



PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández
Cuiner

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

Plats amb nom propi musical (I)

Algunes de les postres amb més història estan inspirades en la música

Dià 22 de novembre és Santa Cecília, patrona dels Músics i ben segur omplirà l'agenda cultural de Sóller de concerts. Doncs per anar fent boca mentre esperem, vull també aportar el meu granet a aquesta festivitat, parlant del binomi cuina i música. Esper que aquestes històries de cultura gastronòmiques - musical us satisfacin tant els paladars com el plaer d'escoltar un bon concert.

Neli Melba, la soprano i el cuiner

Va haver-hi un temps en que la Copa Melba era el plat estrella un entre tota l'oferta de rebosteria a les cartes, però avui amb les noves tendències gastronòmiques certes elaboracions «clàssiques» s'estan perdent. Però que s'estiguin perdent no vol dir que no analitzem el seu pes en la història.

Hellen Porter Mitchell, més coneguda com a Neli Melba, (nascuda el 1861) fou una de les més famoses sopranos australiànes. Les seves ànsies de triomf li feren abandonar la seva terra natal i anar a desenvolupar-se professionalment a París. I fou a allà, a París (l'any 1890), on va conèixer a August Escoffier, el més gran gastrònom de tots els temps i el convidà a una de les seves actuacions. El cuiner agraït, al dia següent la convidà a sopar i com a postres li va obsequiar amb una palangana amb un cigne tallat en gel i a sota una combina-

ció de melicotons en almívar i gelat de vainilla.

Fou tal la sorpresa de Neli, i li agradà tant la combinació que a partir d'allà fou coneguda com a «Les Pêches au Cygnes», nom escollit per ella.

Però aquestes postres no acabaren de convèncer a n'Escoffier i fou a la inauguració de l'hotel Ritz (1 de juliol de 1899), quan ambdós artistes tornaren a coincidir i Escoffier tornà sorprendre la cantant amb una nova versió de «Les Pêches au Cygnes», a les que havia afegit puré de gerds amb Kirch. La diva encantada li demana quin nom tenia la nova creació i el cuiner li digué que si ella no s'hi oposava es diria «Pêches Melba».

Melicotons Melba

- . Recepta per a 4 persones
- . 1/4 de tassa de sucre, 1 tassa d'aigua
- . 1 cullerada de kirch o cognac
- . 8 mitjos melicotons en almívar
- . 1/2 tassa de gerds frescs o en el seu defecte confitura.
- . 2 bolles de gelat de vainilla per persona.

. Ametlles filetejades
. Dissoldre dins l'aigua la meitat del sucre, afegir-li el licor i els melicotons. Fer-ho coure uns 3 minuts i deixar refredar dins els mateix líquid.

. Després fer un puré amb els gerds, afegir-hi el sucre restant i fer-lo coure 3 minuts a foc fluix. Deixar refredar.

. Repartir el gelat dins copes, a sobre col·locar els melicotons, regar amb el puré de gerds i empolsar amb les ametlles.

Vincenzo Bellini

Compositor italià nascut l'any 1801. Va agafar fama mundial amb les òperes Norma i La Straniera. Les postres que porten el seu nom «Bomba Gelada Bellini» estan realitzades amb gelat de vainilla, trossos de pinya tropical i festucs macerats amb suc de llimona

Bomba Gelada Bellini

- . Gelat sabor vainilla
- . Trossos de pinya tropical fresca
- . Festucs macerats amb suc de llimo-

na unes 2 hores

- . Fruïtes encarabassades
- . Sucre avainillada.
- . Magdalenes, bescuit o gató, tallat a làmines fines.

. Folrar un bol de vidre amb paper de plàstic de cuina. (Per a facilitar aquesta operació podeu col·locar el paper a dins el bol, i omplir el bol amb aigua, el pes de l'aigua farà que el paper quedi ben adherit als costats del bol i no vos quedi arrugat. Després buidau l'aigua.

. Folrar el bol amb les rodanxes de magdalena o tires de bescuit o gató.

. Dins un recipient apart mesclar el gelat amb la resta d'ingredients fins a aconseguir una mescla homogènia i omplir el bot folrat, s'ha d'apretar bé el gelat per que no es quedin llocs buits.

. Deixau-ho dins el congelador almenys 24 hores, llavors es pot desemmotllar.

Daniel Aubert

Compositor francès nascut a Caen l'any 1782, va dirigir el conservatori de París i els concerts de la cort de Lluís Felip i de la Capella Imperial de Napoleó III. Es autor de Fra Diavolo i Els Diamants de la Corona. El plat que porta el seu nom, molt estès a França és el Potage Aubert, una sopa espessa amb ciurons, porros i ronyons picadets finament. La recepta original és amb ronyons de conill.

Potage Aubert

- . 250 grams de ciurons
- . Uns brotets d'herbes aromàtiques
- . 4 o 5 porros picats

. 2 Ronyons de xot o de conill

. Brou de carn

. Posau en remull els ciurons 12 hores abans. Al dia següent colau-los, i posau-los a bullir amb abundant

aigua amb sal i les herbes aromàtiques. Un cop siguin tendres, escorreu-los i reservau el brou resultant. Daurau amb un poc de saïm els porros i els ronyons, banyar amb el brou de carn i deixar coure uns 5 minuts. Afegir-hi la resta de brou, el brou de carn i els ciurons i deixar coure fins que tot resulti tendre. (Se poden afegir unes patates a cantons).



CUINA DE TEMPORADA:

Pavlova

Seguint recuperant receptes de cuina i música, aquí us en deixo una altra. En aquest cas aquestes postres estan dedicades a la ballarina Russa Anna Pavlova.

INGREDIENTS

- 3 blancs d'ou, 1 pessic de sal, 1 tassa de sucre, 1 cullerada de maizena
- 1 cullerada de suc de llimona, 1 i 1/4 tassa de nata, 1/2 tassa de sucre en pols, 1/2 kg de gerds.

ELABORACIÓ:

- Primer hem de pre encaletir el forn a 150 ° C.
- Tallarem un cercle de 20 centímetres de diàmetre d'un paper de forn.
- Pujarem els blancs d'ou fins a arribar a punt neu. En forma gradual, afegirem la meitat del sucre poc a poc i sense deixar de batre
- Mesclarem el restant del sucre amb la maizena a la merenga i, en petites quantitats afegirem gradualment el suc de llimona.
- Ara repartirem la merenga dins el paper tallat a mode de base d'un cm de gruixa. Seguirem afegint merenga fins a forma una casseroleta, d'uns 5 cm d'alt.
- Enfornarem a 150 ° C per una hora i després apagarem el forn i hi deixarem la merenga 30 minuts més amb el forn apagat.
- Quan la merenga refredi, hauria de quedar dur per fora i lleugerament humit per dins.
- En un recipient gran mesclarem la nata i mitja tassa de sucre amb pols i batrem fins que la mescla espesseixi. Decorarem la merenga amb aquesta crema i, finalment, decorarem amb les fruites.



ESCOLA DE CUINA:

- La pavlova; aquestes postres elaborades a base de merenga que es combina amb nata o crema i fruites, té nom rus però el seu naixement ens porta fins a les Antípodes. Tot i que encara avui hi ha disputes entre Austràlia i Nova Zelanda sobre el seu origen, les fonts apunten que és una recepta creada a Wellington, capital neozelandesa. Quan la ballarina russa Anna Pavlova va visitar aquell país durant la seva gira mundial el 1926, el xef de l'hotel on s'allotjava va idear i va batejar en honor seu aquestes dolces i delicades postres.