

EXE

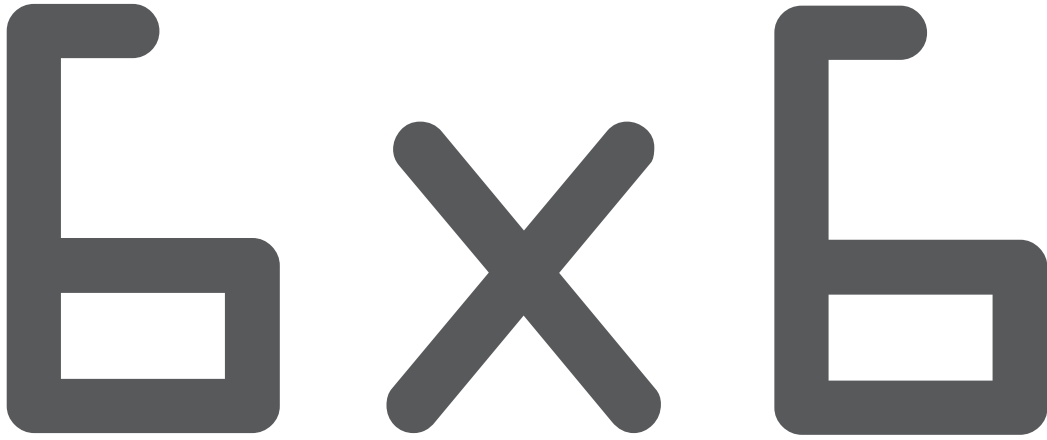
DE LES ILLES BALEARS

↳ CUINERS AMB ESTRELLES MICHELÍN
↳ ALIMENTS AMB DENOMINACIÓ D'ORIGEN



**Govern
de les Illes Balears**

Conselleria
d'Agricultura i Pesca



DE LES ILLES BALEARS

E CUINERS AMB ESTRELLES MICHELÍN
E ALIMENTS AMB DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Govern de les Illes Balears
Conselleria d'Agricultura i Pesca
SEMILLA (Serveis de Millora Agrària, SA)

Producció i coordinació

SEMILLA (Serveis de Millora Agrària, SA)

Amb la col·laboració de l'Institut de Qualitat Agroalimentària (IQUA) i dels consells reguladors de la Indicació Geogràfica Protegida Ensaïmada de Mallorca, de la Denominació d'Origen Formatge Mahón-Menorca, de la Denominació d'Origen Oli de Mallorca i de la Indicació Geogràfica Protegida Sobrassada de Mallorca

Autoria

Receptari

Tomeu Caldentey Soler, Marc Fosh, Koldo Royo,
Rafael Sánchez Navarro, Josef Sauerschell, Gerhard Schwaiger
Amb la col·laboració del mestre cuiner Antoni Pinya Florit

Fotografies

Govern de les Illes Balears: retrat de la consellera d'Agricultura i Pesca
Vicens Negre: retrats dels cuiners, del seu entorn i dels plats

Disseny gràfic i maquetació

HiFipublicidad.com

Fotomecànica, impressió i enquadernació

Gráficas Mallorca

La edició: Palma, abril de 2007

ISBN: en demanda (un de diferent per a cada idioma)

DL: PM 1129-2007

© De les fotografies: SEMILLA (Serveis de Millora Agrària, SA) i Govern de les Illes Balears (retrat de la consellera d'Agricultura i Pesca)

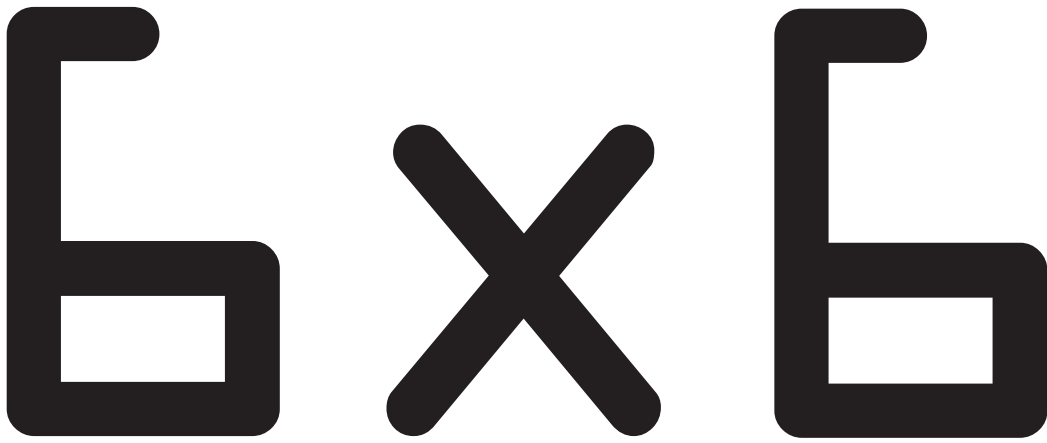
© Dels texts: SEMILLA (Serveis de Millora Agrària, SA)

© De les receptes: Tomeu Caldentey Soler, Marc Fosh, Koldo Royo, Rafael Sánchez Navarro, Josef Sauerschell, Gerhard Schwaiger

Cap part d'aquesta publicació, incloent-hi el disseny general i el de la coberta, no pot ser copiada, reproduïda, emmagatzemada o transmesa per cap mitjà, tant elèctric com químic, mecànic, òptic, d'enregistrament o de fotocòpia, ni tampoc per altres mètodes, sense l'autorització prèvia per escrit dels titulars del copyright.

© De l'edició: SEMILLA (Serveis de Millora Agrària, SA), c. d'Eusebi Estada, 145, 07009 Palma (Illes Balears). Tel.: 971 177 100, fax: 971 761 230.

www.illesbalearsqualitat.es



DE LES ILLES BALEARS

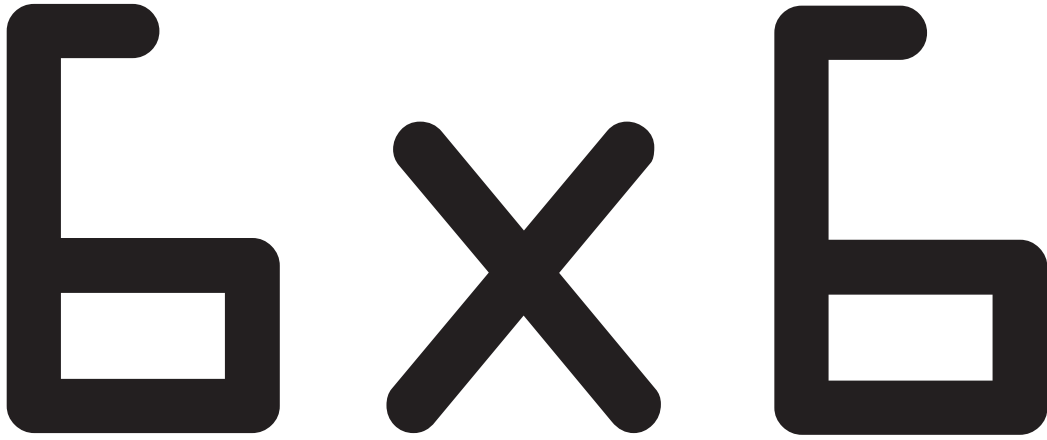
E CUINERS AMB ESTRELLES MICHELÍN
E ALIMENTS AMB DENOMINACIÓ D'ORIGEN



Govern
de les Illes Balears
Conselleria
d'Agricultura i Pesca

semilla
Serveis de
Millora Agrària
S.A.
Adscrita a la Conselleria
d'Agricultura i Pesca





DE LES ILLES BALEARS

E CUINERS AMB ESTRELLES MICHELÍN
E ALIMENTS AMB DENOMINACIÓ D'ORIGEN

ÍNDEX

PRESENTACIÓ

TOMEU CALDENTEY X SOBRASSADA DE MALLORCA

ESCAMARLANS AMB SOBRASSADA DE MALLORCA I PINYA

BACALLÀ AMB SOBRASSADA DE MALLORCA I BOLETS

POMA AMB SOBRASSADA DE MALLORCA, ROMANÍ I ESPÈCIES

MARC FOSH X PALO DE MALLORCA

COLOMÍ FUMAT I *FOIE GRAS* AMB SAL MARINA PURA AMB PÈTALS D'HIBISC,
VINAGRETA DE LLEGUMS I GELATINA DE PALO DE MALLORCA

ÀNNERA GLACEJADA AMB PALO DE MALLORCA I ESPÈCIES, SUC DE CARABASSA I
PATATES AMB LLAVORS DE MOSTASSA

GANACHE DE XOCOLATA AMB PALO DE MALLORCA, GRANISSAT D'ARANJA ROSA, SUC
DE MANDARINA I OLI DE MALLORCA, I SORBET DE LITXIS I RED BULL

KOLDO ROYO X FORMATGE MAHÓN-MENORCA

BESCUIT CRUIXENT DE FIGUES AMB TRES GELATS DE FORMATGE MAHÓN-MENORCA
I FIGUES DE MORO

LLAMPUGA A LA PLANXA AMB BARRA DE PATATA I FORMATGE MAHÓN-MENORCA

TRUITA DE TRUFA AMB FORMATGE MAHÓN-MENORCA

RAFAEL SÁNCHEZ X ENSAÏMADA DE MALLORCA

CREMA CREMADA D'ENSAÏMADA DE MALLORCA I VIEIRES AL VAPOR D'HERBES DE
MALLORCA SEQUES

BROQUETA GELADA D'ENSAÏMADA DE MALLORCA AMB COTONETS DE SUCRE I ESTELLETES
DE XOCOLATA

PASTISSET BORRATXO D'ENSAÏMADA DE MALLORCA AMB CREMÓS DE XOCOLATA
GIANDUIA

JOSEF SAUERSCHELL X OLI DE MALLORCA

PA AMB OLI AMB SARDINES AMB OLI DE MALLORCA

CARRÉ DE XAI AMB CROSTA D'OLIVES I OLI DE MALLORCA

CARPACCIO DE PINYA TROPICAL AMB OLI DE MALLORCA I *PARFAIT* D'AMETLES

GERHARD SCHWAIGER X HERBES DE MALLORCA

MEDALLONS DE GRIMALD ATLÀNTIC AMB PAKCHOI, BROU D'HERBES DE MALLORCA
I SAFRÀ, I BOLETS ENOKITAKE

SANDVITX DE PELAIÀ AMB GASPATXO DE PATATES ACOMPANYAT DE SUC
D'HERBES DE MALLORCA I NYORES

CREMA SABAIONA D'HERBES DE MALLORCA DOLCES AMB GELAT DE POMA I
HERBES DE MALLORCA

GRUP X GRUP

PRESENTACIÓ



COM A CONSELLERA D'AGRICULTURA I PESCA DEL GOVERN DE LES ILLES BALEARS, NO PUC MÉS QUE ALEGRAR-ME PERQUÈ S'EDITI D'AQUESTA PUBLICACIÓ. PRIMER DE TOT, PERQUÈ ES TRACTA D'UN RECONeixEMENT A ALGUNS DELS NOSTRES MILLORS CUINERS, ELS QUE HAN ACONSEGUIT ALGUNA MENCIO EN LA PRESTIGIOSA GUIA GASTRONÒMICA MICHELÍN. AIXÍ MATEIX, EM SATISFÀ QUE ELS PRODUCTES TRADICIONALS I AMB DENOMINACIÓ DE QUALITAT DE LA NOSTRA TERRA OCUPIN UN LLOC PRIVILEGIAT ALS REBOSTS DE LA MÉS MODERNA I SELECTA CUINA INTERNACIONAL. I ÉS QUE NO HEM D'OBLIDAR QUE AQUESTA TERRA NOSTRA TÉ ENTRE ELS TRES D'IDENTITAT MÉS ARRELATS UNA GASTRONOMIA TRADICIONAL TAN SINGULAR COM GUSTOSA, HEREUA PRIMERA DE TOTES LES CIVILITZACIONS QUE HAN VISCU T O QUE VIUEN A LA MEDITERRÀNIA.

LA GUIA GASTRONÒMICA QUE TENIU A LES MANS ÉS UN INTENT D'AJUNTAR ALGUNS DELS MILLORS CUINERS DE LES ILLES BALEARS AMB SIS DELS NOSTRES MILLORS PRODUCTES. L'OBJECTIU D'AQUEST **SIS PER SIS** ÉS, DONCS, ATORGAR A ALGUNS DELS PRODUCTES AMB DENOMINACIÓ DE QUALITAT DE LES BALEARS EL LLOC QUE MEREIXEN EN LA MÉS ALTA CUINA QUE S'ELABORA AL NOSTRE ARXIPÈLAG. EL RESULTAT HA ESTAT TAN ESPECTACULAR COM SORPRENENT, AMB RECEPTES QUE ENS HAN FASCINAT, EN COMBINAR A LA PERFECCIÓ PRODUCTES TRADICIONALS AMB INGREDIENTS I BARREGES DE LA MÉS MODERNA I SELECTA CUINA. ÉS AIXÍ QUE NO DUBTAM QUE LES COMBINACIONS D'ENSAÏMADA DE MALLORCA AMB VIEIRES, DE LLEGUMS AMB PALO DE MALLORCA O DE TRUITA DE TRUFES AMB FORMATGE MAHÓN-MENORCA, SORPRENDRAN MÉS D'UN NADIU DE LES ILLES: NO TAN SOLS PER L'ORIGINALITAT, SINÓ, SOBRETOT, PEL GUST.

