



PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández
Cuiner

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

Postres clàssiques

Algunes postres que amb el temps han quedat fora de les cartes

A vui me posaré, amb el vostre permís, un poc melancòlic i us presentaré algunes postres tradicionals que per pròpia evolució i pas del temps s'han quedat un poc relegades a fora de cartes i menús actuals.

Copa Melba i melicotons Melba

La Copa Melba són unes postres franceses inventades a Londres en honor a la soprano australiana (Neli Melba). Fou l'any 1892 quan el cuiner francès Auguste Escoffier, xef de les cuines del Savoy de Londres, va crear les postres.

La Copa Melba era molt present a grans hotels i restaurants, però lentament ha caigut en desús. A l'Argentina són unes postres tradicionals.

Aquesta copa parteix d'un altre clàssic, conegut també com Pêche Melba o Melicotons Melba, fet a partir de melicotons en almívar, gelat de vainilla i salsa de gerds.

Per a una versió molt més senzilla, es pot utilitzar gelat de vainilla i melicotons en almívar ja preparats, per reduir el temps de preparació.

La copa Melba du: melicotons, nata, salsa de fruits vermells, llet condensada i gelat. També pot portar algun tipus de cruixent per a decorar.

Pijama

El pijama són unes postres elaborades amb flam, fruita en almívar, gelat i nata, inspirades en el Pêche Melba. Va ser inventat el 1951 per Paco Parellada, responsable del restaurant 7 Portes, quan oficials de la Sisena Flota dels Estats Units van demanar un Pêche Melba i Parellada va elaborar la seva interpretació amb les instruccions dels clients. El nom pijama es va originar com una deformació de Pêche Melba, per l'accent del oficial estatunidenc que el va demanar.

El pijama du: flam, nata, melicotons o pinya en almívar, barquillos i algun xarop de fruits vermells o bé salsa de xocolata.

Banana Split

El Banana Split són unes postres que es van posar de moda a principis del segle xx, tot i que no se sap quan es va començar a cuinar. S'accepta que el seu origen es pot fixar als Estats Units d'Amèrica.

Més o manco oficialment es pot fixar la seva creació l'any 1904 a Pensilvània, quan un jove de 23 anys, de nom David E. Strickler va inventar un triple gelat sobre una base de plàtan que va començar a vendre al preu de 10 centaus (el doble que un gelat normal).

El banana Split du: 3 bolles de gelat, plàtans, xocolata, fruits secs i nata muntada.

Jordi F. 1-10-78

ARROZ CON LECHE

INGREDIENTES

Para cuatro personas

1 litro de leche

75 gramos de azúcar

125 gr. de arroz

150 gr. de nata

la cascara de una limón

con la molida

Pon a hervir la leche con el pelo de canela y las cáscaras de limón. Cuando empiece a hervir añade el arroz lavado y deja cocer lentamente durante 25 minutos moviendo de vez en cuando. Añade el azúcar y sigue cocinando lentamente durante otros quince minutos más hasta que obtengas una textura cremosa. Reparte en recipientes individuales y espolvorea con un poco de canela molida.



Arros amb llet

L'arros i llet o arros amb llet són unes postres fetes amb arros cuit amb llet ensucrada i aromatitzada amb pells de cítrics (normalment llimona) i amb canyella. Se sol menjar fred i empolsat amb canyella en pols.

L'arros va entrar als Països Catalans a través dels àrabs, ja que ja als receptoris antics àrabs hi havia receptes de cremes d'arros i d'arros amb llet. El terme va ésser escrit en català per primer cop l'any 1262 en uns comptes de Pere el Gran. També del segle XIII tenim un receptari anònim, Cocina Hispanomagrebí, amb moltes receptes d'arros, sovint combinat amb llet, sucre i mel. L'any 1314 apareix la primera recepta amb arros escrita en català, es tracta del menjar blanc, al Llibre de Sent Soví. l'arros i llet ja es preparava de forma habitual a l'edat mitjana i era una manera molt corrent de preparar l'arros.

