



PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández
Cuiner

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

Ensaimada

L'ensaimada és l'elaboració de rebosteria més coneguda i valorada, tant aquí com a fora de les nostres terres

Lisa, de crema, de nata, amb xocolata, amb torró o amb tallades sempre ve de gust. Doncs com que sóc bo de convèncer, i més si són aspectes del menjar i cuinar, per a la sessió gastronòmica d'avui us anim que prepareu aquesta recepta senzilla, encara que un poc enredosa, amb la qual tan sols heu de tenir paciència per deixar-la tovar el temps necessari. Entre fer-la, pastar-la, tovar-la i cuinar-la heu de menester unes 24 hores / 36 hores.

El resultat bé ho val. Mostra d'això és que és l'elaboració de rebosteria més coneguda, famosa i valorada tant aquí com a fora de les nostres terres.

Avui us donaré diverses receptes, així que triau la que més s'adapti a casa vostra. Així hi tot totes tenen en comú que la pasta s'ha d'estirar ben fina, l'hem d'untar bé amb saïm, no hem de frisar pel temps de tovar i que el forn ha de voltar els 170 o 180°C en funció de si les feis més grosses o més petites, respectivament.

Ensaimada

500 grams de farina de força, 4 grams de sal, 90 grams de sucre, 70 grams d'ou sencer, 20 grams de llevat de pa, 230 ml de aigua freda, saïm de porc i Cabell

d'àngel (la quantitat necessària).

Primera part: Empastau tots els ingredients menys es saïm i el cabell d'àngel. No obstant el llevat dissolt dins un poc d'aigua freda s'ha d'afegir al final de l'empastat. La massa ha de quedar homogènia, fina i brillant i amb una densitat un poc més fluixeta que la del pa, però ha d'esser manejable. Ara la deixam reposar sobre la taula 20 minuts lleugerament oliada per a que no agafi crosta. Passat aquest temps tallam porcions de 200 / 250 grams i les bolejam i les deixam reposar dins la nevera 30 minuts més. Mentres treballam i empastam un poc el saïm. Atenció, no s'ha de fondre! Segona part: Ara untam amb oli la taula que hem de treballar. La massa reposada l'estiram molt fina, amb certa forma de triangle (més o manco). Ha d'esser ben fina, quasi transparent. I seguidament untam la pasta amb el saïm cremós. Si és el cas hi posam un cordó de cabell d'àngel. Embolicam i eixam un cordó fet fins acabar de fer tota la massa i després les enrotllam (del mig, cap a la dreta i per amunt) Deixam reposar 12 / 18 hores a temperatura ambient

Tercera part: Enfornar a 175-180°C uns 15/20 minuts. Refredar i ensucrar.

Ensaimades de tallades i encarbassat

Ingredients: 3 ous, 450 grams de sucre 50 grams de llevat de pa en s'hivern 30 grams de llevat de pa en s'estiu, 1900 grams de farina de força i 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 grams per a ensaimades petites, 400 grams 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 la mà.

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 resultar 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 caps de fusta o dins el forn apagat).

9-Disposar per damunt els bocins de sobrassada un poc ensucrats (també podem posar encarbassat)

10-Enfornar a 170 °C fins a total cocció (varia el temps segons la mida).

11-Deixar refredar i espolvorejar amb sucre en pols.

Les imatges que acompanyen l'article són d'ensaimades entorsillades de dos i tres cordells o cordes.

CUINA DE TEMPORADA:

Crema i massa mare

INGREDIENTS

Com que avui va d'ensaimades, la recepta és per fer una bona crema pastissera per farcir-les i una massa mare per si les voleu fer sense tant de llevat.

- 1 Litre de llet
- 7 rovells d'ou
- 100 grams de fècula de blat de moro
- 200 grams de sucre
- Sa pell d'una llimona.

Posarem la llet a infusonar amb la pell de llimona i el sucre. A foc fluix fins que quasi comenci a bullir. Dins un bol apart posam els rovells d'ou i la farina, però no ho hem de remenar encara. Amb la llet infusonada, calenta, però no bullint (a uns 65°C), l'anam afegint als ous poc a poc, quasi com si fésim una maonesa. La idea es anar fent una papilla que anirem aclarint amb la llet a ratxet finet. Ara tornam la crema al foc i a foc fluix l'anam quallant. Anau alerta que ara amb la farina es pot aferrar. Un cop estigui bé de textura la passau a una palangana i l'anam remenant per a que es refredi ràpidament. Si no ho feis continua cuinat-se amb el calor residual i us pot quedar malament.

Massa mare

Uns dies abans preparau 20 grams de farina, 10 d'aigua i 1 gram de llevat. Empastau i deixau reposar dins un pot de vidre. Ara cada dia i durant 5 dies hi afegiu 20 grams més de farina i 10 grams més d'aigua (sense llevat) remenau i reposau. Al cap dels 5 dies us començaran aparèixer bombolles i la massa començarà a ver olor amarga. Ja la podeu usar. En acabar tindreu uns 100 o 150 grams de massa mare, que substituiran al llevat de les receptes (en base a un kilo de farina).



ESCOLA DE CUINA:

Ensaimades:

- L'ensaimada igual que molts dels altres dolços mallorquins te un origen àrab.
- La tradició de posar-li tallades (d'origen jueu) deriva que en atracar-se la corema i no poder menjar carn, s'havien d'usar totes les restes d'embotits i carn que hi havia a les cases. Així feien les ensaimades i els posaven els bocins de sobrassada.
- La Indicació Geogràfica Protegida empara els tipus d'ensaimada següents:
 - Ensaimada de Mallorca: Sense cap tipus de farciment i amb un pes de 60 grams a 2.000 grams.
 - Ensaimada de Mallorca de cabell d'àngel: elaborada a partir dels mateixos ingredients i farcida de cabell d'àngel. Té un pes de 100 grams a 3.000 grams.
 - El cabell d'àngel és el producte resultant de la cocció de la polpa de la carabassa (Cucurbita moschata) addicionada de sucre.