
Coques de Santa Teresa - Donae universalis

Autor:

Data de publicació: 30-04-2011

Les coques de Santa Teresa, també anomenades rostes, torradetes, llesquetes en ou, llesques de papa, o coquetes de Santa Teresa, són una de les menges de la cuina d'aprofitament. És millor menjar-les acabades de fer però també són bones fredes.[1]

És un dolç tradicional d'origen antic (probablement de la Roma antiga) i popular que es pot menjar com a berenar o postres, que segurament va néixer amb la idea d'aprofitar el pa dur. En alguns indrets es mengen només per Pasqua (Madrid, etc.), mentre que en d'altres es poden menjar tot l'any. A altres llocs (Occitània, Catalunya Nord, etc.) eren originalment uns dolços de Pasqua però ara es mengen també en altres èpoques de l'any.[2]

Coques de Santa Teresa

Rostes de Santa Teresa

Origen

Altres noms

coquetes de Santa Teresa, torradetes de Santa Teresa, sopes de partera, pa amb crema, gresoletes dolces, llesques amb ou, torrijas, fâtias douradas, soupes-rousses, pain perdu, daudines, etc.

País d'origen

Mediterrània occidental

On es menja

Espanya, Portugal Marroc, Països Baixos

Gastronomia

cuina espanyola, cuina occitana

Detalls

Tipus
plat

Mètode de preparació
Fritura a la paella

Ingredients principals
pa, ou, sucre i llet

Les coques de Santa Teresa, també anomenades rostes, torradetes, llesquetes en ou, llesques de papa, o coquetes de Santa Teresa, són una de les menges de la cuina d'aprofitament. És millor menjar-les acabades de fer però també són bones fredes.[1]

És un dolç tradicional d'origen antic (probablement de la Roma antiga) i popular que es pot menjar com a berenar o postres, que segurament va néixer amb la idea d'aprofitar el pa dur. En alguns indrets es mengen només per Pasqua (Madrid, etc.), mentre que en d'altres es poden menjar tot l'any. A altres llocs (Occitània, Catalunya Nord, etc.) eren originalment uns dolços de Pasqua però ara es mengen també en altres èpoques de l'any.[2]

Contingut

Abast
Alguns dels llocs on es mengen són Portugal[3] (fàtias douradas),[3] Madrid[3] (torrijas),[3] Marroc,[3] illes Balears[3] (pa amb crema,[3] sopes de partera,[3] llesques de papa etc.) i altres indrets dels Països Catalans[3] (gresoles dolces,[3] llesques de pa o pa de Papa,[3] llesques amb ou,[3] etc.) i Occitània[3] (daudines,[3] soupes-rousses,[4] etc.). D'Occitània es van estendre a la resta de França (pain perdu).[3] Als Països Baixos[3] possiblement van arribar durant el període de l'Imperi Carolingi.

Preparació
Per elaborar-les, cal mullar pa dins una barreja de llet i ous, fregir-lo i ensucrar-lo. De vegades s'hi afegeixen més ingredients, com ara pela de llimona ratllada, canyella o vainilla.[2] Se suquen les llesques de pa en un plat amb llet i de seguida se'ls dóna volta i volta per l'ou batut. Es fregeixen a foc viu fins que queden daurades. Es retiren de la paella i se'ls hi afegeix sucre per sobre. S'hi pot afegir, a més a més, canyella o cacau, o canviar el sucre per mel.[1]

Variants
La base és sempre unes llesques fines de pa que es mullen en principi en una barreja de llet i ous, es fregeix a la paella i es cobreix de sucre. Però se solen perfumar per a fer-ne versions "més bones", segons els gustos i costums de cada lloc. Així, a Occitània se sol preferir vainilla, que s'afegeix en forma de sucre vainillat;[3] a Catalunya canyella en pols i pela de llimona,"[3] al nord" una cullerada d'algun licor (rom, conyac, armanyac, etc.),[3] al nord de França se sol substituir el pa per brioix, l'oli utilitzat també depèn del país (d'oliva al sud, de gira-sol, colza o altres al nord).

També hi ha variants segons els gustos personals, com afegir mel o melmelades, o posar una proporció més o menys gran d'ous respecte a la llet, per obtenir unes torradetes més o menys energètiques. Hi ha gent que fa servir el mateix concepte per aprofitar alguna resta de pa de pessic dur.

Un dolç semblant és un pa anisat que es fa a Olot i que es diu tortell entorxat, o tortell d'Olot.[3]

Bibliografia

La cuina de cada dia. Dolços de tardor. Mariona Quadrada. Edicions El Mèdol. 1995 ISBN 84-88882-34-3

La cuina del país dels càtars. Jaume Fàbrega. Edicions Cossetània. 2003 ISBN 84-96035-80-8

Referències

? Anar a :1,0 1,1 La cuina de cada dia. Dolços de tardor. de Mariona Quadrada. Edicions El Mèdol, any 1995

? Anar a :2,0 2,1 «Torrades de Santa Teresa». Elements festius de Barcelona. Ajuntament de Barcelona. [Consulta: 3 gener 2015].

? Anar a :3,00 3,01 3,02 3,03 3,04 3,05 3,06 3,07 3,08 3,09 3,10 3,11 3,12 3,13 3,14 3,15 3,16 3,17 3,18 3,19 La cuina del país dels càtars. de Jaume Fàbrega. Edicions Cossetània, any 2003 ISBN 84-96035-80-8

? Creuse de G. Gouyet i altres autors, Editorial Christine Bonneton, any 2007, ISBN 978-2-86253-414-5