Es tracta d'unes postres tradicionals a molts països de tot el món, amb variants en el tipus d'arros utilitzat (arros llarg, arros romput als Emirats Àrabs, etc.), en el tipus de llet (condensada a alguns països americans, amb llet de coco a Puerto Rico, llet evaporada, etc.), a les espècies i ingredients per a aromatitzar (canyella als països mediterranis, vainilla als països saxons i nòrdics, safrà a l'Iran, cardamom al nord de l'Índia, etc.).

A alguns llocs s'afegeixen espessidors com ou, nata, farina, etc. o altres productes, principalment fruita fresca o seca, com ara nous, festucs, etc.

Sopes de llet

Es tracta d'unes postres tradicionals mallorquines, que poques vegades són presents als restaurants... jo encara recordo les que me feia ma mare quant era petit.

Es tracta d'unes postres a base de llet cuina i aromatitzada que anirem lligant amb masses cuites (pa, bes-cuits, ensaimades, magdalenes). Depenent del poder adquisitiu de la família es podien emprar uns o altres ingredients.

Si a n'aquesta elaboració se li afegeixen ous s'anomena greixonera. En aquest cas es cuinen al forn dins un recipient de test.

De totes ses illes és a Eivissa on encara es solen fer de forma habitual.

CUINA DE TEMPORADA:

Arros amb llet (I)

INGREDIENTS

● 100 grams d'arros, 5 decilitres de llet, 125 grams de sucre, canyella en pols i una pell de llimona.

ELABORACIÓ:

● En un recipient amb abundant aigua bullint es cou uns deu minuts l'arros, aproximadament. Mentre a part, es porta a ebullició la llet amb pell de llimona.

● Escorrem l'arros i s'incorpora a la llet, deixant-ho coure uns 12 minuts a foc fluix. S'hi afegeix el sucre i es retira la llimona. Deixeu-ho coure 5 minuts més. En total ha de coure uns 27 minuts

● L'arros ha de quedar una mica brouós, si no és així l'arros augmenta de volum i queda pastós.

Consells per a un bon arros amb llet

● L'arros ha de ser de gra rodó, no utilitzeu varietats com els de gra llarg que mai no es passen perquè aquest tipus d'arrossos no absorbeixen bé l'aigua i no deixen anar midó.

● La llet és un altre dels ingredients fonamentals, i ha de ser sencera, no valen les llets desnatades o semidesnatades perquè l'arros no sortirà igual.

● Quant a quanta llet cal utilitzar allò habitual és 1 litre per cada 100g d'arros. És important que no deixeu que la llet s'aferrí al fons de l'olla, per això és important que el porteu a ebullició molt lentament i que ho remeneu constantment, cosa que ajudarà a evitar això.

● Les combinacions són infinites depenent de la recepta. Normalment se sol utilitzar branques de canyella, pells de llimona i taronja, vainilla... però us recomano que proveu altres opcions com el cardamom per exemple, perquè us donaran un sabor irresistible. Amb l'orer queda molt bo.

● És important que quan peleu la taronja o la llimona per aromatitzar la llet li traieu la part blanca, deixant només la part groga o taronja dels cítrics. Aquesta part blanca amarga.

● L'habitual és primer posar a bullir l'arros amb aigua i després tirar-lo colat a la llet en una segona cocció, així l'arros queda melós i molt cremós i suau.



ESCOLA DE CUINA:

I ja que hem fet arros amb llet, seguim descobrint coses d'aquesta elaboració:

● Arros amb llet asturià «requemao». A Astúries l'arros amb llet és una de les postres més clàssiques de la seva gastronomia. El que diferencia aquesta recepta és que l'arros es «requema» amb un cremador, de la mateixa manera que es fa amb la crema catalana.

● També són unes postres tradicionals a Astúries. En aquesta variant l'hi afegeixen mantega just abans de quedar llet i també el cremen.

● I baixant cap al sud trobam, l'arros amb llet estil andalusí del qual hi ha moltes variants: amb mantega, amb nata... o l'aigua de roses, que li dona un sabor especial.

● I ja per acabar us recomano l'arros amb xocolata. Aromatizam la llet amb xocolata... una saborosa variació d'aquestes postres.