



Rubiol

Peça dolça de pasta de farina fina, pastada amb oli, saïm i ou, doblegada en forma semicircular i que es farceix de cabell d'àngel, brossat, crema o confitura. És possible que l'origen sigui també jueu, ja que a la cuina sefardita hi ha unes pastes anomenades *borekas*, que tenen la mateixa forma de mitja lluna i de les quals podrien haver derivat els rubiols i els cocarrois. Es consumeixen tradicionalment per les festes de Pasqua.



Pal de Jacob

Pastís petit en forma de pal, farcit generalment de crema o de nata, amb diferents cobertures (de caramel, de xocolata, etc.). S'elabora amb una pasta de farina, ous, mantega i sucre, anomenada pasta *choux*, d'origen francès i que significa 'cols', amb la qual també s'elaboren les conegudes lioneses, que pareixen petites cols farcides de crema o de nata. Les lioneses després varen derivar en el pal de Jacob, de forma més allargada i que, pel nom, es relaciona amb el patriarca bíblic Jacob.

Pastís d'aniversari

Pastís de forma generalment rodona amb una base de pa de pessic o de pasta trencada amb diversos farciments i/o cobertures possibles, de diferents gusts i decoracions. És costum celebrar els aniversaris amb un pastís amb les lletres «molts d'anys» o «felicitats» escrites a damunt amb nata o xocolata. S'hi solen clavar unes espelmes petites, tantes com anys es compleixen, i qui fa anys ha de bufar per apagar-les després de demanar un desig.

PRODUCTES DE FORN I PASTISSERIA



Bombó



Coca de trempó



Cocarroi



Crespell



Doblegat



Ensaïmada



Galeta d'oli



Gató d'ametla



Magraneta



Panada



Pa de pagès



Ulleres



Rubiol



Pal de Jacob



Pastís d'aniversari



ASSOCIACIÓ DE
FORNERS I PASTISSERS
DE LES ILLES BALEARS



Consell de
Mallorca

■ Departament de Cultura
i Patrimoni



Conselleria de
Comerç, Indústria
i Energia



Institut d'Innovació
Empresarial
de les Illes Balears

PRODUCTES DE FORN I PASTISSERIA



Bombó

Dolç petit de xocolata, de formes molt diverses, de vegades farcit de fruita seca o confitada, de licors, de caramel, etc. El terme bombó prové del francès *bonbon*, que significa 'bo bo', doblement bo. Els bombons representen la forma més exquisida de les l·laminadures i habitualment s'utilitzen com a regal per manifestar estima i gratitud.



Coca de trempó

Coca feta amb una pasta de farina de pa, oli i/o saïm, coberta de bledes, ceba, all, julivert i tomàtiques, i de vegades carn o peix. Generalment té forma rectangular. La coca de verdura, la de pebres o la de trempó són les versions balears de les coques salades que es fan a diferents indrets de la conca mediterrània, totes planes, però de diferents formes i amb diferents ingredients.

Cocarroi

Peça de pasta de farina doblegada en forma semicircular o de mitja lluna farcida de bledes amb panses i pinyons o de ceba. La pasta del cocarroi pot ser dolça o salada, segons si s'hi afegeix sucre o no. El cocarroi era una menja quaresmal, igual que la panada de peix. Sembla d'origen semític, ja que els jueus durant la seva Pasqua consumien unes pastes molt semblants.



Crespell

Pasta seca feta amb farina, vermell d'ou, saïm i oli d'oliva, sucre i suc o ratlladura de taronja o de llimona. Té forma de flor, d'estrella de sis puntes, de cor, de rombe, etc. L'origen és jueu i es relaciona amb unes pastes seques fetes sense llevat, que es consumien durant la Pasqua hebrea i que simbolitzaven el pa àzim que els israelites s'emportaren quan abandonaren Egipte. La forma d'estrella de sis puntes recorda l'anomenada estrella de David pels jueus, o segell de Salomó pels musulmans.

Ensaïmada

Pastís de base rodona format per una espècie de cordó de pasta enrodillat en forma d'espiral, fet de farina, sucre, llevat, ous i saïm. La mida és variable, poden ser individuals o grosses. Solen ser llises o farcides de cabell d'àngel, de crema, de nata, etc., i també poden dur tallades de sobrassada i carabassat, albercocs... És el producte de pastisseria més emblemàtic de Mallorca. L'origen és incert. Per a alguns és hebreu i en situen el naixement abans del temps de la conquesta del Regne de Mallorca, perquè sembla que un pastisser jueu ja en serví al rei En Jaume. D'altres suposen que és d'origen àrab, tal vegada perquè la forma de l'ensaïmada recorda el turbant dels musulmans. L'ensaïmada té concedida la Indicació Geogràfica Protegida i forma part del patrimoni gastronòmic de Mallorca.



