



Cofinanciado por el
programa Erasmus+
de la Unión Europea



Erasmus+



europa
inverteix en el teu futur
Fons Social Europeu

FORMACIÓ
PROFESSIONAL
ILLES BALEARS



ENSAÏMADA

PROCESSOS BÀSICS DE PASTISSERIA



29-abril-2019 1 cfc.



L'ensaïmada igual que molts dels altres dolços mallorquins té un origen àrab, i la tradició de posar-li tallades (d'origen jueu) deriva de que en atracar-se la corema i no poder menjar carn, s'havien d'usar totes les restes d'embotits i carn de que disposaven les cases. Així feien les ensaïmades i els posaven els bocins de sobrassada. Cosa semblant també passava amb les panades, però això és una altra història

Vos animo que prepareu aquesta recepta senzilla, sols s'ha 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.



La Indicació Geogràfica Protegida empara els tipus d'ensaïmada següents:

- Ensaïmada de Mallorca: Sense cap tipus de farciment i amb un pes de 60 gr. a 2.000 grams
- Ensaïmada de Mallorca de cabell d'àngel: elaborada a partir dels mateixos ingredients que l'anterior i farcida de cabell d'àngel (producte resultant de la cocció de la polpa de la carabassa *Cucurbita moschata* addicionada de sucre). Té un pes de 100 gr. a 3.000 gr.





Ensaïmades (I)

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)

Empasta 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. Ar ala deixam reposar sobre la taula 20 minuts lleugerament oliada per a que no agafi crosta.

Ara 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 fineta , amb certa forma de triangle (més o manco). Ha d'esser fineta , casi transparent. I seguidament untam la pasta amb el saïm (TPT). **Si és es cas hi posam un cordo de cabell d'àngel.** Embolicam

Deixam un cordó fet fins acabar de fer tota la massa i després les enrrollam (**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 ensucar.





Ensaïmades (II)

300 grams de farina de força

105-110 grams d'aigua tèbia a 36°C

90 grams de sucre

1 ou (55 grams)

15 grams de llevat (o 5 grams de llevat i 30 grams de massa mare; o una ensaïmada crua)

200 grams de saïm

(massa mare)

Unes hores abans o el dia anterior prepara 20 grams de farina, 10 d'aigua i 1 gram de llevat.
Empasta i deixa reposar .



Ensaïmada de patata Imatges IES Guillem Colom Casasnovas





ENSAÏMADA CASOLANA DE PATATA ENTRUNYELLADA DE DOS CORDELLS

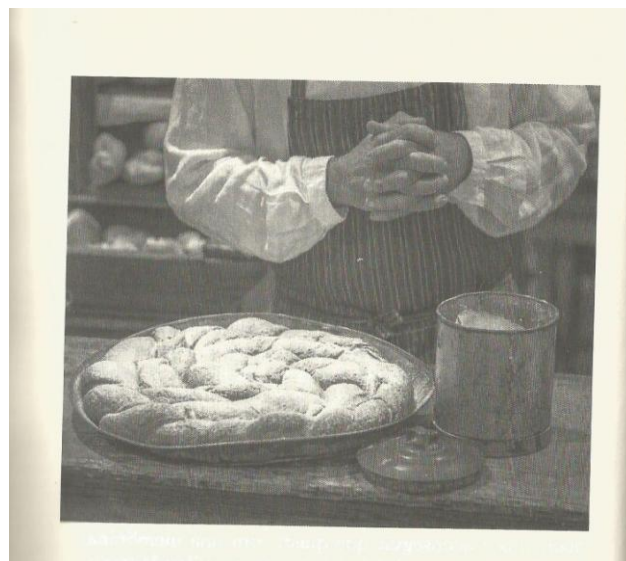
La sofisticació arribava amb aquesta ensaïmada generosa i creativa de mans dels rebosters i de les cuineres de les cases senyorials. La patata i els dos cordells que formen una corda li donen una humitat, textura i un sabor, indescriptibles i sublims. Aquesta recepta d'ensaïmada guardada per ma mare durant tota la vida era de la meva repadrina, que era una rebostera excepcional, sovint contractada a les cases senyorials de Palma per cuinar a les grans celebracions.

Ingredients:

- 250 g de sucre
- 400 g de patata bullida amb la pell
- 425 g de farina de força
- 4 ous ecològics
- 3 ensaïmades crues o 100 g de llevat
- 1 tasseta d'oli d'oliva
- 1 tasseta d'aigua
- 100 g de saïm casolà (millor si és de porc negre)

Elaboració:

Dins un ribellet, foneu el sucre amb l'aigua. Incorporau-hi els ous i remenau amb les mans fins a aconseguir una mescla homogènia. Incorporau-hi els ous, les ensaïmades o el llevat, la patata i l'oli. Continuuau mesclant fins que la mescla sigui ben homogènia. Costa un poc



però és molt important que aquesta passa es faci molt bé. Afegiu la farina i treballau molt la pasta, que ha de quedar molt manejable i blana. Quan estigui, posau-la dins un ribellet tapada amb un drap i deixau-la tovar tres hores. Passat aquest temps, estirau la pasta sobre una taula ben amarada d'oli fins a deixar-la primíssima, gairebé transparent. Escampau el saïm, estirau la pasta i dividiu-la en dues parts amb un ganivet afilat. Enrotllau la pasta amb el saïm per dedins i formau una corda amb cada una de les parts. És el moment d'entorcellar els dos cordells i, una vegada anuats, col·locar-los sobre una llau-na redona amb voreres (començau pel centre i voltau cap a la dreta). Deixau-ho tovar dotze hores a un lloc arcecrat. Coeu l'ensaïmada al forn preencalentit durant uns trenta-cinc minuts a temperatura baixa (160°). Serviula ben coberta de sucre, tèbia o a temperatura ambient.

