



**14 març 2015. Balears Fa Ciència. (IB3 Radio)**



# Va de coques

Si hi ha un dolç característic de sa nostra terra són sens dubte són ses coques. I és que d'aquestes en tenim un bon grapat de tipus; per no parlar-ne ja de receptes, que en tenim tantes com cuiners i cuineres que les fan.

Coques de patata, gató, quartos, coca “danone”, coca “canari”, coques de torró, coques amb saïm, coques sense saïm, coca Minutera, coca d'Artà, coques de Valdemossa, coques de Nadal, coques de tallades, coques amb raïssons , coca de quarto, coques pageses, coques de can Villalonga, de can Joan de s'Aigo, coques de ca n'Àngela de Binissalem, coques primes, coques gruixades ...i així fins a un extens mostuari de centenars de receptes d'aquesta elaboració. I això que en aquest recull deixam de banda les coques salades, per que si que llavors si que ens enfilariem ben amunt. I és que una cosa si han de tenir les nostres illes és riquesa humana, riquesa de paratges i , com no, riquesa gastronòmica que jo crec que no bastaria una vida per a degustar-ho tot.

Salvant ses òbvies diferències de cada una, partim quasi sempre d'una massa de farina de blat (que en alguns casos és substituïda per una altre tipus d'hidrat de carboni, com farina de maïs, patata cuita, farina d'ametlla, farina de garrova, etc) , aigua ( o sucs de fruites) , un greix ( oli o saïm



principalment), ous, llevat panari - *Saccharomyces cerevisiae*- ( llevat de cervesa) o llevat canari (químic) i els aromes: canyella, anís, tarongí, canyella.....

ah! I molta paciència , ja que el secret de sa seva textura resideix en el correcte procés de fermentació. Aquest ha d'esser a temperatura ambient (entre 15 i 18°C) per espai de varies hores (les de llevat químic toven abans) . En algunes receptes indiquen que el hem de tovar d'un dia per s'altre. Això si, no oblidem de tapar ses coques durant sa fermentació per evitar sa dessecació de la superfície.

S'altre punt a tenir en compte és sa cocció, aquesta s'ha de fer a foc mitjancer ( 170-180°C) i per espai de 15/25 minuts ( per peces de uns 300 grams) . Es cas és que si el forn és massa fort ens torrarà massa prest la superfície, ens farà crostera i ens quedarà s' interior de la coca crua i no pujarà... o davallarà un cop cuinada... o sens descrosterarà un cop freda.

# Coca de patata.

Si hi ha una coca mallorquina universal, aquesta és la coca de patata. Típica de Valldemossa, és un dolç petit , podríem dir de ració, un poc atapeït però esponjós i amb sucre per sobre. Perfecte per acompanyar una xocolata calenta .

Tradicionalment , però, la coca de patates es presentava en racions que es treien de coques més grosses. Va esser Don Miquel Cañellas , del forn de Can Molinas de Valldemossa qui va millorar l'elaboració i popularitzà un format "individual", devers l'any 1920 .

Com a la resta de coques les de patata també les podem trobar amb altres formes i presentacions.



**Coca de patata amb melicotons, abans d'enfornar.**



Quasi tots els llibres aporten la seva coca de patata però per a començar per a un d'emblemàtic mirarem la recepta del Llibre de gelats i quemullars de Can Joan de S'aigo, una de les primeres gelateries i xocolateries d'Europa.

Mateu Jaume en el seu llibre ens deixa dues receptes de coques.

### COQUES DE PATATA, SUPERIORS.

Ensaïmades crues ben toves, 3  
O pasta bamba tova 6 unces ( 200 grams)  
Sucre d'es superior 12 unces ( 400 grams)  
Farina de quemuyar 12 unces ( 400 grams) ( fluixa)  
Ous 9  
Saïm 6 unces ( 200 grams)  
Llet 1 mesura ( 2 cl)  
Patates 12 unces ( 40 grams)

No ens dona la elaboració de les receptes però per a la llista d'ingredients no resulta mal de engirgolar-la

Se trata de fer una pasta amb la patata bullida i ben escorreguda ,la farina, les ensaïmades, ous i llet, al que afegirem els saïm fos o cremós . Tot ho deixarem tovar en bloc una hora i després li darem la forma tornat a amassar per a rompre aquest primer tovat. Després dins una caixa de fusta i tapades amb un drap blanc de fil les deixarem tovar fins que dupliquin el seu volum.