Doblegat

Pastís de pasta de fulls de forma rectangular farcit de cabell d'àngel o de crema. El nom al·ludeix al fet que la pasta, una vegada aprimada, es doblega perquè el farciment quedi enmig dels dos doblecs. A la Mallorca del segle XVIII són una de les mostres de les elaboracions amb pasta de fulls. Les primeres referències escrites del doblegat, les trobam a l'any 1786 (*BSAL*, XXV,90).



Galeta d'oli

Producte elaborat amb farina, oli, llevat i sal. Les galetes tenen forma ovalada, amb una petita depressió en el centre. La mida és variable i no arriben a 1 cm d'alçada. L'art de pastar galetes és molt antic, de l'època medieval, però fou molt popular sobretot entre la marina del segle XVIII. De les galetes, en deien «pa de barco» o «bescuit de mar», ja que els vaixells en portaven una bona provisió perquè eren molt útils -es conservaven molt bé- en l'alimentació dels mariners en les llargues travessies.

Ulleres

Pastís dolç de pasta fullada, de mida variable, que té una forma que recorda unes ulleres. Poden ser llises o cobertes de xocolata. La pasta de fulls o pasta fullada, molt utilitzada a les pastisseries, està feta amb farina, aigua, sal i greix. Aquesta pasta s'estira i es doblega formant plec per aconseguir una successió de capes cruixents. L'origen de la pasta fullada és incert. Els grecs ja fornejaven una superposició de pasta prima anomenada *phyllo*. Els francesos suggereixen que Feuillet fou l'inventor d'aquest tipus de pasta, per la qual cosa en francès se l'anomena *pâte feuilletée*.



Gató d'ametla

Pastís elaborat amb ametles capolades, sucre, ous i ratlladura de llimona. Se serveix amb sucre en pols per damunt. Té forma circular. El nom deriva del francès *gâteau* (pastís), i sembla que té l'origen en la cuina gal·la del segle XVIII, tot i que els pastissos fets d'ametles ja es consumien temps enrere. Aquest pastís, que ha quedat com a patrimoni originari illenc, és el resultat d'una simbiosi entre la cuina francesa, la qual hi aportà l'art de cuinar-lo, i la mallorquina, la qual, amb els extensos conreus d'ametlers, hi aportà la matèria primera. I així fou com le *gâteau d'amandes* esdevingué gató d'ametles.



Panada

Pasta sense llevat que té forma de capsa cilíndrica no gaire alta, amb tapadora feta de la mateixa pasta. El farciment pot ser de carn i/o pèsols, o de peix. Les panades de carn més típiques són les fetes amb carn de xot, que es mengen per Pasqua; les farcides de peix eren més pròpies dels dies de quaresma. Etimològicament, la paraula *empanada* deriva d'empanar, que significa «tancar una cosa amb pa per cuinar-la al forn o fregir-la a la paella». Les panades es coneixen des de fa molt de temps, i foren molt populars, no només als països catalans de l'edat mitjana sinó també a tot Europa fins a les darreries del segle XVII.

Magraneta

Panet petit fet amb farina, aigua, llet, ous i sal. És de forma rodona, amb una marca damunt en forma d'aspa o de flor. El nom, diminutiu de magrana, possiblement està relacionat amb la forma de la flor del magraner. Juntament amb el panet d'oli i el llonguet, la magraneta és un panet ideal per fer els entrepans, amb oli, paté, sobrassada o xocolata...



Pa de pagès

Pa que s'elabora mesclant la farina amb l'aigua i afegint-hi llevat. Es caracteritza per ser de forma rodona i no tenir sal. Pot ser blanc o moreno, segons el grau de refinació de la farina emprada. El pa original i tradicional és el pa obscur (moreno), que es pastava una vegada per setmana i es coïa al forn de llenya. A mesura que s'anaren perfeccionant els sistemes de refinació, es va anar elaborant amb farina més blanca. Aquesta farina era més cara que l'altra, per això menjar pa blanc era signe d'un cert nivell econòmic. No obstant això, amb el pas del temps, a mesura que s'ha reconegut la importància de la fibra en la nutrició, el pa moreno s'ha revalorat. L'olor és un poc més forta que la del blanc, la molla és de color marró més o manco obscur i la crosta és més gruixada i fosca. Es conserva bla durant més temps. Cal tenir present que el pa de pagès és un producte sense additius químics i que l'endemà és tan bo com el dia anterior.