D'AQUESTA MANERA, I COM DEIM A LES LLARS ILLENQUES ABANS DE CADA MENJADA, NO PUC ACABAR LA PRESENTACIÓ D'AQUESTA GUIA SENSE DESITJAR-VOS: *BON PROFIT!*

MARGALIDA MONER TUGORES
CONSELLERA D'AGRICULTURA I PESCA



DE LES ILLES BALEARS

E CUINERS AMB ESTRELLES MICHELÍN
E ALIMENTS AMB DENOMINACIÓ D'ORIGEN

TOMEU CALDENTEY
SOBRASSADA DE MALLORCA

MARC FOSH
PALO DE MALLORCA

KOLDO ROYO
FORMATGE MAHÓN-MENORCA



1

2

3

RAFAEL SÁNCHEZ
ENSAÏMADA DE MALLORCA

JOSEF SAUERSCHELL
OLI DE MALLORCA

GERHARD SCHWAIGER
HERBES DE MALLORCA



4

5

6

1

2

3

IGP SOBRESSADA DE MALLORCA
TOMEU CALDENTY
MOLÍ D'EN BOU

C. DEL SOL, 13
SANT LLORENÇ DES CARDASSAR
MALLORCA
+ 34 971 569 663

ESCAMARLANS AMB SOBRESSADA DE MALLORCA I PINYA

BACALLÀ AMB SOBRESSADA DE MALLORCA I BOLETS

POMA AMB SOBRESSADA DE MALLORCA, ROMANÍ I ESPÈCIES

4 5 6



IGP SOBRIASSADA DE MALLORCA





EMBOTIT AMB INDICACIÓ GEOGRÀFICA PROTEGIDA. PRODUCTE CARNI CRU MADURAT; ELABORAT AMB CARNS SELECCIONADES DE PORC, PICADES, CONDIMENTADES AMB PEBRE VERMELL, SAL I ESPÈCIES; EMBOTIT EN BUDELLS, I MADURAT LENTAMENT I ACURADAMENT SEGONS L'EXPERIÈNCIA ADQUIRIDA DE GENERACIÓ EN GENERACIÓ. EL TAST ÉS BLA I AGRADABLE, I LES ESPÈCIES HI SÓN PRESENTS EN EL REGUST.

IGP SOBRASSADA DE MALLORCA

CONSELL REGULADOR DE LA IGP SOBRASSADA DE MALLORCA
C. DE CUBA, 2, BAIXOS, PALMA
TELÈFON: 971 256 184
FAX: 971 256 134

TOMEU CALDENTY
MOLÍ D'EN BOU

"LA CUINA BALEAR ÉS MOLT VALORADA A ESCALA EUROPEA."



A black and white close-up portrait of a man with a shaved head, looking slightly to the left. The lighting is dramatic, highlighting the contours of his face. A dark rectangular box is overlaid in the upper right corner, containing white text.

TOMEU CALDENTEY
MOLÍ D'EN BOU

EL JOVE TOMEU CALDENTY ES VA FORMAR COM A CUINER A MALLORCA: ENTRE D'ALTRES, A LES CUINES DEL PRESTIGIOSOS HOTELS SON VIDA I VICTORIA, AL RESTAURANT SES ROTGES I TAMBÉ A LES ORDRES DEL MESTRE CUINER JUAN ROMERO, AL RESTAURANT XORIGUER. DES DE L'ANY 2000 ÉS EL GERENT I CAP DE CUINA DEL RESTAURANT ES MOLÍ D'EN BOU, A SANT LLORENÇ, LA SEVA LOCALITAT NATAL, I DES DE L'ANY 2004 POT PRESUMIR D'UNA ESTRELLA MICHELÍN, A MÉS D'HAYER ESTAT EL PRIMER MESTRE CUINER MALLORQUÍ A HAYER-NE ACONSEGUIDA UNA. SE N'HA DE DESTACAR LA TASCA COM A DOCENT, FACETA EN QUÈ HA PARTICIPAT EN CURSOS DE CUINA EN ESCOLES, RESTAURANT, INSTITUTS I LA UNIVERSITAT DE LES ILLES BALEARS.

TOMEU CALDENTY
IGP SOBRIASSADA DE MALLORCA

ESCAMLANS AMB SOBRIASSADA DE MALLORCA I PINYA
BACALLÀ AMB SOBRIASSADA DE MALLORCA I BOLETS
POMA AMB SOBRIASSADA DE MALLORCA, ROMANÍ I ESPÈCIES

ESCAMARLANS AMB SOBRASSADA DE MALLORCA I PINYA

PER A 4 PERSONES

FONS NEUTRE DE MANDIOCA

INGREDIENTS

1,5 L D'AIGUA

200 G DE MANDIOCA

ELABORACIÓ

- * BULLIU L'AIGUA.
- * INCORPORAU-HI LA MANDIOCA QUAN L'AIGUA COMENCI A BULLIR.
- * REMOVEU DURANT 15 MINUTS A FOC SUAU.
- * TRITURAU-HO AMB EL ROBOT FINS QUE QUEDI UNA PASTA FINA.
- * PASSAU-HO PER UN COLADOR I DEIXAU-HO REFREDAR.

ESCAMARLANS

INGREDIENTS

16 COES D'ESCAMARLÀ PELADES

1 L DE PINYA LIQUADA

200 G FONS DE MANDIOCA

50 G DE SUCRE

100 G DE SOBRASSADA DE MALLORCA

CRÉIXENS

OLI DE MALLORCA

VINAGRE BALSÀMIC

SAL FINA

SAL MARINA PURA

ELABORACIÓ

- * POSAU A BULLIR DINS UNA OLLETA EL LITRE DE PINYA LIQUADA.
- * QUAN ARRENQUI EL BULL, INCORPORAU-HI EL FONS NEUTRE DE MANDIOCA.
- * REMENAU-HO SENSE ATURAR, A FOC SUAU.
- * EN UNA ALTRA OLLA, POSAU LA SOBRASSADA DE MALLORCA I EL SUCRE, I REMENAU-HO A BAIXA TEMPERATURA.
- * INCORPORAU-HI LA RESTA DEL FONS DE MANDIOCA I REMOVEU-HO.
- * RETIRAU DEL FOC LES DUES SALSES UNA VEGADA TENGUIN UNA TEXTURA ESPESSA I ELÀSTICA.
- * PASSAU-LES PER UN COLADOR I DEIXAU-LES REPOSAR FORA DEL FOC.
- * CONDIMENTAU LES COES D'ESCAMARLÀ AMB UN POC DE SAL FINA.

- * ENCALENTIU UN POC D'OLI DE MALLORCA DINS UNA PAELLA.
- * DAURAU LES COES D'ESCAMARLÀ PROCURANT QUE NO ES COGUIN MASSA.
- * GUARDAU-LES EN UN LLOC CALENT.

MUNTATGE

- * ESCALFAU LLEUGERAMENT EL PURÉ DE PINYA I ESTENEU-NE UNA CULLERADA DAMUNT EL PLAT CALENT.
- * DAMUNT EL PURÉ, POSAU-HI LES COES D'ESCAMARLÀ SALTADES.
- * ENCALENTIU LA Salsa DE SOBRASSADA DE MALLORCA, I POSAU-NE UNA CULLERADA DAMUNT LES COES D'ESCAMARLÀ.
- * ACABAU EL PLAT GUARNINT-LO AMB UNES FULLES DE CRÉIXENS TREMPADES AMB OLI DE MALLORCA I VINAGRE BALSÀMIC.
- * SERVIU-LO BEN CALENT, AMB UN POC DE SAL MARINA PURA ESCAMPADA PER DAMUNT TOTS ELS ELEMENTS.





BACALLÀ AMB SOBRASSADA DE MALLORCA I BOLETS

PER A 4 PERSONES

FONS NEUTRE DE MANDIOCA

INGREDIENTS

2 L D'AIGUA
300 G DE MANDIOCA

ELABORACIÓ

- * BULLIU L'AIGUA.
- * INCORPORAU-HI LA MANDIOCA QUAN L'AIGUA COMENCI A BULLIR.
- * REMOVEU DURANT 15 MINUTS A FOC LENT.
- * TRITURAU-HO AMB EL ROBOT FINS QUE QUEDI UNA PASTA FINA.
- * PASSAU-HO PER UN COLADOR I DEIXAU-HO REFREDAR.

SALSA DE VI

INGREDIENTS

1 L DE VI NEGRE
100 G DE SUCRE
1 L DE FONS NEUTRE DE MANDIOCA

ELABORACIÓ

- * POSAU EL VI I EL SUCRE DINS UNA OLLETA A FOC SUAU.
- * UNA VEGADA QUE HAGI REDUÏT FINS A UNA TERCERA PART, INCORPORAU-HI UNS 300 ML DE FONS NEUTRE DE MANDIOCA.
- * COEU-HO A FOC SUAU FINS QUE LA SALSA TENGUI UNA TEXTURA UN POC ESPESSA.
- * DURANT LA COCCIÓ PROCURAU ANAR LLEVANT LA SABONERA QUE ES CREA A LA SUPERFÍCIE DE LA SALSA.
- * RETIRAU LA SALSA DEL FOC FINS QUE S'HAGI D'UTILITZAR.

BOLETS AMB SOBRASSADA DE MALLORCA

INGREDIENTS

500 G DE BOLETS VARIATS
50 G DE SOBRASSADA DE MALLORCA
1 L DE BROU DE PEIX (PREFERIBLEMENT FET AMB ESPINES I PELLIS DE BACALLÀ)

ELABORACIÓ

- * POSAU DINS UNA OLLA EL BROU DE PEIX I COEU-LO A FOC SUAU.
- * REDUÏU-LO FINS A UNA TERCERA PART DEL VOLUM INICIAL I PROCURAU ELIMINAR TOTES LES IMPURESES QUE ES CREEN A LA SUPERFÍCIE.
- * AFEGIU AL BROU MIG LITRE DEL FONS DE MANDIOCA.

- * COEU-HO FINS A ACONSEGUIR UNA TEXTURA UNTUOSA. DESPRÉS, RESERVAU-HO FINS AL MOMENT QUE S'HAGI D'UTILITZAR.
- * NETEJAU ELS BOLETS I TALLAU-LOS EN TROSSOS GROSSOS.
- * OFEGAU-LOS DINS UNA OLLETA AMB UN POC D'OLI DE MALLORCA.
- * UNA VEGADA S'HAGI EVAPORAT EL LÍQUID QUE HAN TRET ELS BOLETS, AFEGIU-HI LA SOBRASSADA DE MALLORCA: S'HA DE FONDRE LLEUGERAMENT, SENSE CREMAR-LA.
- * MULLAU ELS BOLETS I LA SOBRASSADA DE MALLORCA AMB UNES CULLERADES DE BROU DE PEIX LIGAT AMB FONS DE MANDIOCA.
- * RESERVAU-HO EN UN LLOC CALENT FINS QUE S'HAGI D'UTILITZAR.

BACALLÀ

INGREDIENTS

800 G DE LLOM DE BACALLÀ DESSALAT
12 GRANS DE RAÏM PELATS I SENSE PINYOLS
OLI DE MALLORCA
CIBULET
SAL

ELABORACIÓ

- * MARCAU ELS LLOMS DE BACALLÀ DINS UNA PAELLA AMB UN POC D'OLI DE MALLORCA.
- * RETIRAU-LOS DEL FOC UNA VEGADA QUE LA PELL ESTIGUI BEN DAURADA.
- * MULLAU ELS LLOMS DE BACALLÀ AMB LA SALSA DE VI.
- * ACABAU LA COCCIÓ DELS LLOMS DE BACALLÀ DINS EL FORN, A 200°C, DURANT UNS 5 MINUTS.

MUNTATGE

- * ENCALENTIU ELS BOLETS I LA SOBRASSADA DE MALLORCA, I POSAU-HO AL PUNT DE SAL.
- * DISPOSAU ELS LLOMS DE BACALLÀ CUITS DINS EL PLAT I ACOMPANYAU-LOS DELS BOLETS AMB SOBRASSADA DE MALLORCA.
- * ACABAU EL PLAT AMB UN POC DE SALSA DE VI, AMB ELS GRANS DE RAÏM PELATS I SENSE PINYOLS, I UN POC DE CIBULET.





