



## Garrovetes del Papa



Aquí us deixo la recepta d'aquest dolç tant especial.

### Ingredients.

- 8 rovells d'ou
- 400 grams de sucre

### Elaboració:

- Batem els rovells d'ou energèticament (10 minuts) i hi posam el sucre fins que augmenti de volum (x4) ( batem 10 minuts més) . Amb una mànega els hi fem la forma sobre una placa amb paper de forn . Seguidament les posarem a coure a uns 150 °C ( forn molt fluix) fins que siguin seques. Convé començar la cocció amb el forn fred. Les anirem vigilant de tant en tant.
- També hi ha l'opció d'una cocció a baixa temperatura molt mes temps (1 h) a uns 75 °C.
- Amb els blancs d'ou podem optar per a fer unes merengues, per exemple.
  - Recepta opció 2:
    - 667 grams de sucre en pols
    - 333 grams de rovell d'ou.

## **Veü de sóller**

17/04/2015 | 09:05

Garrovetes del papa, dolç solleric

### **G.P.**

D'entre aquestes petites sorpreses que amaga la vall de Sóller cal destacar-ne les gastronòmiques ja que, a més de comptar amb uns productes de primeríssima qualitat com poden ser l'oli i les taronges, compta en el seu haver amb un vast receptari culinari que té en les aportacions d'aire francès, que foren importades pels nombrosos contactes que la vall de Sóller establí amb el país gal gràcies al flux constant d'emigrants sollerics que escolliren França com a punt de destí durant els darrers decennis del segle XIX i els primers del segle XX.

Però lluny d'aquestes aportacions el que avui ens crida l'atenció és la petita "delicatessen" de rebosteria que ha acabat essent patrimoni dels sollerics que la mostren orgullosos a tot aquell que la vulgui assaborir: es tracta de les garrovetes del papa.

### **D'origen medieval**

La història d'aquest petit entreteniment gastronòmic de forma ovoïdal ens remunta a la rebosteria medieval que tantes bones receptes ens ha llegat a través dels segles, però el que més ens crida l'atenció és que aquesta especialitat hagi romàs - més enllà dels receptaris medievals- únicament de manera viva a la vall de les taronges.

L'art de la pastisseria o "sucrieria", com encara se l'anomena a alguns indrets de les Illes Balears, té una llarga tradició i ha suposat una producció molt rica que va des de pastes -és a dir, peces individuals- fins a coques i pastissos, passant per galetes i pastes seques. En aquest aspecte, convé fer un matís, si bé el sucre de canya ja es coneixia des de l'època de l'Egipte faraònic, l'ús d'aquest ingredient no es va generalitzar a Europa fins ben entrat el segle XVIII gràcies als intercanvis amb el nou continent, a excepció de Mallorca -i també Gandia- a causa de la presència de la canyamel (canya de sucre) introduïda i conreada pels àrabs.

### **Rebosteria antiga**

És així que es pot afirmar que la rebosteria mallorquina forma part de les rebosteries més antigues d'Europa, ben documentada -a més- en nombrosos receptaris des de l'edat mitjana. Les bases d'aquests receptaris són bàsicament dues: d'una banda, els productes característics d'ascendència jueva o musulmana com la farina d'ametlla, l'ús notable dels ous i l'oli d'oliva; i de l'altra, els elements més pròpiament cristians amb la utilització del saïm o la mantega.

Tot i això, la influència de la religió cristiana va deixar una forta empremta en els receptaris medievals ja que va condicionar en bona manera la pervivència de moltes d'aquestes receptes, sempre adaptades als preceptes que exigia la moral i els hàbits cristians: això va provocar la creació d'adaptacions de receptes i l'aparició de noves receptes que complissin amb totes les condicions imposades per l'Església.

L'origen d'aquest dolç solleric és remunta a aquests receptari medievals i es té per cert que la recepta prové del cèlebre cuiner De Gaixa que va concebre aquestes singulars postres per congratular-se amb el monarca Jaume II de Mallorca.

Jaume II de Mallorca (Montpeller, 1243 - Ciutat de Mallorca, 1311) fou el segon fill de Jaume I, el Conqueridor, i de Violant d'Hongria; regnant entre 1276 i 1311 amb els títols de Rei de Mallorca, Comte del Rosselló i de La Cerdanya i senyor de Montpeller.

Jaume II regnà sobre les illes durant més de dues dècades i s'esforçà per garantir la viabilitat del regne impulsant una vasta política de colonització agrària -amb la creació de nuclis rurals-, fomentant la creació d'indústries tèxtils, incrementant el poder reial sobre la noblesa i l'església i impulsant la construcció de palaus i castells, entre d'altres, L'Almudaina, la Seu o el Castell de Bellver. Aquest monarca es casà amb Esclaramonda de Foix i va tenir sis fills: Jaume, Sanç, Ferran, Isabel, Sança i Felip. A la seva mort fou succeït per Sanç I (1276 - 1324).

Jaume II comptà amb una cort estable que organitzava festes i banquets; i fou a partir d'un d'aquests esdeveniments que sorgiren les garrovetes del papa: el cuiner De Gaixa les creà per guanyar-se els favors del rei però segons dictaminaven les normes de l'època tot menjar reial havia de comptar amb el vist-i-plau del poder eclesiàstic, que havia de vetllar pels seguiments dels costums religiosos en l'elaboració dels àpats reials. Per aquest motiu, De Gaixa va decidir anomenar aquestes postres garrovetes del papa, ja que comptant amb el nom del pontífex aconseguiria superar més aviat els possibles entrebancs morals a aquestes postres, com així fou finalment.

