

ELS PASTISSOS

B Biscuit de la reina

De nata, crema o trufa. Se'n diu de la reina perquè té forma de corona i per la seva finor.



Borratxo

L'únic embriac que ningú no menysprea. Peça individual de biscuit xop de licor, que es fon a la boca.

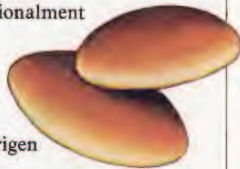


Braç de gitano

De gitano perquè és torrat i bru; braç per la seva forma, llargada i gruix. De pa de pessic, farcit tradicionalment de nata.

Brioix

Pasta lleugera, d'origen francès, que consisteix en una massa fermentada molt rica i nutritiva.



Búlgar

Cilindre de xocolata curt i rabassut, farcit de trufa.



C Canya

De pasta de full o d'una altra molt lleugera, farcida de dolç o de salat.



Carquinyolis

Llesquetes d'una barra de massa de farina, ou i ametlles o avellanes, torrades intensament.



Cassoleta

Contenedor petit de pasta, en forma de cassola menuda.



S'omple amb dolç o amb salat. És peça clau en la pastisseria actual.

Coca

Ovalada i plana, ensucrada, de pinyons, de fruita o de llardons.



Vinculada a festes assenyalades.

Cresta

Evolució pastissera dels panadons casolans. Té forma de cresta de gall o de mitja lluna, com altres pastes mediterrànies, i porta farciment salat.



Croissant

Creat el 1686 pels flequers de Budapest. Té forma de mitja lluna (*croissant*, en francès), símbol del món islàmic.



E Ensaimada

Originària de Mallorca. Feta amb un cordó de pasta adobada amb saïm (llard), que s'enrotlla en espiral.



F Ferradura

Una al·legoria de la sort, feta de pasta fullada i farcida de crema o de cabell d'àngel.



M Magdalena

Feta de farina, oli, ou i sucre. Porta el nom de Maria Magdalena i serà sempre associada al de Proust.



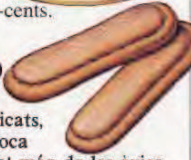
Massini

Dedicat a Angelo Massini, un dels tenors més famosos de l'Europa del vuit-cents.



Melindro

Biscuit molt bo per a païdors delicats, que es fon a la boca i ens transporta al món de les àvies.



Merenga

Preparació de sucre i clares d'ou batudes, que alguns mengen per estovar-se la tos i altres, com Maria Antonieta a Versalles, per llaminers.



P Pal de Jacob

Pastís dominical per excel·lència, fet amb pasta de lionesa i caramel per sobre. De nata, crema o trufa.



Pasta de full

Elaborada segons la tècnica inventada al segle XVIII per Claude Gelée. Els plecs successius de la massa originen els fulls.



Pasta seca (o de te)

Pastetes fetes a l'anglesa, amb farina, mantega i sucre. S'acostumen a prendre a mitja tarda.



Pastís

Base de biscuit, rodona o rectangular, guarnida segons la fantasia del pastisser.



Pastís gelat

Creació de la pastisseria moderna, a mig camí entre el gelat i el pastís, que admet múltiples combinacions.



Pastisset

Procedent de les terres de l'Ebre, on tradicionalment es farceix de cabell d'àngel.



R Rebosteria

Pastissos petits molt variats de sabor i forma. Ideals per a satisfer els gustos més diversos.



S Sara

Creada en honor de la mítica actriu Sara Bernhardt, que actuà a Barcelona els anys 1883 i 1895.



T Tortell

Postres obligades dels diumenges. És d'origen molt antic i la seva forma de roda fa pensar en el simbolisme solar.



U Ulleres

Cordonets de pasta de full molt ensucrats, enroscats i torrats.



X Xuixo

Mena de bunyol llarguet, de pasta de brioix o de croissant, fregit, farcit de crema i ensucrat.



GENERALITAT DE CATALUNYA
SERVEI DE NORMALITZACIÓ DE LA LLENGUA CATALANA
CAMPANYA PER LA NORMALITZACIÓ LINGÜÍSTICA