POMA AMB SOBRASSADA DE MALLORCA, ROMANÍ I ESPÈCIES

PER A 4 PERSONES

POMES

INGREDIENTS

- 2 POMES GOLDEN GROSSES
- 200 G DE PASTA DE FULL
- 1 CULLERADETA DE MANTEGA
- 2 CULLERADES SOPERES DE SUCRE
- 1 OU

ELABORACIÓ

- * PELAU LES POMES I TALLAU-LES PER LA MEITAT.
- * TREIS EL COR DE LES POMES AMB L'AJUDA D'UNA CULLERETA.
- * POSAU UNA PAELLA AL FOC AMB UN POC DE MANTEGA I SUCRE.
- * AFEGIU-HI LES POMES UNA VEGADA QUE EL SUCRE S'HAGI TORNAT CAMEL.
- * PASSAU LES POMES PER DINS EL CAMEL A FI QUE EN QUEDI UNA CAPA FINA PER TOTA LA SUPERFÍCIE.
- * PROCURAU QUE LA COCCIÓ DE LES POMES SIGUI MÍNIMA.
- * RETIRAU-LES DEL FOC.
- * POSAU LES POMES CAMEL·LITZADES AL FORN UNS 10 MINUTS A 200°C. UNA VEGADA CUITES, RESERVAU-LES EN UN LLOC CALENT.
- * TALLAU LA PASTA DE FULL EN RECTANGLES D'UNS 10 CENTÍMETRES DE LLARG.
- * PINTAU LA PASTA AMB OU BATUT I ESCAMPAU-HI SUCRE PER DAMUNT. COEU-LA AL FORN FINS QUE TENGUI UN COLOR DAURAT.

MELASSA DE SOBRASSADA DE MALLORCA I ROMANÍ

INGREDIENTS

- 100 G DE SOBRASSADA DE MALLORCA
- 100 G DE MEL DE ROMANÍ

ELABORACIÓ

- * POSAU AL FOC UNA OLLETA AMB LA SOBRASSADA DE MALLORCA I LA MEL.
- * ENCALENTIU LA MESCLA A FOC SUAU, FINS QUE ES FONGUIN I ES MESCLIN BÉ ELS INGREDIENTS.
- * COEU-LA UNS MINUTS I, DESPRÉS, PASSAU LA MELASSA PER UN COLADOR FI.
- * DEIXAU REPOSAR LA MESCLA FINS QUE ESTIGUI BEN FREDA.
- * POSAU-LA DINS LA GELERA, COM A MÍNIM UNES 6 HORES.
- * RETIRAU EL GREIX DE LA PART SUPERIOR DE LA MELASSA I RESERVAU-LA FINS QUE S'HAGI D'UTILITZAR.

ESPUMA DE CLAU

INGREDIENTS

- 1 L DE LLET
- 200 G DE SUCRE
- 10 G DE CLAU D'OLOR

ELABORACIÓ

- * POSAU A BULLIR LA LLET CONJUNTAMENT AMB EL CLAU I EL SUCRE.
- * UNA VEGADA QUE HAGI ARRENCAT EL BULL, RETIRAU-LA DEL FOC.
- * PASSAU LA LLET AROMATITZADA DE CLAU PER UN COLADOR FI I DEIXAU-LA REFREDAR.
- * UNA VEGADA FREDA, POSAU-LA A LA GELERA I DEIXAU-LA REPOSAR UNES 24 HORES.

GELAT DE CANYELLA

INGREDIENTS

- 1,5 L DE NATA
- 1,5 L DE LLET
- 6 CANONETS DE CANYELLA
- 10 G D'ESTABILITZANT PER A GELAT
- 750 G DE SUCRE
- 24 VERMELLS D'OU

ELABORACIÓ

- * POSAU DINS UNA OLLETA LA NATA, 1 LITRE DE LLET, EL SUCRE I ELS CANONETS DE CANYELLA.
- * QUAN LA LLET ARRENQUI EL BULL, AFEGIU-HI L'ESTABILITZANT PER A GELAT.
- * MESCLAU ELS VERMELLS D'OU AMB EL MIG LITRE DE LLET QUE HEU RESERVAT I BATEU-HO LLEUGERAMENT.
- * AFEGIU LA LLET I LA NATA BULLENTS A LA MESCLA DE LLET I VERMELLS D'OU.
- * POSAU AQUESTA MESCLA A FOC SUAU I REMENAU-LA SENSE ATURAR FINS QUE COMENCI A PRENDRE UNA TEXTURA DE CREMA.
- * EVITAU QUE LA CREMA ARRENQUI EL BULL, JA QUE QUALLARIEN ELS OUS I ES TALLARIA LA CREMA.
- * RETIRAU LA CREMA DEL FOC I PASSAU-LA PER UN COLADOR FI.
- * DEIXAU REPOSAR LA CREMA UNES 24 HORES.
- * PASSAU LA CREMA PER LA GELADORA I GUARDAU EL GELAT EN EL CONGELADOR FINS QUE S'HAGI D'UTILITZAR.

GELATINA DE ROMANÍ

INGREDIENTS

- 450 ML DE XAROP (225 G DE SUCRE I 225 ML D'AIGUA)
- 3 FULLS DE GELATINA
- 2 BRANQUETES DE ROMANÍ

ELABORACIÓ:

- * POSAU EL XAROP DINS UNA OLLETA, A FOC SUAU.
- * INCORPORAU-HI LES BRANQUETES DE ROMANÍ.
- * UNA VEGADA HAGI COMENÇAT A BULLIR, RETIRAU-HO DEL FOC.
- * TAPAU AMB UN FILM TRANSPARENT L'OLLETA I DEIXAU-HO INFUSIONAR UNES 3 O 4 HORES.
- * COLAU EL XAROP INFUSIONAT AMB EL ROMANÍ.
- * POSAU LA MEITAT DEL XAROP EN UNA OLLETA I ENCALENTIU-LO.
- * AFEGIU AL XAROP CALENT ELS FULLS DE GELATINA HIDRATATS AMB AIGUA FREDA.
- * MESCLAU EL XAROP CALENT EN QUÈ HEM DISSOLT LA GELATINA AMB LA RESTA DE XAROP FRED.
- * PASSAU AQUESTA BARREJA PER UN COLADOR FI I DEIXAU-LA REPOSAR DINS LA GELERA.

MUNTATGE

- * MUNTAU EL PLAT POSANT DOS RECTANGLES DE PASTA DE FULL CUITA AL CENTRE I, DAMUNT, LA POMA CUITA TALLADA PER LA MEITAT.
- * DISPOSAU LA GELATINA DE ROMANÍ TALLADA A DAUS AL VOLTANT DE LA POMA CALENTA.
- * ENCALENTIU LLEUGERAMENT LA MELASSA DE SOBRASSADA DE MALLORCA I POSAU-NE UN POC PER DAMUNT LES POMES I AL VOLTANT.
- * ESCALFAU LA LLET DE CLAU I EMULSIONAU-LA AMB L'AJUDA D'UNA BATEDORA.
- * DISPOSAU L'ESPUMA RESULTANT PER DAMUNT LA RESTA D'INGREDIENTS DE DINS EL PLAT.
- * ACABAU D'EMPLATAR POSANT UNA BOLA DE GELAT DE CANYELLA DAMUNT LA POMA.





1

2

3

DG PALO DE MALLORCA
MARC FOSH
READ'S

CTRA. DE SANTA MARIA-ALARÓ
SANTA MARIA DEL CAMÍ
MALLORCA
+ 34 971 140 261

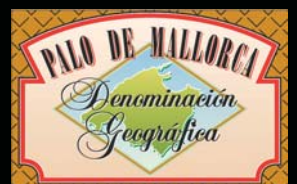
COLOMÍ FUMAT I *FOIE GRAS* AMB SAL MARINA PURA AMB PÈTALS
D'HIBISC, VINAGRETA DE LLEGUMS I GELATINA DE PALO DE MALLORCA

ÀNNERA GLACEJADA AMB PALO DE MALLORCA I ESPÈCIES,
SUC DE CARABASSA I PATATES AMB LLAVORS DE MOSTASSA

GANACHE DE XOCOLATA AMB PALO DE MALLORCA,
GRANISSAT D'ARANJA ROSA,
SUC DE MANDARINA I OLI DE MALLORCA,
I SORBET DE LITXIS I RED BULL

4 5 6

DG PALO DE MALLORCA





LICOR AMB DENOMINACIÓ GEOGRÀFICA, DE COLOR OBSCUR,
AMB UNA DENSITAT ELEVADA I UNA AROMA CARACTERÍSTICA,
ELABORAT A L'ILLA DE MALLORCA DES DE MITJAN SEGLE
XIX. EL PALO DE MALLORCA S'OBTE MITJANÇANT LA
MACERACIÓ HIDROALCOHÒLICA DE QUINA I GENCIANA I
L'ADDICIÓ DE SUCRE CARAMEL·LITZAT.

DG PALO DE MALLORCA

DIRECCIÓ GENERAL D'AGRICULTURA
C. DELS FONERS, 10, 07006 PALMA
TELÈFON: 971 176 100
FAX: 971 176 156

MARC FOSH
READ'S

"L'EXPANSIÓ DEL PALO DE MALLORCA COM A INGREDIENT DE LA CUINA
NACIONAL O INTERNACIONAL ÉS FÀCILMENT POSSIBLE."





MARC FOSH
READ'S

MARC FOSH TÉ UNA LLARGA EXPERIÈNCIA TREBALLANT EN RESTAURANTS VALORATS AMB ESTRELLES MICHELÍN DEL REGNE UNIT, DE FRANÇA I DEL PAÍS BASC. LA SEVA TRAJECTÒRIA PROFESSIONAL, AMB MÉS DE VINT ANYS D'EXPERIÈNCIA CUINANT AL MÉS ALT NIVELL, I EL SEU CARÀCTER MEDIÀTIC -ESCRIU REGULARMENT EN DIVERSES PUBLICACIONS ESPECIALITZADES D'ESPANYA I DEL REGNE UNIT- ATORGUEN AL RESTAURANT READ'S UNA REPUTACIÓ ENVEJABLE ARREU DE TOT EUROPA. EL SEU ORIGINAL ESTIL ÉS, SOBRETOT, DIRECTE, AMB GUSTS CLARS I NETS. LES PARTICULARS INTERPRETACIONS QUE FA DE PLATS I SABORS DE TOTA LA VIDA OFEREIXEN UN TOC COSMOPOLITA I ENGINYÓS A LA SUPERBA CUINA DEL READ'S.

MARC FOSH
DG PALO DE MALLORCA

COLOMÍ FUMAT I *FOIE GRAS* AMB SAL MARINA PURA AMB PÈTALS
D'HIBISC, VINAGRETA DE LLEGUMS I GELATINA DE PALO DE MALLORCA

ÀNNERA GLACEJADA AMB PALO DE MALLORCA I ESPÈCIES,
SUC DE CARABASSA I PATATES AMB LLAVORS DE MOSTASSA

GANACHE DE XOCOLATA AMB PALO DE MALLORCA,
GRANISSAT D'ARANJA ROSA,
SUC DE MANDARINA I OLI DE MALLORCA,
I SORBET DE LITXIS I RED BULL

COLOMÍ FUMAT I *FOIE GRAS* AMB SAL MARINA PURA AMB PÈTALS D'HIBISC, VINAGRETA DE LLEGUMS I GELATINA DE PALO DE MALLORCA

PER A 6 PERSONES

INGREDIENTS

- 1 *FOIE GRAS* D'ÀNNERA
- 6 PITS DE COLOMÍ SENSE LA PELL
- 300 ML D'OLI FUMAT
- 2 CULLERETES DE SAL MARINA PURA
AMB PÈTALS D'HIBISC
- 1 CULLERADES DE SUCRE BLANC
- ¼ CULLERETA DE PEBRE BLANC MOLT
- 200 ML DE PORTO BLANC SEC

ELABORACIÓ

- * SEPARAU ELS LÒBULS DEL *FOIE GRAS* I L'EXCÉS DE GREIX AMB UN GANIVET BEN ESMOLAT.
- * FEIS UNA INCISIÓ AL LLARG DELS LÒBULS I, AMB CURA, RETIRAU-NE LES VENES I ELS COÀGULS DE SANG.
- * ESPOLSAU EL *FOIE GRAS* AMB LA SAL, EL SUCRE, EL PEBRE I EL PORTO.
- * REFRIGERAU-LO I DEIXAU-LO MARINAR DURANT UN ESPAI DE 2 A 3 HORES.
- * COEU EL *FOIE GRAS* AL FORN A 80°C DURANT 4 O 5 MINUTS, I COL·LOCAU-LO DAMUNT UN FULL DE PLÀSTIC TRANSPARENT.
- * AGAFAU-LO PELS EXTREMS I ENROTLLAU-LO FINS A ACONSEGUIR UN CILINDRE BEN PITJAT.
- * PER MANTENIR-LO BEN TANCAT, REPETIU EL PROCÉS AMB PAPER D'ALUMINI.
- * REFRIGERAU-LO DURANT TOTA UNA NIT.
- * L'ENDEMÀ DESEMBOLICAU-HO I FREGIU ELS PITS EN UNA PAELLA BEN CALENTA DURANT UNS 30 SEGONS PER CADA COSTAT.
- * POSAU ELS PITS EN UN RECIPIENT I COBRIU-LOS AMB L'OLI FUMAT.
- * DEIXAU-LOS MARINAR ALMENYS 2 O 3 HORES.

