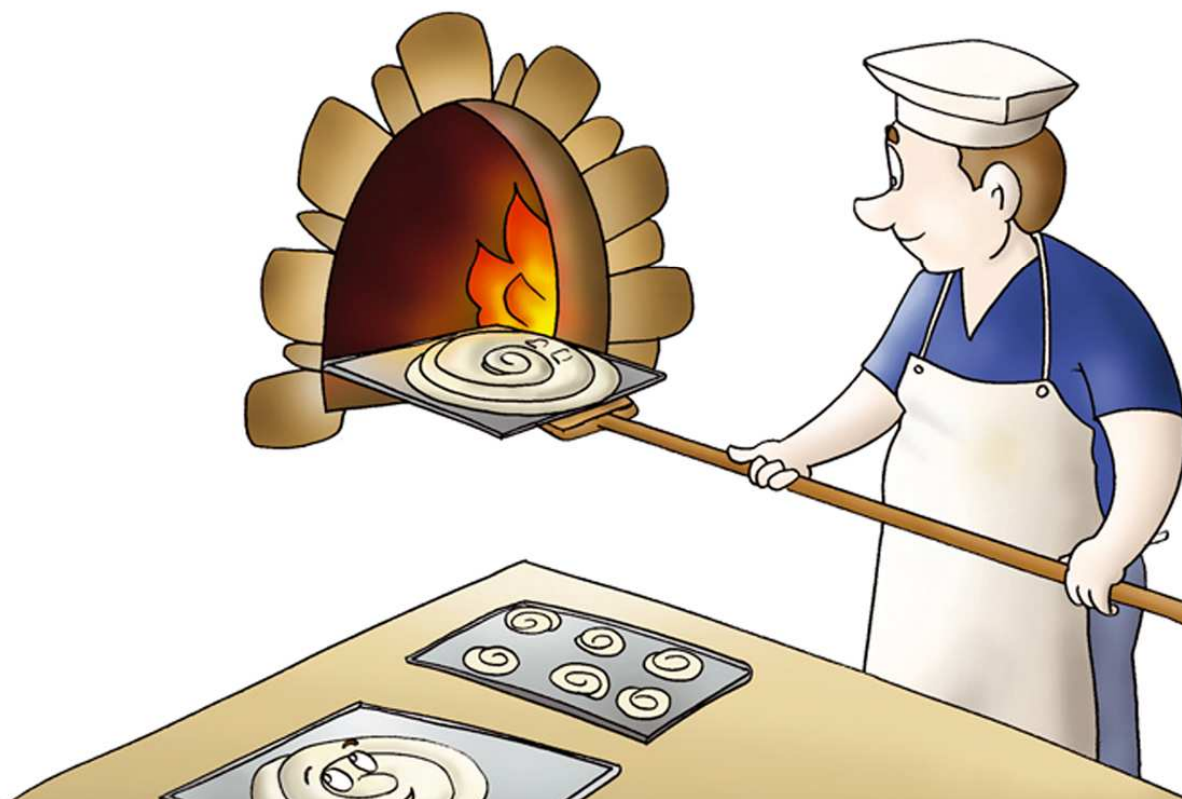


4

El gust dels Aliments de les Illes Balears

L'Ensaïmada de Mallorca

UNITAT
DIDÀCTICA



El gust dels Aliments de les Illes Balears

Ensaïmada de Mallorca

Índex

Història de l'Ensaïmada de Mallorca	3
Tipus d'Ensaïmada de Mallorca	4
Procés d'elaboració	5 i 6
La indicació geogràfica protegida Ensaïmada de Mallorca	7
L'Ensaïmada de Mallorca: nutrició i salut	8
Consells	9
Full de tast de l'Ensaïmada de Mallorca	10
L'Ensaïmada de Mallorca i la gastronomia	11
Passatemps	12
Activitats en grup	13
Notes de l'alumnat	14

Història de l'Ensaïmada de Mallorca

L'origen de l'Ensaïmada de Mallorca és incert. Segons alguns historiadors i gastrònoms és d'origen hebreu, perquè sembla que un pastisser jueu ja en serví al rei Jaume I. D'altres suposen que és d'origen àrab, tal vegada perquè la forma de l'ensaïmada recorda el turbant dels musulmans.