Recepta de Tomeu Arbona.





Ensaïmades Toni Fernández

Aquestes són ses ensaïmades que fa mon pare

Ingredients:

1 quilogram de Farina de força

5 ous sencers

300-350 grams de sucre

600-700 grams de saïm

75 grams de llevat de pa

250 grams d'aigua.

Elaboració:

- Encalentir lleugerament l'aigua
- Encalentir lleugerament el saïm (no s'ha de fondre del tot)
- Dins un bol hem de mesclar els ous i el sucre.
- Dissoldre el llevat dins la meitat de l'aigua que hem encalientit i un cop dissolt afegir-hi l'altre meitat d'aigua i afegir aquesta mescla (aigua i llevat) a la d'ous i sucre.
- Afegirem 500 grams del saïm fos al preparat anterior , reservant la resta de saïm per a després.
- Homogeneïtzarem la mescla fins a obtenir una crema fina i seguidament i amb suavitat anirem afegint-t'hi la farina. Ha de quedar una pasta sense grums , fluixeta però que no s'aferra de les mans.
- La traurem del bol i sobre la taula li donarem dues amassades energètiques i retornant-la al bol la deixarem tovar a temperatura ambient unes 2 o 3 hores (fins que dupliqui el seu volum inicial).
- Passat aquest temps la treballarem sobre la taula, amb la finalitat de trencar-li el ferment i estirarem amb el corró unes peces rectangulars d uns 5 o 6 mm de gruixa.
- Untarem aquestes peces amb el saïm que ens ha sobrat, les enrodillarem sobre si mateixes; i donant-li una forma d'espíral les deixarem tovar a temperatura ambient unes 6 o 7 hores.
- Les enformarem uns 20 minuts a foc mitjà (180°C).
- Podem adornar-li un poc de color pintant-les amb saïm i espolsant-les de sucre abans d'enfornar-les





ENSAÏMADES DE TALLADES.

Ingredients:

3 ous
450 grams de sucre
50 grams de llevat de pa en s'hivern
30 gramss de llevat de pa en s'estiu
1900 grams de farina de força

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 grs per a ensaïmades petites, 400 grs per a ensaïmades 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 sa ma.
- 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 resultat el doble de la seva llargària original)).
- 7- Sobre una palangana col·locar la massa estirada, donant-li la forma típica d'ensaïmada deixant entre volta i volta 1 o 2 cm.
- 8- Deixar tovar 24 hores (millor si la deixau dins una capsa de fusta o dins el forn apagat)
- 9- Disposar per damunt els bocins de sobrassada un poc ensucrats (també podem posar encarabassat)
- 10- Enfornar a 170 °C fins a total cocció.(varia el temps segons el tamany)
- 11- Deixar refredar i espolvorejar amb sucre en pols.

Si tens algun dubte, comentari o recepta per a compartir , escriu a parlemdecuina@hotmail.com Fins la setmana que ve.





Cofinanciado por el
programa Erasmus+
de la Unión Europea



Erasmus+



europa
inverteix en el teu futur
Fons Social Europeu
Unió Europea

FORMACIÓ
PROFESSIONAL
ILLES BALEARS



Ensaimada de tronyella de tres cordes. Imatges IES Guillem Colom Casasnovas





Cofinanciado por el
programa Erasmus+
de la Unión Europea



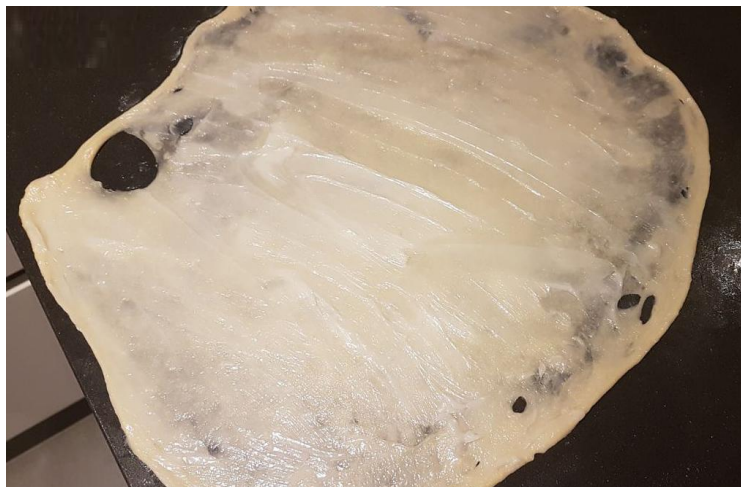
Erasmus+



europa
inverteix en el teu futur
Fons Social Europeu

FORMACIÓ
PROFESSIONAL
ILLES BALEARS

Imatges procés elaboració.



Massa pastadada

Estirat i ensiamat



Fullat (cordó)

Estirat i format.



Fotos Maria Jose @MJ_ditifet





Cofinanciado por el
programa Erasmus+
de la Unión Europea



Erasmus+



europa
inverteix en el teu futur
Fons Social Europeu

FORMACIÓ
PROFESSIONAL
ILLES BALEARS



IES Guillem Colom Casasnovas

Av Juli Ramis, 34

07100 Sóller – Illes Balears

Tel 971633514 iesguillemcolomcasasnoves@educaib.eu