VINAGRETA DE LLEGUMS

INGREDIENTS

- 100 G DE DIFERENTS LLEGUMS (MONGETES SEQUES, LLENTIES, PÈSOLS, CIURONS...)
- 450 ML D'OLI DE MALLORCA
- 50 ML DE VINAGRE DE XERÈS
- 1 CULLERADA DE CIBULET PICAT
- PEBRE I SAL

ELABORACIÓ

- * BARREJAU TOTS ELS INGREDIENTS I ASSAONAU LA MESCLA.

GELATINA DE PALO DE MALLORCA

INGREDIENTS

- 450 ML DE PALO DE MALLORCA
- 25 ML DE VINAGRE BALSÀMIC
- ½ CULLERADA D'AGAR EN POLS

ELABORACIÓ

- * BULLIU EN UN CASSÓ EL VINAGRE I EL PALO DE MALLORCA.
- * AFEGIU-HI L'AGAR EN POLS I COEU-HO DE 30 A 40 SEGONS.
- * PASSAU-HO PER UN COLADOR FI I DEIXAU QUE ES REFREDI.
- * TALLAU LA GELATINA EN QUADRATS PETITS.

MUNTATGE

- * TALLAU EL *FOIE GRAS* AMB UN GANIVET CALENT I POSAU-NE ELS TROSSOS ENMIG DEL PLAT.
- * AFEGIU-HI UNA MICA DE SAL MARINA PURA AMB PÈTALS D'HIBISC.
- * FILETEJAU ELS PITS DE COLOMÍ I COL·LOCAU-NE UNES LÀMINES DAMUNT EL *FOIE*.
- * REPARTIU PER DAMUNT LA VINAGRETA DE LLEGUMS, POSAU-HI ELS TROSSOS DE GELATINA DE PALO DE MALLORCA I SERVIU-HO.





ÀNNERA GLACEJADA AMB PALO DE MALLORCA I ESPÈCIES, SUC DE CARABASSA I PATATES AMB LLAVORS DE MOSTASSA

PER A 4 PERSONES

GLACEJAT DE PALO DE MALLORCA I ESPÈCIES INGREDIENTS

- 1 CULLERADA DE CARDAMOM
- 1 CULLERADA DE CLAU D'OLOR
- 1 CULLERADA D'ANÍS VERD
- 150 ML DE XAROP D'ERABLE DE SUCRE
- 100 ML DE PALO DE MALLORCA

ELABORACIÓ

- * TORRAU LLEUGERAMENT LES ESPÈCIES EN UNA PAELLA CALENTA.
- * AFEGIU-HI EL PALO DE MALLORCA I EL XAROP D'ERABLE DE SUCRE, I REDUÏU-HO FINS QUE COMENCI A ESPESSIR.
- * RETIRAU-HO DEL FOC I DEIXAU-HO REFREDAR.

SUC DE CARABASSA

INGREDIENTS

- 500 G DE CARABASSA (PELADA I TALLADA)
- 400 ML DE BROU DE POLLASTRE BLANC
- SUC DE LLIMA DOLÇA
- PEBRE I SAL

ELABORACIÓ

- * DISPOSAU TOT ELS INGREDIENTS EN UN CASSÓ I COEU-LOS DE 15 A 20 MINUTS.
- * PASSAU-HO PER LA LIQUADORA I PER UN COLADOR XINÈS FI.
- * ASSAONAU-HO A VOLER.

PATATES A LA MOSTASSA EN GRA

INGREDIENTS

- 600 G DE PATATES
- 1 CULLERADA DE LLAVORS DE MOSTASSA
- 100 ML D'AGRÀS
- 2 CULLERADES DE JULIVERT PICAT
- 100 ML D'OLI DE MALLORCA
- PEBRE I SAL

ELABORACIÓ

- * BULLIU L'AGRÀS I ABOCAU EL SUC CALENT DAMUNT LES LLAVORS DE MOSTASSA.
- * XOPAU-LES DURANT 1 HORA.

* BULLIU LES PATATES AMB LA PELL DURANT 15 O 20 MINUTS, FINS QUE SIGUIN TOVES.

* COLAU-LES BÉ I DEIXAU-LES REFREDAR FINS QUE ES PUGUIN MANEJAR AMB LA MÀ.

* PELAU LES PATATES I COL·LOCAU-LES EN UN BOL.

* AFEGIU-HI LES LLAVORS DE MOSTASSA XOPADES, L'OLI DE MALLORCA I EL JULIVERT BEN PICAT.

* MESCLAU-HO AMB UNA FORQUETA FINS A OBTENIR UN PURÉ CONSISTENT.

* ASSAONAU-LO A VOLER.

ÀNNERA GLACEJADA

INGREDIENTS

- 4 PITS D'ÀNNERA

ELABORACIÓ

* ENCALENTIU UNA PAELLA I FREGIU-HI ELS PITS D'ÀNNERA AMB LA PELL AMB CONTACTE AMB LA PAELLA, FINS QUE QUEDIN CRUIXENTS I DAURATS.

* GIRAU-LOS DE DALT A BAIX I PINTAU LA PELL AMB EL GLACEJAT DE PALO DE MALLORCA I ESPÈCIES.

* ENFORNAU ELS PITS DURANT 4 MINUTS A ALTA TEMPERATURA (200°C).

MUNTATGE

* COL·LOCAU UN PIT D'ÀNNERA AL PLAT I POSAU-HI DEVORA UNA PART DE LES PATATES AMB LLAVORS DE MOSTASSA.

* SERVIU-HO AMB EL SUC DE CARABASSA CALENT.





GANACHE DE XOCOLATA AMB PALO DE MALLORCA, GRANISSAT D'ARANJA ROSA, SUC DE MANDARINA I OLI DE MALLORCA, I SORBET DE LITXIS I RED BULL

PER A 6 PERSONES

INGREDIENTS

12 GERDONS PER DECORAR

GANACHE

INGREDIENTS

250 ML DE NATA

250 G DE XOCOLATA AMARGA

50 G DE MANTEGA

50 ML DE LICOR DE TARONJA

ELABORACIÓ

* POSAU A BULLIR EN UNA CASSEROLA LA NATA LÍQUIDA AMB EL LICOR DE TARONJA I APARTAU-HO DEL FOC.

* TROSSEJAU LA XOCOLATA I MESCLAU-LA AMB LA NATA.

* QUAN LA XOCOLATA S'HAGI FUS, AFEGIU-HI LA MANTEGA.

* TRABUCAU LA MESCLA O CREMA *GANACHE* EN MOTLOS RODONS I DEIXAU QUE ES REFREDI A LA GELERA.

SUC DE MANDARINA I OLI DE MALLORCA

INGREDIENTS

500 ML DE SUC DE MANDARINA

20 ML D'OLI DE MALLORCA

ELABORACIÓ

* FEIS BULLIR EL SUC DE MANDARINA I REDUÏU-LO FINS QUE COMENCI A ESPESSIR.

* REFREDAU-LO I, AMB L'AJUDA D'UN BATEDOR, INCORPORAU-HI L'OLI DE MALLORCA.

* RESERVAU-HO.

GELATINA DE PALO DE MALLORCA

INGREDIENTS

200 ML DE PALO DE MALLORCA

50 G DE SUCRE

1 FULL DE GELATINA

ELABORACIÓ

* FEIS BULLIR EL PALO DE MALLORCA I APARTAU-LO DEL FOC.

* ABLANIU LA GELATINA EN AIGUA FREDA DURANT 1 MINUT.

* DISSOLEU-LA EN EL PALO DE MALLORCA CALENT I AFEGIU-HI SUCRE.

* DEIXAU-HO REFREDAR I DISPOSABU-NE UNA CAPA FINA DAMUNT CADA MOTLO DE *GANACHE*; DESPRÉS, TORNAU-LOS AL FRIGORÍFIC PER QUALLAR.

GRANISSAT D'ARANJA ROSA

INGREDIENTS

500 ML DE SUC D'ARANJA ROSA

100 G DE SUCRE

10 G DE SUCRE INVERTIT

2 FULLS DE GELATINA

ELABORACIÓ

* HIDRATAU LA GELATINA EN AIGUA FREDA DURANT 1 MINUT.

* FEIS UN ALMÍVAR LLEUGER BULLINT EL SUC AMB ELS SUCRES.

* APARTAU-LO DEL FOC I AFEGIU-HI LA GELATINA.

* ESTENEU LA MESCLA DAMUNT UNA PLACA I DEIXAU-LA AL CONGELADOR MITJA HORA; MOVEU-LA I CONGELAU DURANT MITJA HORA MÉS.

* REPETIU LA TASCA FINS QUE TENGUI LA TEXTURA DE GRANISSAT.

SORBET DE LITXIS I RED BULL

INGREDIENTS

500 G DE PURÉ DE LITXIS

500 ML DE RED BULL

100 G DE SUCRE

50 G DE GLUCOSA

10 G DE SUCRE INVERTIT

ELABORACIÓ

* BULLIU EL RED BULL I REDUÏU-LO FINS A LA MEITAT.

* AFEGIU-HI EL PURÉ DE LITXIS, EL SUCRE, LA GLUCOSA I EL SUCRE INVERTIT.

* PASSAU-LO PER UNA SORBETERA I MANTENIU-HO AL CONGELADOR.

CRUIXENT DE CACAU

INGREDIENTS

130 G DE MANTEGA

70 G DE CACAU EN POLS

360 G DE SUCRE GLACÉ

40 G DE GLUCOSA

180 ML DE SUC DE TARONJA

80 G DE FARINA

60 ML DE LICOR DE TARONJA

ELABORACIÓ

* MESCLAU TOTS ELS INGREDIENTS I DEIXAU REPOSAR LA MESCLA DURANT 2 HORES AL FRIGORÍFIC.

* DESPRÉS DE REFREDAR, POSAU EN PLAQUES ANTIADHERENTS DIVERSES CULLERADES DE LA MESCLA, QUE S'HAN D'ESTENDRE PER SI MATEIXES, I COEU-LES AL FORN A 180°C.

* EN TREURE-LES DEL FORN S'HI PODRÀ DONAR FORMA.

MUNTATGE

* COL·LOCAU UNA PORCIÓ DE CREMA *GANACHE* SENSE EL MOTLO ENMIG DEL PLAT.

* POSAU UNA *QUENELLE* DE SORBET DEVORA LA *GANACHE* I UNA CULLERADA DE GRANISSAT A SOBRE.

* DECORAU AMB SUC DE MANDARINA I OLI DE MALLORCA.

* ACABAU EL PLAT AMB UN CRUIXENT DE CACAU I SERVIU-LO IMMEDIATAMENT.





1

2

3

DOP FORMATGE MAHÓN-MENORCA
KOLDO ROYO
RESTAURANT KOLDO ROYO
AV. DE L'ENGINYER GABRIEL ROCA, 3, PG. MARÍTIM
PALMA
MALLORCA
+ 34 971 569 663

BESCUIT CRUIXENT DE FIGUES AMB TRES GELATS DE
FORMATGE MAHÓN-MENORCA I FIGUES DE MORO

LLAMPUGA A LA PLANXA AMB BARRA DE PATATA I
FORMATGE MAHÓN-MENORCA

TRUITA DE TRUFA AMB FORMATGE MAHÓN-MENORCA

4 5 6



DOP FORMATGE MAHÓN-MENORCA





FORMATGE AMB DENOMINACIÓ D'ORIGEN, AMB FORMA DE
PARAL·LELEPÍPEDE, D'ARESTES I CANTELLS ARRODONITS,
AMB LA CROSTA LLISA I COMPACTA DE COLOR MARRÓ GROGUENC.
LA PASTA ÉS PREMSADA, AMB ULLS COM UN GRA D'ARRÒS.
ÉS ELABORAT A L'ILLA DE MENORCA AMB LLET DE VACA
QUALLADA A BAIXA TEMPERATURA, SALAT PER IMMERSIÓ I
MADURAT SEGONS ELS COSTUMS DE L'ILLA.

DOP FORMATGE MAHÓN-MENORCA

CONSELL REGULADOR DE LA DENOMINACIÓ D'ORIGEN FORMATGE MAHÓN-MENORCA
CTRA. DES GRAU, KM 0,5, 07710 MAÓ
TELÈFON: 971 362 295
FAX: 971 368 260

KOLDO ROYO
RESTAURANT KOLDO ROYO

"EL MEU PRIMER GELAT DE FORMATGE MAHÓN-MENORCA
EL VAIG CREAR FA 22 ANYS."



A black and white close-up portrait of a man with dark, wavy hair, smiling slightly. He is wearing a light-colored, possibly white, collared shirt. The lighting is soft, highlighting his facial features. In the upper right corner, there is a black rectangular box containing white text.