Ja en el segle XVII es troben les primeres referències escrites sobre l'ensaïmada, que es consumia a les festes i les celebracions.

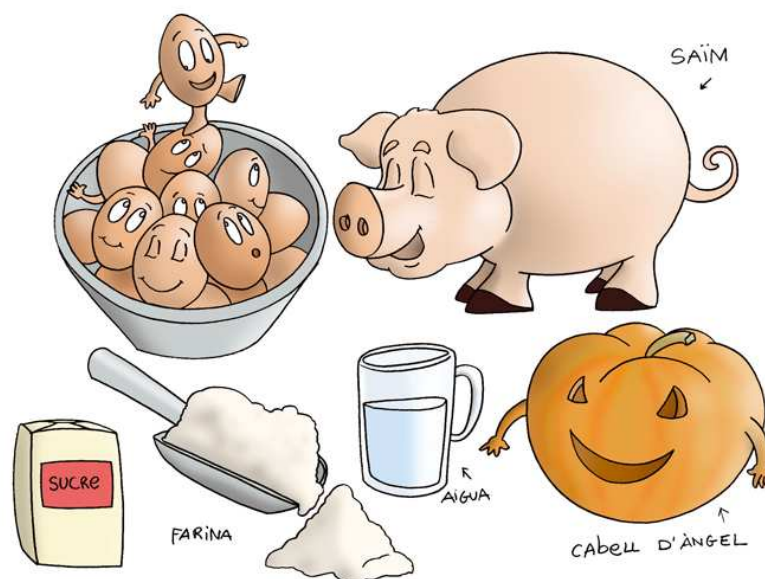
A partir del segle XVIII el consum de l'ensaïmada es va estendre entre la classe mitjana i l'alta, que la menjaven habitualment en els berenars acompanyada d'una tassa de xocolata.

Durant el segle XIX l'ensaïmada aconseguí una important popularitat fora de l'illa de Mallorca. S'editaren moltes publicacions en què s'hi feia referència i la vinculaven amb Mallorca.

Probablement les ensaïmades originals varen ser llises, sense cap tipus de farciment, i posteriorment en varen aparèixer de molts tipus, diferenciades pel tipus de farciment i per la cobertura.



Tipus d'Ensaïmada de Mallorca



L'Ensaïmada de Mallorca s'elabora amb els ingredients següents:

- Farina de força
- Ous
- Aigua
- Saïm
- Sucre
- Massa mare (farina, aigua i llevat)
- Cabell d'àngel (segons si es tracta d'una Ensaïmada de Mallorca o d'una Ensaïmada de Mallorca de cabell d'àngel)

El llevat és el responsable de la fermentació i està format per microorganismes que consumeixen sucres per produir un gas (diòxid de carboni) i alcohol. El gas fa pujar la massa i l'alcohol s'elimina amb la cocció.

Els tipus d'Ensaïmada de Mallorca són:

Ensaïmada de Mallorca: denominació tradicional que fa referència a la que no duu cap tipus de farcit o cobertura.

Ensaïmada de Mallorca de cabell d'àngel: elaborada amb els mateixos ingredients que la llisa, però amb el farciment de cabell d'àngel.

Procés d'elaboració

El procés d'elaboració consta de les passes següents:

1



Pastat: es pasten la farina, l'aigua, el sucre, els ous i el llevat, en un procés successiu i complex.

2



Laminat: s'estira la massa fins a obtenir una làmina fina, que es cobreix de saïm. Contribueix a donar-li el fullat característic. S'hi posa el cabell d'àngel, si l'ensaïmada n'ha de dur.

3



Afaïonat: s'enrodilla la làmina sobre si mateixa, s'estira i se'n fa una espiral de dues voltes com a mínim, en el sentit de les agulles del rellotge.