Després les enforbarem amb el forn ja calent una 15 minuts. El forn no ha d'estar massa fort.

## Coca de Quarto

El Quarto és una coca a la que hem canviat la farina de blat per farina de maïs, més fina. Això ens donarà una coca amb una textura inconfundible, quasi etèria. A l'hora però això fa que fer-la resulti un poc complicat i el resultat òptim és mal d'aconseguir. Però segur que amb un poc de pràctica us surt be.



Ingredients : 18 ous , 400 grams de sucre , 400 grams de maicena.

Batre els rovells d'ou .

Batre els blancs d'ou.

Mesclar a poc a poc i afegir-hi el sucre i el midó.

Col·locar dins les càpsules i coure a uns 180°C uns 10 minuts.

## Gató.

No podríem acabar aquest recull de coques ( també sabent que encara en queden moltíssimes per a analitzar) sense parlar del “gató” una coca d’ametlla que agafa aquest nom del vocable Francès “Gâteau”, que vol dir precisament coca. Pareix que té el seu origen a la cuina gal·la es remunta al segle XVIII, encara que els pastissos fets d’ametlles es consumien temps abans. Així, l'any 1679, amb motiu de la visita del bisbe Bernat Cotoner, en el monestir de Sant Salvador, es van servir, entre d'altres aliments, coques d'ametlla.

El gató mostra perfectament el sabor de la nostra terra, oferint un dolç amb aromes de camp , bàsics, nostres i un toc exquisit i un pal·ladar untuós que poques postres poden oferir.

Aquí teniu una recepta extreta d'una vella plagueta de receptes solleriques.

“ Gató.

*1 libra de almendra molida.*

*1 libra azúcar.*

*10 yemas de huevo batidas.*

*3 onzas de biscuit picado.*

*10 blancos batidos a punto de merengue.*

*Canela.*

*Raspaduras de limón.*



*Se mezcla todo muy bien. El molde se unta de manteca y biscuit picado y se pone en el horno enseguida.”*

El gató permet substituir l' ametlla per un altre fruit sec, quasi sempre ametlla per avellanes; això si , acompanyat sempre per un bon gelat de vainilla o ametlla .

### **Coques i tartes modernes.**

Sa veritat és que , com tot a la cuina, les coques també han sucumbit a l'evolució de les tècniques i mètode d'elaboració.

- **Ara és estrany elaborar coques amb sifó i microones.**
- **Coques elaborades en a penes minuts.**
- **Coques amb farciments i decoracions variades usant cobertures, fondant de sucre i altres innovadores tècniques i productes.**
- **Un punt apart mereix la rebosteria pseudo-salada i en el tema de coques també va servida amb coques de vegetals ( tomàtiga, pastanaga, carabassa, garrova o un bescuit de bacó i formatge )**

Coca dins microones en 2 minuts.



( elaborar dins una tassa)

ingredients

- 2 cullerades grans de sucre
- 2 cullerades grans de farina
- 1 cullerada grans de cacau en pols (com més pur millor)
- 1 ou
- 1 cullerada gran d'oli de gira-sol
- 1 cullerada gran de llet

Preparació del pa de pessic al microones en 2 minuts

1. Batem l'ou a la tassa
2. Afegim la llet i oli i remenem
3. Afegim la farina i tornem a remenar fins que estigui tot molt ben barrejat.
4. Afegim la resta d'ingredients i barregem tot bé.
5. Fiquem al microones a 900 W durant 2 minuts.
6. Llest!