KOLDO ROYO
RESTAURANT KOLDO ROYO

BASC DE NAIXEMENT PERÒ MALLORQUÍ D'ADOPCIÓ, QUAN NOMÉS ERA UN INFANT SON PARE L'INICIÀ EN EL MÓN DE LA CUINA A L'IMMILLORABLE AMBIENT DELS BARS DE TAPES DE DONOSTIA. DESPRÉS VA COMPLETAR LA FORMACIÓ COM A CUINER TREBALLANT A FRANÇA I A MÈXIC, I A LES ORDRES DEL PRESTIGIÓS JUAN MARÍA ARZAK. LA LLISTA DELS SEUS MÈRITS PROFESSIONALS ÉS INACABABLE. SE'N POT DESTACAR LA VICTÒRIA AL CAMPIONAT D'ESPANYA DE CUINA (1988), ELS PREMIS ALIMENTS D'ESPANYA (2000 I 2002) O EL CINQUÈ LLOC QUE ACONSEGUÍ AL CAMPIONAT MUNDIAL BOCUSE D'OR (1989)

KOLDO ROYO
DOP FORMATGE MAHÓN-MENORCA

BESCUIT CRUIXENT DE FIGUES AMB TRES GELATS DE
FORMATGE MAHÓN-MENORCA I FIGUES DE MORO

LLAMPUGA A LA PLANXA AMB BARRA DE PATATA I
FORMATGE MAHÓN-MENORCA

TRUITA DE TRUFA AMB FORMATGE MAHÓN-MENORCA

BESCUIT CRUIXENT DE FIGUES AMB TRES GELATS DE FORMATGE MAHÓN-MENORCA I FIGUES DE MORO

PER A 5 PERSONES

BESCUIT DE FIGUES

INGREDIENTS

- 150 G D'OUS
- 150 G DE FARINA D'AMETLA
- 150 G DE SUCRE
- 100 G DE FIGUES SEQUES I SEMIPROCESSADES

ELABORACIÓ

- * MESCLAU ELS OUS I EL SUCRE DINS LA BATEDORA FINS QUE QUEDIN BEN LLIGATS; DESPRÉS, AFEGIU-HI A POC A POC LA FARINA D'AMETLA I LES FIGUES.
- * COEU LA MESCLA EN MOTLOS DE SILICONA 35 MINUTS A 170°C.
- * QUAN EL BESCUIT ESTIGUI FRED, TALLAU-LO EN RECTANGLES DE 7 CM DE LLARG, 2,5 CM AMPLE I 2 CM D'ALT.
- * CAMEL·LITZAU ELS RECTANGLES AMB SUCRE.

GELAT DE FORMATGE

MAHÓN-MENORCA TENDRE

INGREDIENTS

- 200 G DE FORMATGE MAHÓN-MENORCA TENDRE
- 30 G DE GLUCOSA ATOMITZADA
- 20 G DE SUCRE INVERTIT
- 100 G DE SUCRE
- 500 ML DE LLET
- 150 ML DE NATA
- 5 G D'ESTABILITZANT PER A GELAT
- 40 G DE LLET EN POLS

GELAT DE FORMATGE MAHÓN-MENORCA

SEMIMADURAT

INGREDIENTS

- 175 G DE FORMATGE MAHÓN-MENORCA SEMIMADURAT
- 30 G DE GLUCOSA ATOMITZADA
- 20 G DE SUCRE INVERTIT
- 100 G DE SUCRE
- 500 ML DE LLET
- 150 ML DE NATA
- 5 G D'ESTABILITZANT PER A GELAT
- 40 G DE LLET EN POLS

GELAT DE FORMATGE MAHÓN-MENORCA

MADURAT

INGREDIENTS

- 150 G DE FORMATGE MAHÓN-MENORCA MADURAT
- 30 G DE GLUCOSA ATOMITZADA
- 20 G DE SUCRE INVERTIT
- 100 G DE SUCRE
- 500 ML DE LLET
- 150 ML DE NATA
- 5 G D'ESTABILITZANT PER A GELAT
- 40 G DE LLET EN POLS

ELABORACIÓ

- * TROSSEJAU EL FORMATGE MAHÓN-MENORCA I MESCLAU-LO AMB LA LLET I LA NATA; ENCALENTIU-HO A FOC SUAU FINS A FONDRE EL FORMATGE I, DESPRÉS, AFEGIU-HI LA LLET EN POLS.
- * INCORPORAU-HI L'ESTABILITZANT AMB EL SUCRE I INCREMENTAU LA TEMPERATURA FINS A 86°C.
- * DEIXAU-HO REFREDAR I MADURAR 24 HORES.
- * CONGELAU-HO A LA GELADORA.

REDUCCIÓ DEL PALO DE MALLORCA

INGREDIENTS

- 200 ML DE PALO DE MALLORCA

ELABORACIÓ

- * ENCALENTIU EL PALO DE MALLORCA I REDUÏU-LO FINS A OBTENIR LA TEXTURA D'UN XAROP.

REDUCCIÓ DE L'AIGUA DE GUINDES

INGREDIENTS

- 200 ML D'AIGUA DE GUINDES
- 100 G DE SUCRE

ELABORACIÓ

- * ENCALENTIU-HO TOT I REDUÏU-HO FINS A OBTENIR LA TEXTURA D'UN XAROP ESPÉS.

GELATINA DE FIGUES DE MORO

INGREDIENTS

- 200 ML DE FIGUES DE MORO LIQUADES
- 4 G DE GELATINA AMB BASE VEGETAL

ELABORACIÓ

- * MESCLAU LA GELATINA AMB EL BROU DE FIGUES I TRITURAU-HO.
- * BULLIU-HO I POSAU-HO TOT EN UN RECIPIENT.
- * DEIXAU-HO QUALLAR I TALLAU-HO A DAUS.

MUNTATGE

- * FEIS SERVIR LA REDUCCIÓ D'AIGUA DE GUINDES PER FER UNA PINZELLADA QUE TRAVESSI EL PLAT.
- * POSAU ELS DAUETS DE GELATINA DAMUNT.
- * DISPOSAU UNA TIRA DE REDUCCIÓ DE PALO DE MALLORCA AL PLAT.
- * DAMUNT EL PLAT, COL·LOCAU UN RECTANGLE DE BESCUIT CAMEL·LITZAT.
- * PER ACABAR, FEIS UNA QUENELLE DE CADA TIPUS DE GELAT I POSAU-LES DAMUNT EL BESCUIT CAMEL·LITZAT.





LLAMPUGA A LA PLANXA AMB BARRA DE PATATA I FORMATGE MAHÓN-MENORCA

PER A 4 PERSONES

INGREDIENTS

- 15 UNITATS DE PATATÓ
- 120 G DE SOBRASSADA DE MALLORCA
- 120 G DE FORMATGE MAHÓN-MENORCA SEMIMADURAT
- 80 G DE MANTEGA
- 480 G DE FILETS DE LLAMPUGA
- 12 G DE LLAVORS DE ROSELLA
- 1 CULLERADA DE QUALLADA DE FORMATGE
- 1 CULLERADA DE CAVIAR

ELABORACIÓ

- * ENFORNAU LES PATATES AMB LA PELL DURANT 30 MINUTS A 180°C; DESPRÉS, PELAU-LES I RATLLAU-LES.
- * RATLLAU EL FORMATGE MAHÓN-MENORCA.
- * ENCALENTIU LA SOBRASSADA DE MALLORCA I LLEVAU-LI L'EXCEDENT DE GREIX.
- * MESCLAU-HO AMB LA MANTEGA.
- * ESTIRAU-HO EN UNA PLACA, ANIVELLAU-HO A 2 CM D'ALT I CONGELAU-HO.
- * TALLAU UN RECTANGLE DE 5 CM PER 2 CM I MARCAU-LO A LA PLANXA.
- * RETIRAU-LO DE LA PLANXA I, PELS COSTATS, ARREBOSSAU-LO AMB LES LLAVORS DE ROSELLA; ACABAU DE COURE-HO AL FORN.
- * MARCAU LA LLAMPUGA A LA PLANXA.

AIRE DE TOMÀTIGA

INGREDIENTS

- 500 ML DE SÉRUM DE TOMÀTIGA
- 15 G DE LECITINA

ELABORACIÓ

- * MESCLAU ELS INGREDIENTS I TREBALLAU-LOS AMB UNA BATEDORA.

PICADA PEBRE

INGREDIENTS

- ½ CEBA
- 2 TOMÀTIGUES
- 20 G DE CORIANDRE
- 7 GOTES DE TABASCO

ELABORACIÓ

- * TALLAU ELS INGREDIENTS EN DAUS PETITS I MESCLAU-LOS.

MUNTATGE

- * DINS UN PLAT CALENT COL·LOCAU LA BARRA DE PATATA, FORMATGE MAHÓN-MENORCA I SOBRASSADA DE MALLORCA; AL DAMUNT POSAU DOS FILETS DE LLAMPUGA.
- * AL DAMUNT, POSAU-HI LA PICADA PEBRE.
- * ACABAU AMB UNA CULLERADA D'AIRE DE TOMÀTIGA.
- * DECORAU EL PLAT AMB QUALLADA DE FORMATGE I CAVIAR.





TRUITA DE TRUFA AMB FORMATGE MAHÓN-MENORCA

PER A 4 PERSONES

INGREDIENTS

8 OUS CASOLANS

100 ML D'OLI DE TRUFA I TRUFA NEGRA RATLLADA

30 G DE FORMATGE MAHÓN-MENORCA RATLLAT

30 G DE FORMATGE PARMESÀ RATLLAT

10 ML D'OLI DE MALLORCA

40 G D'ENSALADA VARIADA DE GERMINATS

PEBRE BO I SAL

ELABORACIÓ

* BATEU LLEUGERAMENT ELS OUS I AFEGIU-HI SAL, PEBRE BO, ELS DOS FORMATGES TALLATS A DAUS PETITS I L'OLI DE TRUFA.

* DINS UNA PAELLA BEN CALENTA ANAU FENT LA TRUITA, DE TAL MANERA QUE US QUEDI BEN FETA PER FORA I POC FETA PER DINS.

* TREMPAU L'ENSALADA.

MUNTATGE

* DAMUNT UN PLAT CALENT, COL·LOCAU LA TRUITA DE FORMATGE MAHÓN-MENORCA I ACOMPANYAU-LA AMB L'ENSALADA DE GERMINATS I UNA RATLLADURA DE TRUFA NEGRE.





1

2

3

IGP ENSAÏMADA DE MALLORCA
RAFAEL SÁNCHEZ
ARABELLA SHERATON GOLF HOTEL SON VIDA
CARRER DE LA VINAGRELLA, S/N
PALMA
MALLORCA
+ 34 971 787 100

CREMA CREMADA D'ENSAÏMADA DE MALLORCA I VIEIRES
AL VAPOR D'HERBES DE MALLORCA SEQUES

BROQUETA GELADA D'ENSAÏMADA DE MALLORCA
AMB COTONETS DE SUCRE I ESTELLETES DE XOCOLATA

PASTISSET BORRATXO D'ENSAÏMADA DE MALLORCA
AMB CREMÓS DE XOCOLATA GIANDUIA

4

5

6



IGP ENSAÏMADA DE MALLORCA





PRODUCTE AMB INDICACIÓ GEOGRÀFICA PROTEGIDA, DEFINIT PER JOSEP PLA COM "LA COSA MÉS LLEUGERA, AÈRIA I DELICADA DE LA REBOSTERIA D'AQUEST PAÍS". LA SINGULAR FORMA D'ESPIRAL LA DIFERENCIA DE QUALSEVOL ALTRE PASTÍS. ES PRESENTA EN DIFERENTS MIDES I POT SER LLISA O FARCIDA DE CABELL D'ÀNGEL.

IGP ENSAÏMADA DE MALLORCA

CONSELL REGULADOR DE LA IGP ENSAÏMADA DE MALLORCA
C. DE CUBA, 2, BAIXOS, 07006 PALMA
TELÈFON: 971 272 686
FAX: 971 250 447

RAFAEL SÁNCHEZ
ARABELLA SHERATON GOLF
HOTEL SON VIDA

"ELS CUINERS DE L'ILLA SABEN APRECIAR EL PRODUCTE. A
MÉS, ÉS IMPORTANT TENIR UNA BASE TRADICIONAL."





RAFAEL SÁNCHEZ
ARABELLA SHERATON GOLF
HOTEL SON VIDA

AQUEST JOVENÍSSIM CATALÀ ÉS UN HOME QUE S'HA FET A ELL MATEIX. DES DE L'ADOLESCÈNCIA MOVENT-SE ENTRE ELS FOGONS DE LES CUINES DE MALLORCA, A MITJAN DÈCADA DELS NORANTA COMENÇÀ A FER FEINA COM A AJUDANT DE L'EXCLUSIU ARABELLA SHERATON GOLF HOTEL SON VIDA (AMB UNA ESTRELLA MICHELÍN). A POC A POC VA ANAR PUJANT ESCALONS FINS A CONVERTIR-SE, L'AGOST DEL 2003, EN EL CAP DE CUINA DEL RESTAURANT DE L'HOTEL. L'ANY 2000 VA SER FINALISTA DEL PREMI CULINARI ESPANYOL TAITTINGER. EL 2005 LA CADENA TELEVISIVA BRITÀNICA BBC EL CONVIDÀ PER A PARTICIPAR EN EL GOURMET FESTIVAL DE CAPETOWN, A SUD-ÀFRICA.