4



Fermentació: la pasta es deixa fermentar durant un temps mínim de 12 hores. Després d'aquest procés, la massa ha augmentat significativament de volum.

5

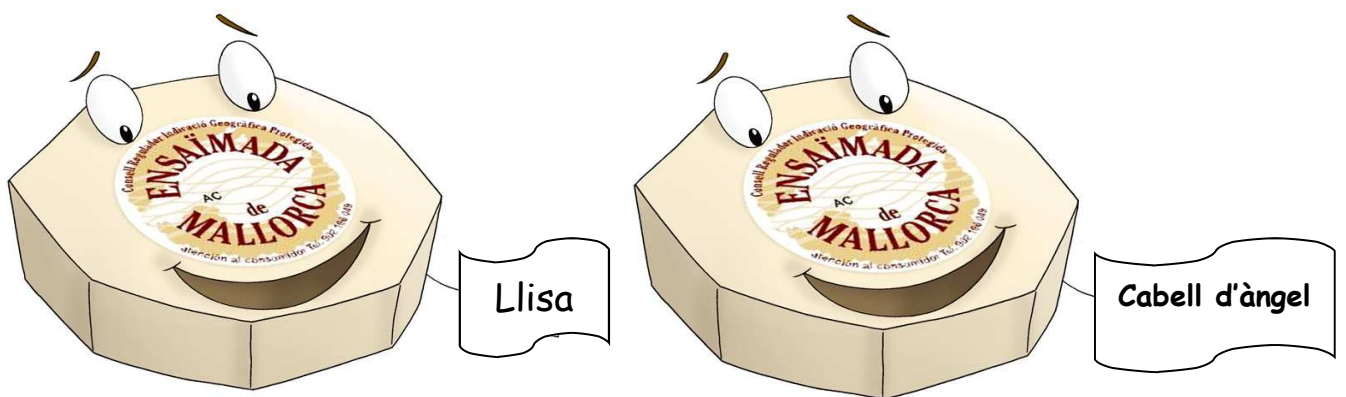


Enfornat: es cou al forn. Aquest procés té molta influència en la textura final de la pasta, ja que així s'obté un espai entre capa i capa que dóna lloc a l'aspecte característic de pasta fullada de l'Ensaïmada de Mallorca. A Mallorca hi ha forns de llenya molt antics que encara s'empren.

6

Ensucrat: es cobreix la superfície amb sucre en pols.

Indicació geogràfica protegida Ensaïmada de Mallorca



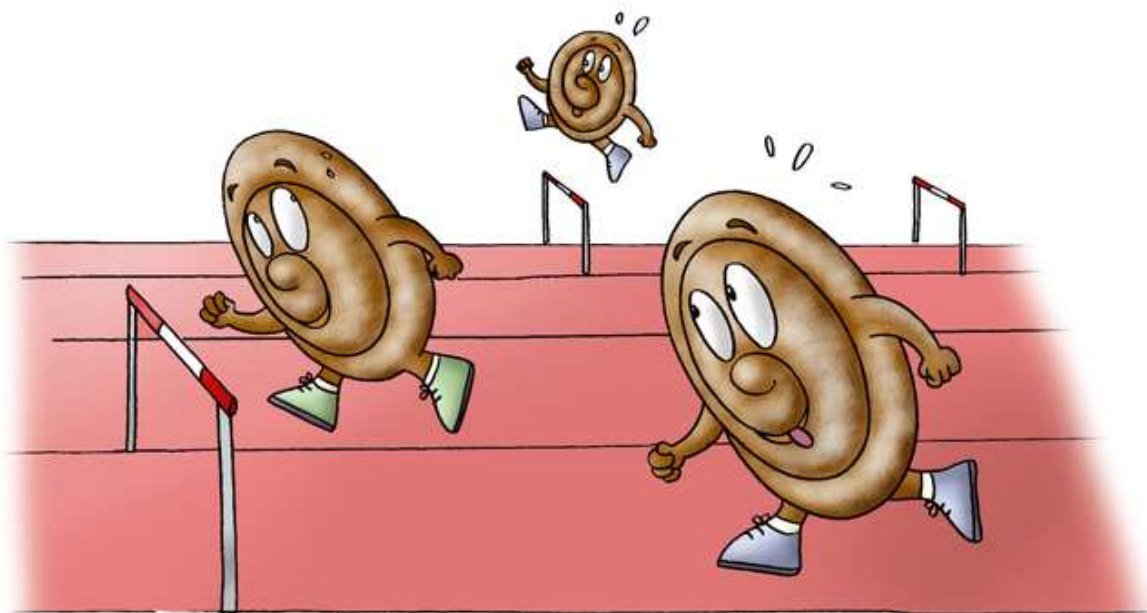
Per poder comercialitzar una ensaïmada amb la **indicació geogràfica protegida Ensaïmada de Mallorca**, s'ha d'haver elaborat a l'illa de Mallorca, ha de ser llisa o de cabell d'àngel i ha de complir una sèrie de característiques, que s'indiquen en el Reglament de la **indicació geogràfica protegida Ensaïmada de Mallorca**. Aquest determina les proporcions dels ingredients, especifica les fases del procés d'elaboració i indica les característiques exteriors, sensorials i físicoquímiques que han de tenir les ensaïmades emparades per la **indicació geogràfica protegida**.

