



## PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández  
Cuiner

@ WWW.CUINANT.COM  
✉ parlemdecuina@hotmail.com

# Tarta reina San Marcos

Aquesta és la tarta clàssica dels aniversaris, festes o de les noces

**M**e fa ganes començar avui una sèrie d'articles dedicats a tartes amb nom propi, esbrinar un poc del seu origen, el perquè del seu nom, variants i tècniques d'elaboració. Us animau?

A cuina és un poc difícil atorgar autoritats de receptes a ningú ni a cap lloc en específic. Moltes elaboracions han tingut una creació i evolució paral·leles, però n'hi ha algunes de les que més o manco està consensuat dins el nom gastronòmic el seu origen o bé qui o quan es va crear. No obstant convé no donar res per tancat i jugar un poc al joc de la història i fàbula a parts iguals.

La Tarta Reina o San Marcos està elaborada amb esponjoses capes de pa de pessic ben emborratxades amb almívar, farcides de nata, trufa i crema de rovell cremat. Aquesta és la tarta clàssica dels aniversaris, dels dies de festa o de les noces.

Es creu que aquesta elaboració té gairebé quasi mil anys d'història, i el seu origen es remunta al Convent de Sant Marc, a Lleó; on es va crear com a homenatge a la infanta d'aquell moment que va visitar el convent.

Com a curiositat cal a dir que avui dia aquest convent és ara el Parador Nacional de Lleó (<https://parado->

[res.es/es/parador-de-leon](https://res.es/es/parador-de-leon)).

Anirem part per part i així aconseguireu un bon resultat.

El secret principal, com en totes les receptes, està en la qualitat dels ingredients i també dedicar-hi una mica de temps. Anant per ordre primer hem de preparar el pa de pessic i, després, la trufa, la nata i la crema de rovell cremat.

Començarem per a preparar el pa de pessic.

**Per al bescuit:** 220 grams de farina fluixa, 20 grams de llevat en pols, 200 grams de sucre glas, 4 ous, 1 polsim de sal, 110 grams de nata líquida i 80 grams de mantega o margarina.

En primer lloc batem els ous amb sucre, la sal i la nata a màquina fins que estiguin ben integrats (10 minuts bons)

Ara tamisam 200 grams de farina i el llevat sobre la crema anterior i mesclam amb suavitat fins a integrar-los.

Seguidamen hem de fondre 70 grams mantega al microones i incorporar-la a la massa. Poc a poc fins que s'integri bé.

Ara preparam un motlle rodó desmontable amb mantega i enfarinat lleugerament. Colpejar-ho per la base per eliminar l'excés de farina. Abocam la massa del pa de pessic al seu interior i ho enfornam 45 minuts, al forn preencalientat a 150°C.

Un cop cuit el desmollam i deixam refredar. Això és molt important ja que abans de tallar el pa de pessic en tres discos hem d'esperar que es refredi (si no, es podria rompre molt fàcilment).

Seguim amb la nostra elaboració i ara preparam un almívar (tant per tant

d'aigua i sucre i ho feim coure fins que agafi un poc de punt. Si volem aquest almívar el podem aromatitzar amb vainiella o algun licor. Reservam.

El següent pas és preparar la nata: per això agafam 500 grams de nata per a muntar amb 160 grams de sucre i ho pujam a punt de neu (suau). Un cop llest separam la meitat amb dos bols i a una de les dues l'hi afegim 40 grams de cacau en pols 550 grams de nata per muntar. Així tenim dues cremes de dos sabors.

El darrer que ens queda abans de començar a muntar la tarta és fer sa crema de rovell: posam al bany maria 4 rovells d'ou amb 170 grams de sucre i 20 grams de farina de blat de moro dissolta dins 2 cullerades d'aigua. Tot això ho posam a encalentic fins que qualli. No deixam de remenar i sempre a foc suau.

Ara ja podem passar a la part més divertida, el muntatge.

Tallam el bescuit en tres discos i els emborratxam generosament, a sobre ells els hi posam una bona cap de crema de nata i xocolata de forma alterna. Un cop muntades les capes de cream posam la tapa superior i l'untam bé amb la crema de rovell.

Empolsam bé de sucre gra i amb un soplete o amb una pala cremadora la cremam bé. (No ens hem de passar que si no amargeja).

Deixam reposar una estona la tarta i ja la podem acabar decorant tot el costat amb nata blanca (damunt no n'hem de posar)

Crec que no m'he deixar res. Espero que us surti bé i bona, que segur que si.



### CUINA DE TEMPORADA:

## Tarta reina

Aquí teniu els ingredients d'avui d'un sol cop d'ull i algunes idees més per a tunejar la recepta per a provar-ne una altre versió.

### INGREDIENTS

- Per al bescuit: 220 grams de farina, 20 grams de llevat en pols, 200 grams de sucre glas, 4 ous, 1 polsim de sal, 110 grams de nata líquida, 80 grams de mantega o margarina.
- Per a la crema de rovell torrat: 4 rovells d'ou, 170 grams de sucre, 2 cullerades d'aigua i 20 grams de farina de blat de moro.
- Per al farci: 550 grams de nata per muntar, 160 grams de sucre, 40 grams de cacau en pols.
- Variants:
  - Podeu posar dins la tarta, alternada amb la nata i la trufa, confitura de fraules. Després en posau per defora per a decorar.
  - Per a donar-li un toc mes cruixent usau granet d'ametlla per a decorar tot l'exterior.
  - Si no teniu temps de fer el bescuit, que és el que es torba més, podeu usar magdalenes, medritxos o algun altre bescuit ja fet.
  - L'almívar es pot emborratxar amb licor. En aquesta elaboració hi van molt bé licor de taronja, amaretto, kirsh o vodka.
  - En lloc de fer el bescuit dins un motlle rodó el podeu fer tipus planxa i tallar les capes amb un tallapastes. Aquí us dona més joc per al muntatge. El podeu fer individual o de mossegada i presentar-ho amb un assortiment d'altres mini-tartes.
  - Per donar un poc més de cos a la nata (i un toc diferent de sabor) podem afegir-hi un poc de mascarpone o algun altre formatge cremós.



### ESCOLA DE CUINA:

- Preparar un bon almívar, amb una mica de punt és una tècnica perfecta per a aconseguir bescurts sucosos i encara que hi ha altres formes de fer un pa de pessic sucós i tendre, això garanteix que el pastís quedi al seu punt.
- La San Marcos és en general bastant senzilla i apta per a iniciar-se en el món de les tartes, perquè la seva decoració no és molt complicada ni té preparacions molt avançades. El que sí que té és que són molts passos, així que el millor és dividir la seva elaboració en dos dies: en el primer es fa el pa de pessic i l'almívar, i l'endemà es prepara la resta de coses.
- Preparar-la un o dos dies abans: no només és una opció, sinó que és fins i tot recomanable: el pastís guanya molt a mesura que passa hores a la nevera, ja que tots els sabors es combinen entre ells, l'almívar es reparteix bé per tota l'estructura i les cremes de nata s'assenten.