RAFAEL SÁNCHEZ
IGP ENSAÏMADA DE MALLORCA

CREMA CREMADA D'ENSAÏMADA DE MALLORCA I VIEIRES
AL VAPOR D'HERBES DE MALLORCA SEQUES

BROQUETA GELADA D'ENSAÏMADA DE MALLORCA
AMB COTONETS DE SUCRE I ESTELLETES DE XOCOLATA

PASTISSET BORRATXO D'ENSAÏMADA DE MALLORCA
AMB CREMÓS DE XOCOLATA GIANDUÏA

CREMA CREMADA D'ENSAÏMADA DE MALLORCA I VIEIRES AL VAPOR D'HERBES DE MALLORCA SEQUES

PER A 4 PERSONES

GELEA D'HERBES

100 ML D'HERBES DE MALLORCA SEQUES

3 G DE GELATINA (1 ½ FULLS)

* COEU-HO A FOC LENT FINS A OBTENIR UN PUNT UNA MICA CARNÓS.

* RETIRAU-HO I MUNTAU EL PLAT.

CREMA D'ENSAÏMADA DE MALLORCA INGREDIENTS

1 ENSAÏMADA DE MALLORCA (PER A 8 O 10 PERSONES)

1 BRANQUETA DE CITRONEL·LA PICADA

2 ESCALUNYES

1 L DE LLET SEMIDESNATADA

BROU DE PEIX

UN GRAPAT D'ALLS TENDRES

SUCRE

SAL

MUNTATGE

* DISPOSAU LA CREMA D'ENSAÏMADA DE MALLORCA AL PLAT.

* COL·LOCAU LES VIEIRES SOBRE LA CREMA.

* DISPOSAU LA GELEA D'HERBES DE MALLORCA DAMUNT LES VIEIRES.

* POSAU-HI SAL AL GUST.

ELABORACIÓ

* OFEGAU EN UN RECIPIENT L'ENSAÏMADA DE MALLORCA ESMICOLADA, LA CITRONEL·LA, L'ESCALUNYA PICADA I ELS ALLS TENDRES LAMINATS.

* MULLAU-HO AMB UNA PART DE LA LLET SEMIDESNATADA (APROXIMADAMENT 250 ML) I UNA MICA DE BROU DE PEIX.

* A PART, ELABORAU UN CAMEL, UN PUNT CREMAT, I AFEGIU-LO A POC A POC DAMUNT LA CREMA D'ENSAÏMADA DE MALLORCA.

* PASSAU-HO PEL TÚRMIX I PER UN COLADOR XINÈS FI.

* SI ÉS NECESSARI, POSAU-HO A PUNT DE TEXTURA AMB BROU DE PEIX.

* RESERVAU-HO EN FRED.

VIEIRES

INGREDIENTS

4 VIEIRES

BROU DE PEIX

HERBES FRESQUES

HERBES DE MALLORCA SEQUES

ELABORACIÓ

* NETEJAU I ASSAONAU LES VIEIRES.

* COL·LOCAU-LES EN UN RECIPIENT PER COURE AL VAPOR AMB EL BROU DE PEIX, LES HERBES FRESQUES I LES HERBES DE MALLORCA SEQUES.





BROQUETA GELADA D'ENSAÏMADA DE MALLORCA AMB COTONETS DE SUCRE I ESTELLETES DE XOCOLATA

PER A 4 PERSONES

GELAT D'ENSAÏMADA DE MALLORCA

INGREDIENTS

¼ D'ENSAÏMADA DE MALLORCA (PER A 8 O 10 PERSONES)

100 G DE XOCOLATA DE COBERTURA RATLLADA (PER DECORAR)

135 G DE SUCRE

15 G D'ESTABILITZANT

1 L DE LLET SEMIDESNATADA

250 ML D'AIGUA

6 VERMELLS D'OU

EL SUC D'UNA LLIMONA

ELABORACIÓ

* OFEGAU EN UN RECIPIENT L'ENSAÏMADA DE MALLORCA ESMICOLADA I LA LLET SEMIDESNATADA, BULLIU-HO I DEIXAU-HO REPOSAR 20 MINUTS. COLAU-HO.

* EN UN ALTRE RECIPIENT MESCLAU EL SUCRE, L'ESTABILITZANT, LA LLET QUE HEM COLAT, L'AIGUA, ELS VERMELLS D'OU I EL SUC DE LLIMONA.

* COEU-HO A 100°C DURANT 3 MINUTS.

* ABOCAU-HO TOT A LA GELADORA, ON ES MUNTA FINS A OBTENIR LA TEXTURA DE GELAT CREMÓS.

* PREPARAU UNES BOLLES DE GELAT PUNXADES AMB BROQUETES I MANTENIU-LES CONGELADES.

MUNTATGE

* COL·LOCAU LA BROQUETA DE GELAT D'ENSAÏMADA DE MALLORCA I ELS COTONETS DE SUCRE ENMIG DEL PLAT.

* ESPOLSAU-HO AMB LES ESTELLETES DE LA XOCOLATA RATLLADA.

COTONETS DE SUCRE

INGREDIENTS

50 G DE SUCRE PERLAT

ELABORACIÓ

* EN UN RECIPIENT AFEGIU EL SUCRE PERLAT I DISSOLEU-LO.

* ABOCAU-HO A LA MÀQUINA DE FER COTÓ DE SUCRE.

* EMBOLICAU LA BROQUETA GELADA AMB ELS COTONETS DE SUCRE.





PASTISSET BORRATXO D'ENSAÏMADA DE MALLORCA AMB CREMÓS DE XOCOLATA GIANDUIA

PER A 4 PERSONES

INGREDIENTS DECORACIÓ

PISTATXOS CAPOLATS

PENSAMENTS (FLORS COMESTIBLES)

PASTISSET BORRATXO

INGREDIENTS

½ ENSAÏMADA DE MALLORCA (PER A 8 O 10 PERSONES)

200 ML DE SUC DE TARONJA

50 ML DE LICOR DE TARONJA

ELABORACIÓ

- * COL·LOCAU DAMUNT LA BASE D'UNA PLACA DE METALL PAPER SULFURAT.
- * AFEGIU-HI L'ENSAÏMADA DE MALLORCA PER CAPES (UNS 12 CM D'ALT).
- * COBRIU-LA AMB TRES PARTS DE LA TARONJA ACABADA DE SUCAR I UNA PART DEL LICOR DE TARONJA.
- * TAPAU-HO AMB PAPER SULFURAT.
- * COL·LOCAU AL DAMUNT UNA ALTRA PLACA DE LA MATEIXA MIDA I PREMSAU-HO DURANT 12 HORES APROXIMADAMENT.

CREMÓS DE GIANDUIA

INGREDIENTS

150 G DE SUCRE

700 ML DE NATA

200 G DE VERMELLS D'OU

450 G DE XOCOLATA GIANDUIA

ELABORACIÓ

- * POSAU EN UN RECIPIENT EL SUCRE I LA NATA.
- * BULLIU-HO DURANT DOS MINUTS.
- * BARREJAU-HO AMB ELS VERMELLS D'OU AL BANY MARIA.
- * COLAU-HO AMB UN COLADOR XINÈS FI.
- * AFEGIU-HI LA XOCOLATA GIANDUIA I MESCLAU-HO FINS A OBTENIR UNA MESCLA CREMOSA.
- * POSAU-HO EN FRED.

MUNTATGE

- * DISPOSAU EL PASTISSET BORRATXO ENMIG DEL PLAT.
- * POSAU EL CREMÓS EN FORMA DE BOLLETA DEVORA EL PASTISSET BORRATXO.
- * DECORAU-HO AMB UNA MICA DE PISTATXO CAPOLAT I UNS PÈTALS DE PENSAMENTS.





1

2

3

DO OLI DE MALLORCA
JOSEF SAUERSHELL
ES RACÓ DES TEIX
CARRER DE SA VINYA, 6
DEIÀ
MALLORCA
+ 34 971 639 501

PA AMB OLI DE SARDINES AMB OLI DE MALLORCA
CARRÉ DE XAI AMB CROSTA D'OLIVES I OLI DE MALLORCA
CARPACCIO DE PINYA TROPICAL AMB
OLI DE MALLORCA I *PARFAIT* D'AMETLES

4 5 6



DO OLI DE MALLORCA





OLI D'OLIVA VERGE EXTRA AMB DENOMINACIÓ D'ORIGEN,
ELABORAT A L'ILLA DE MALLORCA AMB OLIVES DE LES
VARIETATS MALLORQUINA, ARBEQUINA I PICUAL. SEGONS
EL GRAU DE MADURACIÓ EN EL MOMENT DE LA RECOL·LECCIÓ,
ES DIFERENCIEN DOS TIPUS D'OLI: EL FRUITAT I EL
DOLÇ. EL FRUITAT PROCEDEIX DE LA RECOL·LECCIÓ MÉS
PRIMERENÇA; EL DOLÇ, OBTINGUT D'OLIVES MÉS MADURES,
ES CARACTERITZA PEL COLOR GROC DAURAT, PEL GUST
DOLÇ I PER LA SENSACIÓ PICANT.

DO OLI DE MALLORCA

CONSELL REGULADOR DE LA DENOMINACIÓ D'ORIGEN OLI DE MALLORCA
C. DE JOSEP ANSELM CLAVÉ, 8, 07002 PALMA
TELÈFON: 696 327 704
FAX: 971 176 156

JOSEF SAUERSCHELL
ES RACÓ DES TEIX

"UN BON CUINER, PROFESSIONAL O NO,
SAP USAR PRODUCTES DE PRIMERA QUALITAT."





JOSEF SAUERSHELL
ES RACÓ DES TEIX

QUAN NOMÉS ERA UN INFANT A QUI LI AGRADAVA AJUDAR SA MARE A LA CUINA, NO ES PODIA IMAGINAR QUE ALGUN DIA ESDEVINDRIA EL MESTRE CUINER QUE ÉS AVUI. NASCUT A ALEMANYA, COMENÇÀ LA CARRERA PROFESSIONAL AL SEU PAÍS, ENCARA QUE LA INQUIETUD I LES GANES D'APRENDRE RÀPIDAMENT EL VAREN DUR A FER FEINA ALS MÉS PRESTIGIOSOS RESTAURANTS D'EUROPA: SUÏSSA, EL REGNE UNIT, FRANÇA... FINS QUE A MITJAN DÈCADA DELS VUITANTA VA VENIR A TREBALLAR A DEIÀ, ON ES VA ENAMORAR D'UNA *MAÎTRE* MALLORQUINA. PLEGATS VAREN ACONSEGUIR UNA ESTRELLA MICHELÍN PER AL RESTAURANT EL OLIVO. D'ALESHORES ENÇÀ AQUESTA SIMPÀTICA PARELLA NO HA DEIXAT DE CAPTIVAR ELS COMENSALS AMB SUCULENTS PLATS. L'ANY 2001 LA GUIA *AL PUNTO* EL VA PREMIAR COM EL MILLOR CUINER DE L'ANY I L'ANY SEGÜENT VA ACONSEGUIR PER SEGONA VEGADA UNA ESTRELLA MICHELÍN, AQUESTA VEGADA PER AL SEU PROPI RESTAURANT: ES RACÓ DES TEIX.

JOSEF SAUERSCHELL
DO OLI DE MALLORCA

PA AMB OLI DE SARDINES AMB OLI DE MALLORCA
CARRÉ DE XAI AMB CROSTA D'OLIVES I OLI DE MALLORCA
CARPACCIO DE PINYA TROPICAL AMB
OLI DE MALLORCA I *PARFAIT* D'AMETLES

PA AMB OLI DE SARDINES AMB OLI DE MALLORCA

PER A 3 PERSONES

INGREDIENTS

6 SARDINES
6 LLESQUES DE PA MALLORQUÍ
6 TALLADES DE CUIXOT SALAT
6 TALLADES DE CUIXOT SALAT FREGIT
1 TOMÀTIGA
½ TOMÀTIGA TALLADA A DAUS
1 ALL TENDRE
2 SOFRITS
10 G DE TÀPERES
JULIVERT, CERFULL, FONOLL I CIBULET
UN PARELL DE FULLES D'ESCAROLA
SUC DE LLIMONA
OLI DE MALLORCA
VINAGRE DE XERÈS
PEBRE BO I SAL

ELABORACIÓ

- * NETEJAU I ESCATAU LES SARDINES.
- * FILETEJAU-LES I SALTAU-LES AMB OLI DE MALLORCA.
- * DESPRÉS, DEIXAU MACERAR LES SARDINES AMB EL JULIVERT, EL CERFULL, EL FONOLL, EL CIBULET, L'OLI DE MALLORCA, UN POC DE SUC DE LLIMONA, SAL I PEBRE BO.
- * A PART, BLANQUEJAU LA TOMÀTIGA AMB AIGUA BULLENT I LLEVAU-LI LA PELL.
- * SOFREGIU LA TOMÀTIGA PELADA TALLADA A QUARTS AMB L'OLI DE MALLORCA.
- * TORRAU LES LLESQUES DE PA.