El Consell Regulador de la Indicació Geogràfica Protegida (IGP) Ensaïmada de Mallorca és l'organisme que certifica el producte.

La identificació de les pastisseries i els forns que elaboren l'Ensaïmada de Mallorca es fa mitjançant una placa, amb l'emblema del Consell Regulador, que figura a un lloc visible de cada establiment.

Les ensaïmades emparades per la IGP es comercialitzen amb un precinte de garantia numerat del Consell Regulador.

L'Ensaïmada de Mallorca: nutrició i salut



- 1** El valor calòric mitjà és de 475 kcal/100 g i per tant, es tracta d'un producte energètic pel seu contingut en greixos, sucres i midó.
- 2** Respecte a l'aportació de nutrients, l'Ensaïmada de Mallorca aporta lípids, que provenen del saïm i dels ous; proteïnes, que provenen dels cereals i dels ous, i glúcids, que són els nutrients majoritaris i que inclouen el sucre i el midó procedent de la farina, i suposen el 40% de la composició total.

Consells

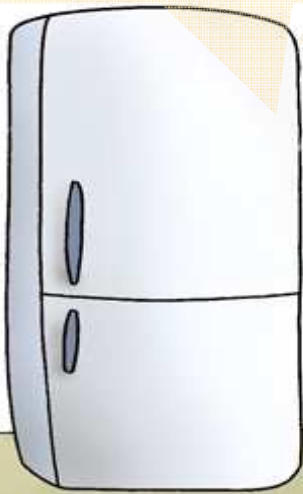
No fa falta conservar l'Ensaïmada de Mallorca en el frigorífic, si bé es recomana que es mantengui en llocs freds i embolicada amb paper perquè no s'assequi.

L'Ensaïmada de Mallorca de cabell d'àngel es conserva durant més temps, a causa de l'efecte humidificador de la confitura.

És important que els consumidors s'avesin a comanar l'Ensaïmada de Mallorca amb antelació, atès el temps que s'ha de menester per elaborar-la.

L'Ensaïmada de Mallorca s'ha de comercialitzar en peces senceres, envasades en caps de cartó o embolicades amb material que asseguri la protecció del producte.

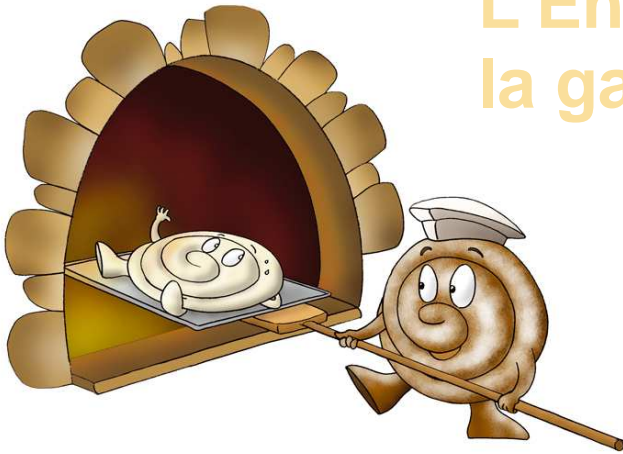
L'Ensaïmada de Mallorca que més es consumeix és la de mida grossa, encara que, les de mida petita es mengen tradicionalment com a quemullar .



