °C. Normalment un cop cuinats es cobreixen d'un frosting de formatge o una butter cream (totes les receptes són a la web.

(<http://cuinant.com/pdf/1marc14.pdf>).

Croissushi:

Una volta més al concepte, aquest cop usant el croissant (cuinat) en el lloc de les algues nori. Una elaboració molt gustosa i amb una aura intercultural molt vistosa.

Evidentment aquesta és una elaboració saladada.

Cruffins:

Una fusió entre croissant i muffin. Ideats per la pastisseria Mr Holmes Bakehouse a San Francisco. En ells trobam un croissant embolicat sobre ell mateix (com una caragola). Un cop cuinats s'ensucen un almívar o algun sucre empolsat. Això sí, les heu de coure dins el motlle de paper. Aquí teniu la recepta

Ingredients:

300 g de farina

150 grams d'aigua

50 de mantega

Un poc de sal

15 grams de llevat de pa

2 cullerades de sucre

175 grams de mantega per afer ses voltes.

Elaboració:

Col·locau la farina en un recipient amb la sal, el sucre, la capa de mantega en cubs (50 grams), l'aigua de la tèbia amb el llevat dissolt en ella.

Mesclau-ho molt bé i empastau 10 minuts. Heu de formar



una massa suau i homogènia que no s'enganxi als dits. Feis una bolla, col·locau-la en un bol, tapau-la amb un drap de fil i deixau tovar 45 minuts.

Una vegada transcorregut el temps de repòs, la podeu col·locar sobre una taula i es forma la pasta de fulls amb la mantega que queda (vegeu recepta).

Un cop llesta dividiu la massa en 6 bocins (tires) i les enrotllau sobre si mateixes com fent una caragola. Les posau dretes, les esclafau una mica amb la mà i les posau dins un motlle de muffins.

Ja les podeu enfornar a uns 180 °C durant 35 minuts.

Fotografia: Croissants fets a l'IES Bona setmana i fins dissabte que ve. Bon profit.

Juan A. Fernández



Col·laboració especial

La penya barcelonista del Sóller



Fotografia dels membres de la junta directiva de la penya Barcelonista de Sóller, junt amb l'expedició barcelonista venguda per a la inauguració el dia 9 d'agost de 1985 »

A un setmanari Sóller de 1985 ens crida l'atenció la notícia de plana sencera amb la inauguració de la Penya Barcelonista de Sóller el dia 9 d'agost de 1985.

La crònica escrita per Toni Oliver ens descriu l'acte celebrat al local social del Bar Nadal de Plaça, seguit d'un bon dinar al restaurant

Monument amb l'assistència del vicepresident del Barça Nicolau Casaus, del relacions públiques del club Ricard Manxenc i del president de la Gran Penya de Ciutat Santiago Coll. La penya de Sóller era la que feia 372 de totes les que tenia el Barça escampades per tot el món.

Componien la seva junta directiva, presidida per l'entusiasta Martí Torrens Artal: Josep Moragues Arnal com a vicepresident, Joan Antoni Castanyer Sanchez, Cristofol Martí Morla, Macià Estades Castanyer, Josep Lluís Llabrés Pons, Amador Castanyer Noguera, Antoni Jover i Antoni

Pons Frau, que podem veure a la fotografia amb els dirigents del Barça.

En Toni Oliver, molt encertadament, reproduïx a l'article el parlament que va fer Nicolau Casaus que els deixà a tots impressionats: «Ser barcelonista a Catalunya és lo més natural i lo més fàcil. Ser barcelonista a Sóller té molta més importància, encara que quan arribo a Sóller sempre crec entrar a casa... perquè sé que quan tots els mallorquins, menorquins i eivissencs arriben a Catalunya és també casa seva ... Penso que ens uneixen la nostra història, la nostra cultura, la nostra llengua i el nostre amor a totes les coses que ens uneixen. Per tant venir a Sóller, apart de recordar-me anys ha de la meua joventut quan venia aquí per visitar les fàbriques de teixits, ha sigut per mi molt agradable trobar els nostres colors... Bonica Sóller. En arribar a la plaça avui m'he tornat vint anys jove. He recordat quan venia per comprar teixits per casa meua i m'he emocionat.».

Molt belles paraules del Senyor Casaus.

Han passat trenta-quatre anys i la penya segueix en marxa, actualment amb 207 socis i amb seu al restaurant de Can Gata al carrer de la lluna, presidida per

Carles Viada Pons de Vall, vicepresidenta: Florentina Mora Castanyer, secretària: Antònia Frontera Lladó, tresorer: Pere Antoni Bernat Joy, vocals: Andreu Bernat Joy, Alejandro Pomar Ventura, Francesc Hernandez Martinez, Cristina Bendicho Tarres i Antoni Ribas Marquet. Aquest any passat, el mes d'octubre, organitzaren la XIV trobada de penyes barcelonistes de les Illes Balears amb un acte el diumenge dia 14 al dematí a Les Escolàpies, seguit d'un dinar a l'Hotel Eden del Port de Sóller amb més de 200 socis i familiars de 26 penyes de Mallorca, Menorca i Eivissa i amb la presència de Xavier Gamper, nét d'un dels fundadors del club Joan Gamper i altres dirigents del Barça.

Al seu local de Can Gata, molt ben decorat, acudeixen molts dels socis per veure els partits del Barça i fer bauxa tant si guanya com si perd. Tenir una associació a Sóller que ha sobreviscut trenta-quatre anys ens ha d'alegrar a tots els sollerics, siguem del Barça, d'un altre equip o de cap, com jo mateix. Visca el Barça.

Pere Frontera Alemany