MUNTATGE

- * POSAU DAMUNT EL PA TORRAT LA TOMÀTIGA TALLADA A QUARTS, EL CUIXOT SALAT I LA SARDINA.
- * COL·LOCAU DAMUNT EL PLAT LA TORRADA UNA VEGADA L'HÀGIU TALLADA A LA MIDA DE LA SARDINA.
- * ACOMPANYAU-HO D'UNA MARINADA FETA AMB LA MITJA TOMÀTIGA TALLADA A DAUS, ELS SOFRITS, L'ALL TENDRE, LES TÀPERES, EL CIBULET, L'OLI DE MALLORCA, EL VINAGRE DE XERÈS, SAL I PEBRE BO.
- * DECORAU-HO AMB LES TALLADES DE CUIXOT SALAT FREGIT I UNES FULLES D'ESCAROLA.





CARRÉ DE XAI AMB CROSTA D'OLIVES I OLI DE MALLORCA

PER A 2 PERSONES

INGREDIENTS

2 COSTELLAMS DE XAI DE 380 A 450 GRAMS

6 CULLERADES D'OLI DE MALLORCA

2 ESCALUNYES

100 G D'OLIVES NEGRES

100 G D'OLIVES VERDES

2 GRANS D'ALL

1 MANAT DE FARIGOLA

100 G DE PA BLANC RATLLAT

OLI DE MALLORCA

PEBRE BO I SAL

ELABORACIÓ

* ENCALENTIU L'OLI DE MALLORCA I FEIS UN SOFREGIT AMB L'ESCALUNYA, L'ALL PICAT, LA FARIGOLA I LES OLIVES SENSE PINYOL I PICADES.

* MESCLAU-HO AMB EL PA BLANC RATLLAT I UN RAIG D'OLI DE MALLORCA.

* FORMAU UNA PASTA PER FER LA CROSTA I RESERVAU-LA.

* ADOBAU EL XAI I ENFORNAU-LO DE 10 A 15 MINUTS A 170°C.

* QUAN FALTIN 5 MINUTS PER ACABAR DE COURE EL CARRÉ, TREIS-LO DEL FORN I COBRIU LA PART PLANA AMB LA PASTA PREPARADA ANTERIORMENT PER FER LA CROSTA.

* TORNAU-LO A ENFORNAR.

MUNTATGE

* COL·LOCAU EL CARRÉ DAMUNT EL PLAT.

* ACOMPANYAU LA CARN AMB PATATÓ O PATATES GRATINADES I AMB VERDURES DE TEMPORADA SALTADES AMB OLI DE MALLORCA AL PUNT.





CARPACCIO DE PINYA TROPICAL AMB OLI DE MALLORCA I PARFAIT D'AMETLES

PER A 4 PERSONES

INGREDIENTS

1 PINYA TROPICAL

PESTO DOLÇ INGREDIENTS

100 ML D'OLI DE MALLORCA

30 ML XAROP DE SUCRE (1 PART D'AIGUA I 1 DE SUCRE)

20 PINYONS TORRATS

20 G DE MELÓ

40 G D'HERBES: TARONGÍ, MENTA, ALFABEGUERA, MARIALLUÏSA,
ESTRAGÓ

ELABORACIÓ

* BLANQUEJAU LES HERBES I TRITURAU-LES JUNTAMENT AMB ELS PINYONS, EL MELÓ, EL XAROP DE SUCRE I L'OLI DE MALLORCA.

PARFAIT D'AMETLES

INGREDIENTS

2 OUS

3 VERMELLS D'OU

200 G DE SUCRE

500 ML DE NATA MUNTADA

1 FULL DE GELATINA

50 G D'AMETLA TORRADA MÔLTA

ELABORACIÓ

* PREPARAU UNA MASSA AMB ELS OUS, EL VERMELL D'OU I EL SUCRE.

* HIDRATAU EL FULL DE GELATINA AMB AIGUA FREDA.

* AFEGIU A LA MASSA LA NATA MUNTADA, LES AMETLES PICADES I EL FULL DE GELANTINA.

* DEIXAU-HO AL CONGELADOR 24 HORES.

MUNTATGE

* MUNTAU EL PLAT COL·LOCANT LA PINYA EN FORMA DE *CARPACCIO* (EN RODANXES MOLT FINES).

* DECORAU-HO AMB EL PESTO DOLÇ, UNES GOTES D'OLI DE MALLORCA, SALSAS DE GERDONS I ACOMPANYAU-HO DEL *PARFAIT* D'AMETLES.





1

2

3

DG HERBES DE MALLORCA
GERHARD SCHWAIGER
RESTAURANT TRISTÁN
PORTALS NOUS, LOCAL 1. EDIFICI CAPITANIA, S/N
PORTALS NOUS
MALLORCA
+ 34 971 675 547

MEDALLONS DE GRIMALD ATLÀNTIC AMB PAKCHOI,
BROU D'HERBES DE MALLORCA I SAFRÀ, I BOLETS ENOKITAKE

SANDVITX DE PELAIA AMB GASPATXO DE PATATES
ACOMPANYAT DE SUC D'HERBES DE MALLORCA I NYORES

CREMA SABAIONA D'HERBES DE MALLORCA DOLCES
AMB GELAT DE POMA I HERBES DE MALLORCA

4 5 6



DG HERBES DE MALLORCA





BEGUDA ESPIRITUOSA ANISADA AMB DENOMINACIÓ GEOGRÀFICA,
OBTINGUDA PER LA MACERACIÓ I/O LA DESTIL·LACIÓ
HIDROALCOHÒLICA DE PLANTES AROMÀTIQUES DE L'ILLA DE
MALLORCA. SE'N DISTINGEIXEN DE TRES TIPUS: DOLCES,
MESCLADES I SEQUES.

DG HERBES DE MALLORCA

DIRECCIÓ GENERAL D'AGRICULTURA
C. DELS FONERS, 10, 07006 PALMA
TELÈFON: 971 176 100
FAX: 971 176 156

GERHARD SCHWAIGER
RESTAURANT TRISTÁN

"LES HERBES DE MALLORCA SÓN UN INGREDIENT MOLT PARTICULAR, MOLT ESPECIAL, I EL SEU CARÀCTER HA DE PREVALER EN LA RECEPTE."



A black and white close-up portrait of a man with dark, wavy hair, looking down and to the left. He is wearing a white chef's coat. The background is blurred, showing what appears to be a kitchen or restaurant setting.

GERHARD SCHWAIGER
RESTAURANT TRISTÁN

ENCARA QUE VA NÉIXER I ES VA FORMAR COM A CUINER A ALEMANYA, AQUEST BAVARÈS FA MÉS DE VINT ANYS QUE DELECTA ELS COMENSALS DES DE LA CUINA DEL RESTAURANT TRISTÁN, A PORTALS NOUS. DES DE MALLORCA S'HA CONSAGRAT A ESCALA EUROPEA COM A GRAN CUINER, AMB NOMBROSOS ARTICLES I ASSAJOS PERIODÍSTICS EN REVISTES GASTRONÒMIQUES INTERNACIONALS. ENTRE MOLTS D'ALTRES ÈXITS PROFESSIONALS, SE N'HAN DE DESTACAR LES DUES ESTRELLES MICHELÍN, DE QUÈ POT PRESUMIR DES DEL 1991, O EL PREMI MARCELLINO, QUE VA REBRE EL RESTAURANT TRISTÁN AL MILLOR RESTAURANT DE LES BALEARS ELS ANYS 2000, 2001 I 2007.

GERHARD SCHWAIGER
DG HERBES DE MALLORCA

MEDALLONS DE GRIMALD ATLÀNTIC AMB PAKCHOI,
BROU D'HERBES DE MALLORCA I SAFRÀ, I BOLETS ENOKITAKE

SANDVITX DE PELAIÀ AMB GASPATXO DE PATATES
ACOMPANYAT DE SUC D'HERBES DE MALLORCA I NYORES

CREMA SABAIONA D'HERBES DE MALLORCA DOLCES
AMB GELAT DE POMA I HERBES DE MALLORCA

MEDALLONS DE GRIMALD ATLÀNTIC AMB PAKCHOI, BROU D'HERBES DE MALLORCA I SAFRÀ, I BOLETS ENOKITAKE

PER A 4 PERSONES

INGREDIENTS

2 GRIMALDS ATLÀNTICS VIUS DE 400 G

200 G DE BOLETS ENOKITAKE

ELABORACIÓ

- * POSAU ELS GRIMALDS VIUS DINS EL CONGELADOR DURANT MITJA HORA ABANS DE COURE'LS.
- * OMPLIU AMB AIGUA SALADA UN RECIPIENT TAN GROS COM ELS GRIMALDS I ESCALFAU-LO A 70°C.
- * POSAU ELS GRIMALDS A COURE AMB AQUESTA TEMPERATURA DURANT 40 MINUTS.
- * TREIS ELS GRIMALDS, DEIXAU-LOS REFREDAR UNA MICA I LLEVAU-LOS LA CLOSCA.
- * TALLAU LES COES I LES PINCES EN MEDALLONS D'UN DIT D'AMPLE I RESERVAU-LOS EN UN LLOC CALENT.
- * PREPARAU UNA PASTA AMB LA CARN DE LES ARTICULACIONS, QUE SERVIRÀ COM A FARCIMENT DE LES FULLES DE PAKCHOI.

BROU D'HERBES DE MALLORCA I SAFRÀ

INGREDIENTS

1 L DE BROU DE PEIX

250 ML DE VI BLANC SEC

125 ML DE PORTO BLANC

2 CULLERADES DE VERMUT

30 ML D'HERBES DE MALLORCA SEQUES

1 CEBA BLANCA

XILI

SUC DE LLIMONA

UNS BRINS DE SAFRÀ

250 G DE MANTEGA FREDA, TALLADA EN DAUS

SAL

PEBRE

ELABORACIÓ

- * TALLAU LA CEBA BLANCA EN DAUS I RATLLAU-LA FINS QUE SIGUI VIDRIOSA.
- * ABOCAU-HI LES HERBES DE MALLORCA SEQUES.
- * POSAU-HI ELS ALTRES INGREDIENTS, LLEVAT DE LA MANTEGA, I DEIXAU REDUIR EL BROU FINS A UN TERÇ.
- * INCORPORAU LA MANTEGA FREDA I TRITURAU EL BROU DURANT 5 MINUTS.

* AFEGIU-HI ELS BOLETS ENOKITAKE, MENTRE ESCALFAU LA SALSÀ A FOC FLUIX, SENSE DEIXAR-LA BULLIR.

FULLES DE COL PAKCHOI FARCIDES AMB LES ARTICULACIONS DEL GRIMALD

INGREDIENTS

4 FULLES DE PAKCHOI

100 G DE PIT DE POLLASTRE SENSE PELL

CARN DE LES ARTICULACIONS DEL GRIMALD

1 VERMELL D'OU

125 ML DE NATA LÍQUIDA FREDA

XILI

SUC DE LLIMONA

SAL

ELABORACIÓ

- * CAPOLAU EL PIT DE POLLASTRE, BEN FRED, CONJUNTAMENT AMB EL VERMELL D'OU, EN UNA BATEDORA FINS A OBTENIR-NE UNA MESCLA HOMOGÈNIA. A MESURA QUE ES TRITURA, ASSAONAU-HO AMB EL XILI, EL SUC DE LLIMONA I LA SAL, I AFEGIU-HI PROGRESSIVAMENT LA NATA GÈLIDA.
- * BLANQUEJAU LES FULLES DE PAKCHOI EN AIGUA SALADA BULLENT DURANT 20 SEGONS I REFREDAU-LES TOT D'UNA.
- * OBRIU LES FULLES DAMUNT UN PEDAÇ DE CUINA I OMPLIU-LES AMB LA PASTA QUE HEU PREPARAT ABANS I AMB LES ARTICULACIONS DEL GRIMALD.
- * EMBOLICAU CADA FULLA EN PAPER DE CEL•LOFANA UNTAT AMB OLI VEGETAL I COEU-LES AL FORN A 90°C DURANT 10 MINUTS.

MUNTATGE

- * ABOCAU LENTAMENT EL BROU D'HERBES DE MALLORCA I SAFRÀ FINS A TAPAR EL FONS DEL PLAT.
- * SOBRE AQUEST FONS, COL•LOCAU ELS MEDALLONS DE GRIMALD FORMANT UN CERCLE.
- * ACABAU EL MUNTATGE DEL PLAT POSANT LES FULLES DE PAKCHOI FARCIDES DE GRIMALD I ELS BOLETS ENOKITAKE DAMUNT ELS MEDALLONS.