Full de tast

Característica o propietat sensorial	Vertader	Fals	Característica o propietat sensorial	Vertader	Fals
- Forma circular	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	- Aroma de saïm	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
- Enrotllada en espiral, seguint les agulles del rellotge	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	- Aroma anisat	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
- Color uniforme en tot el pastís	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	- Interior color blanc os	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
- Cobertura ondulada	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	- Interior granulós	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
- Cobertura brillant	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	- Interior fullat	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
- Cobertura marró	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	- Interior blan	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
- Cobertura cruixent	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	- Interior friable	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
- Base untuosa	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	- Àcida	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
- Base de color més clar que l'interior	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	- Dolça	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
- Base adhesiva	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	- Amarga	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
- Aroma bescuitat	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	- Picant	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			- Gust de saïm	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			- Gust de fruita seca	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

L'Ensaïmada de Mallorca i la gastronomia



Receptes

Púding

Mesclarem els ous amb la llet i el sucre, quan estigui tot mesclat posarem dins del recipient l'Ensaïmada de Mallorca feta bocinets. Prèviament haurem preparat una cassola, amb què enforbarem el pastís, i prepararem sucre cremat dins una paella, una cullerada d'aigua i sucre, remenant tot el temps perquè no es cremi. Finalment podem posar tota la pasta preparada dins la cassola i deixar-ho al bany maria dins el forn uns 15 minuts.

Ensaïmada de Mallorca amb gelat

Tan simple com és acompanyar una copa de gelat amb una Ensaïmada de Mallorca

Ensaïmada de Mallorca amb xocolata

Per passar un horabaixa d'hivern en companyia no hi ha res millor que una bona tassa de xocolata acompanyada d'una Ensaïmada de Mallorca.

Ingredients

8 ous
1 litre de llet
8 cullerades de sucre
1 Ensaïmada de Mallorca de 60 g,
més o menys (al gust)

1 Ensaïmada de Mallorca
Gelat d'ametles, de xocolata, o del
gust que més agradi

1 Ensaïmada de Mallorca
Tassa de xocolata calenta

Passatemps



1. Fes correspondre la primera columna amb la segona

AFAIÇONAT	Mescla dels ingredients
ENFORNAT	Cocció
PASTAT	Pujar la massa
LAMINAT	Donar forma
FERMENTACIÓ	Obtenir una làmina prima

2. Troba els noms dels ingredients de l'Ensaimada de Mallorca. Esbrina quin hi fa falta.

S O F A R I N A L
U U O I A M O L M
C S L G H D U A I
R A I U S V I S A
E P A A S P E B S
L L E T M A N T E

3. Paraules creuades. Pots reconèixer les paraules que s'amaguen dins els grups de lletres?

U R C S E

R N E R F O A R

T C I A M R E F N E O

M A Ì S

Activitats en grup

Visitau un forn on facin
Ensaïmades de Mallorca

Provau de fer vosaltres
mateixos una Ensaïmada
de Mallorca

Feis un mural dedicat a l'ela-
boració de l'Ensaïmada de
Mallorca

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Notes de l'alumnat



A series of horizontal dotted lines for writing notes.

UNITATS DIDÀCTIQUES

El gust dels Aliments de les Illes Balears

1. Ensaimada de Mallorca

UNITATS DIDÀCTIQUES

El gust dels Aliments de les Illes Balears

1. Ensaimada de Mallorca



**Govern
de les Illes Balears**

Serveis Millora Agrària i Pesquera