### **Recepta secreta**

Malgrat que les garrovetes del papa hagin arribant fins als nostres dies provinents de l'edat mitjana, la seva recepta és un secret molt ben guardat pels pastissers que avui en dia encara les comercialitzen.

La recepta de les garrovetes del papa ha estat transmesa generació rere generació i a dia d'avui és un dels secrets més ben guardats de la vall ja que, si bé és cert que es coneixen els ingredients que conformen aquest dolç, també ho és que hi ha un secret especial que roman inescrutable a la majoria dels mortals.

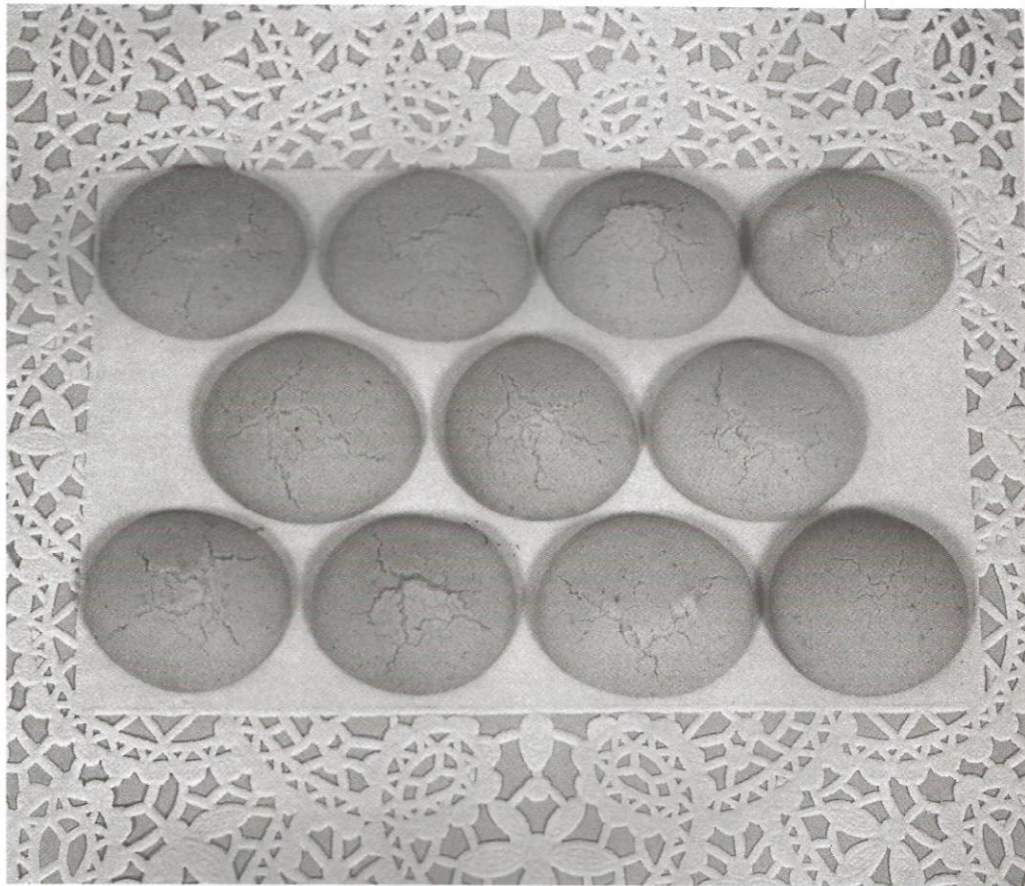
Els ingredients amb què s'elaboren les garrovetes del Papa ens remeten a la senzillesa i rusticitat de la cuina medieval ja que són elaborades a base únicament de vermell d'ou i sucre: essent les proporcions de vuit vermells d'ou per 400 grams de sucre.

### **Ou i sucre**

L'elaboració de les garrovetes es realitza mesclant durant deu minuts els vermells d'ou, batent-los enèrgicament; seguidament s'hi ha d'afegir el sucre, que s'ha de mesclar fins que augmenti per quatre el seu volum inicial -uns deu minuts- per tal d'obtenir una pasta molt fluïda. Finalment es col·loca la pasta en una mànega pastissera de boca rodona i es va dipositant sobre una placa amb paper de forn; i s'ha de dur al forn -convé que el forn estigui molt baix, gairebé fred- fins que la pasta s'assequi. Ja per acabar, s'ha de treure la placa del forn i convé esperar una mitja hora per desferrar les garrovetes del paper.

Malgrat semblar una tasca fàcil la recepta de les garrovetes roman -encara a dia d'avui- un enigma guardat amb molt de zel; un secret que permet elaborar un dolç suau, gairebé rodó -de la mida d'un ou de guàtlera-, fi i cruixent que es desfà a la boca i acaba convertint la seva ingesta en tota una experiència multi sensorial.

## Garrovetes del Papa



MARIA JOSÉ PALAU AGUILÓ



### Proceso de elaboración

Esponjar todo junto, escudillar sobre papel y hornear a horno lento hasta que se hinche y se seque interiormente.

### Fórmula

Azúcar lustre	667 gr.	66,7 %
Yema	333 gr.	33,3 %
<b>TOTAL</b>	<b>1.000 gr.</b>	<b>100 %</b>



### NOTA

Cocer sobre papel.