SANDVITX DE PELAIA AMB GASPATXO DE PATATES ACOMPANYAT DE SUC D'HERBES DE MALLORCA I NYORES

PER A 4 PERSONES

GASPATXO DE PATATES INGREDIENTS

- 8 PATATES MITJANES (QUE MANTENGUIN LA FORMA DESPRÉS DE LA COCCIÓ)
- 1 CULLERADETA DE COMÍ
- 4 RAVENETS
- 1 COGOMBRE PETIT
- 1 CEBA BLANCA PETITA
- 500 ML DE BROU DE POLLASTRE O DE CARN AMB GUST I TROSSETS DE CUIXOT SALAT IBÈRIC
- 2 CULLERADES DE VINAGRE DE VI NEGRE
- 2 CULLERADES D'OLI DE MALLORCA
- SUC DE LLIMONA
- 250 ML DE LLET
- NOU MOSCADA
- 1 CULLERADA DE CIBULET TALLAT
- PEBRE BO ACABAT DE MOLDRE I SAL

ELABORACIÓ

- * CUINAU LES PATATES AMB EL COMÍ FINS QUE SIGUIN TOVES, TREIS-LES DEL FOC I DEIXAU-LES REFREDAR UNA MICA.
- * PELAU CINC DE LES PATATES ENCARA CALENTES, FEIS-NE TALLADES, CONDIMENTAU-LES I COBRIU-LES AMB EL BROU DE CARN AMB CUIXOT.
- * TREMPAU-HO AMB VINAGRE I OLI DE MALLORCA.
- * PELAU EL COGOMBRE I ELS RAVENETS, LLEVAU-LOS LES LLAVORS I FEIS-NE TALLADES PRIMES.
- * BARREJAU-LES AMB LES PATATES I DEIXAU-HO COLAR DURANT UNA HORA.
- * DESPRÉS D'UNA HORA, CONDIMENTAU AL GUST.
- * PELAU LES PATATES QUE QUEDEN I COEU-LES DE NOU, AMB LA CEBA PICADA, LA LLET I EL BROU QUE QUEDA.
- * CONDIMENTAU-HO AMB SAL, PEBRE BO I NOU MOSCADA, I CAPOLAU-HO.
- * A CONTINUACIÓ, DEIXAU-HO REFREDAR I BARREJAU-HO AMB EL CIBULET.

SUC D'HERBES DE MALLORCA SEQUES I NYORES INGREDIENTS

- 1 CEBA VERMELLA
- 2 ALLS
- 2 NYORES
- 250 ML DE SUC DE TARONJA
- 1 CULLERADA DE TOMÀTIGA CONCENTRADA
- 1 CULLERADA D'OLI DE MALLORCA
- 20 ML D'HERBES DE MALLORCA SEQUES
- 1 FULLA DE LLOSER
- 1 CULLERETA DE PEBRE D'ESPELETTE

ELABORACIÓ

- * XAPAU LES NYORES I LLEVAU-LOS EL PINYOL; DESPRÉS, SOFREGIU-LES UNA MICA.
- * TREIS LES NYORES DE L'OLI I AFEGIU-LOS LA CEBA VERMELLA PICADA I L'ALL, FINS QUE ES POSI DAURAT.
- * AFEGIU-HI EL CONCENTRAT DE TOMÀTIGA, LA FULLA DE LLOSER I EL PEBRE D'ESPELETTE; SOFREGIU-HO I AFEGIU-HI LES HERBES DE MALLORCA SEQUES I EL SUC DE TARONJA.
- * TREIS LA POLPA DE LES NYORES AMB UNA CULLERA I INCORPORAU-LA A LA SALSA.
- * DEIXAU REDUIR LA SALSA, ASSAONAU-LA I PASSAU-LA PEL COLADOR XINÈS.

FARCIMENT DE PIT DE POLLASTRE INGREDIENTS

- 100 G DE PIT DE POLLASTRE SENSE PELL
- 1 VERMELL D'OU
- 125 ML DE NATA LÍQUIDA FREDA
- XILI
- SUC DE LLIMONA
- SAL

ELABORACIÓ

- * CAPOLAU EL PIT DE POLLASTRE, BEN FRED, CONJUNTAMENT AMB EL VERMELL D'OU EN UNA BATEDORA FINS A OBTENIR-NE UNA MESCLA HOMOGÈNIA.
- * A MESURA QUE ES TRITURA, ASSAONAU-HO AMB EL XILI, EL SUC DE LLIMONA I LA SAL. PROGRESSIVAMENT AFEGIU-HI LA NATA GÈLIDA.

SANDVITX DE PELAIA INGREDIENTS

- 1 KG DE FILETS DE PELAIA
- 2 LLESQUES FINES DE PA TRAMEZZINO (PA DE MOTLO ITALIÀ)
- 200 G DE FARCIMENT DE PIT DE POLLASTRE
- OLI DE MALLORCA
- PEBRE BO I SAL

ELABORACIÓ

- * CONDIMENTAU ELS FILETS DE PELAIA I TALLAU EL PA DE MOTLO EN FORMA RECTANGULAR, A LA MIDA DELS FILETS.
- * UNTAU UNA LLESCA DE PA DE MOTLO AMB UNA CAPA FINA DEL FARCIMENT DE PIT DE POLLASTRE.
- * DAMUNT EL PA COL·LOCAU UN FILET DE PELAIA I UNTAU-LO AMB EL FARCIMENT, D'UN DIT D'AMPLE.
- * COL·LOCAU UN ALTRE FILET I ACABAU AQUEST MUNTATGE AMB L'ALTRA LLESCA DE PA DE MOTLO. CONTINUAU AIXÍ AMB ELS ALTRES DOS FILETS DE PELAIA.
- * EMBOLICAU ELS SANDVITXOS EN PAPER D'ALUMINI LUBRIFICAT AMB UN POC D'OLI DE MALLORCA.
- * COEU AL VAPOR DINS EL FORN DURANT 12 MINUTS.
- * DESEMBOLICAU ELS SANDVITXOS I FREGIU-LOS EN UN PAELLA AMB OLI D'OLIVA FINS QUE ESTIGUIN DAURATS.
- * FEIS-NE TROSSETS AMB UN GANIVET ELÈCTRIC.

MUNTATGE

- * POSAU EL GASPATXO DE PATATA ACOMPANYAT AMB EL SUC D'HERBES DE MALLORCA I NYORES EN UNA GREIXONERETA.
- * DISPOS AU EL SANDVITX DE PELAIA AL PLAT JUNTAMENT AMB LA GREIXONERETA.





CREMA SABAIONA D'HERBES DE MALLORCA DOLCES AMB GELAT DE POMA I HERBES DE MALLORCA

PER A 4 PERSONES (COM A MÍNIM)

CREMA SABAIONA

INGREDIENTS

3 VERMELLS D'OU
10 ML D'HERBES DE MALLORCA DOLCES
40 ML DE CHAMPAGNE
10 G DE SUCRE
4 FULLS DE GELATINA MULLATS
125 ML DE NATA BATUDA NO ENSUCRADA
1 ESQUITX DE SUC DE LLIMONA

ELABORACIÓ

* BATEU ELS VERMELLS D'OU AMB LES HERBES DE MALLORCA, EL CHAMPAGNE I EL SUCRE AL BANY MARIA, FINS QUE LA PASTA COMENCI A QUALLAR.
* AFEGIU-HI, ANANT MOLT ALERTA, LA GELATINA MULLADA I DEIXAU-LA REPOSAR DURANT 1 HORA A LA GELERA.
* JUST ABANS DEL MUNTATGE, AFEGIU-HI, ANANT AMB COMPTE, EL SUC DE LA LLIMONA I LA NATA BATUDA.

GELAT DE POMA I HERBES DE MALLORCA

INGREDIENTS

1 POMA GROSSA
30 G DE PANSES
40 ML D'HERBES DE MALLORCA MESCLADES
50 G DE MANTEGA
SUC DE LLIMONA
250 ML DE LLET
250 ML DE NATA
4 VERMELLS D'OU
2 OUS
100 G SUCRE
MITJA BEINA DE VAINILLA
CANYELLA EN POLS

ELABORACIÓ

* PELAU LA POMA, LLEVAU-LI EL COR, TALLAU-LA I ESQUITXAU-LA AMB SUC DE LLIMONA.
* POSAU LA MANTEGA EN UNA PAELLA FINS QUE ES DAURI I AFEGIU-HI ELS DAUS DE POMA I LES HERBES DE MALLORCA MESCLADES.

* CONDIMENTAU-HO AMB CANYELLA I DEIXAU-HO CONFITAR COMPLETAMENT; DESPRÉS, DEIXAU-HO REFREDAR.

* BATEU LA LLET, LA NATA, ELS OUS, EL SUCRE I EL CONTINGUT D'UNA BEINA DE VAINILLA AL BANY MARIA, FINS QUE SIGUI CALENT, PERÒ SENSE DEIXAR-HO BULLIR.

* POSAU LA MESCLA EN UNA GELADORA I CONGELAU-LA.

* QUAN LA MESCLA ESTIGUI CONGELADA I SIGUI DE CONSISTÈNCIA ESPESSA, AFEGIU-HI LES POMES I GUARDAU-LA AL CONGELADOR.

MUNTATGE

* UTILITZAU UNA MÀNEGA PASTISSERA I OMPLIU EL FONS D'UNA COPA DE CAVA AMB EL GELAT DE POMA I HERBES DE MALLORCA.

* DAMUNT EL GELAT, POSAU-HI UN PARELL DE CULLERADES SOPERES DE LA CREMA SABAIONA.

* DAMUNT LA SABAIONA, UNA ALTRA CAPA DE GELAT DE POMA I HERBES DE MALLORCA.

* PER ACABAR, POSAU DAMUNT EL GELAT UN PARELL MÉS DE CULLERADES DE LA CREMA SABAIONA.







1

2

3



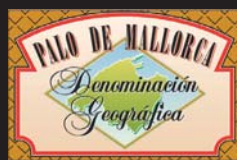
4

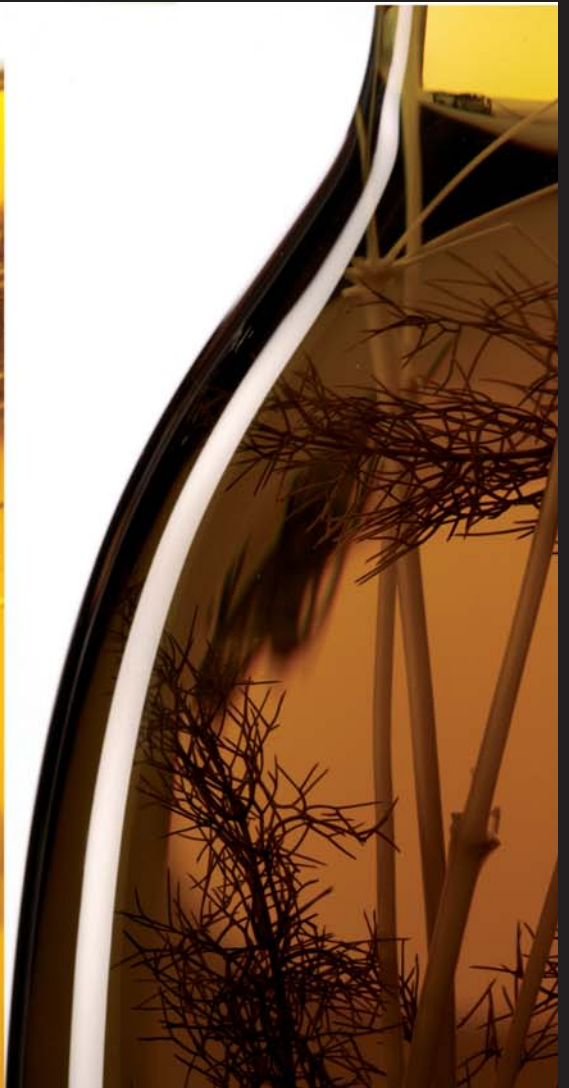
5

6



1 2 3





4

5

6





DE LES ILLES BALEARS

6 CUINERS AMB ESTRELLES MICHELÍN
6 ALIMENTS AMB DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Agraïments

La consellera d'Agricultura i Pesca vol agrair la inestimable i desinteressada col·laboració de tots els cuiners que ens han prestat el temps, el bon quefer i, per descomptat, les receptes, que són la base i l'argument d'aquest llibre.

Així mateix, cal destacar el treball i l'interès que han mostrat tots els consells reguladors, en una estratègia conjunta, amb vista que aquesta edició sortís endavant.

Finalment, s'ha d'esmentar la generosa participació del mestre cuiner Antoni Piña, per la tasca d'assessorament.



**Govern
de les Illes Balears**

Conselleria
d'Agricultura i Pesca



WWW.ILLESBALEARSQUALITAT.ES