



Carquinyolis

Caldes de Montbui

Ubicació

Comarca: Vallès Oriental
Lloc/Adreça: Plaça de la Font del Lleó, 6.
Alçada: 206

Coordenades:

Latitud: 41.6347
Longitud: 2.16196
UTM Est (X): 430200
UTM Nord (Y): 4609558

Classificació

Número de fitxa 08033 - 192
Àmbit: Patrimoni immaterial
Tipologia Tècnica artesanal
Estil / època: Contemporani
Segle XIX-XXI
Any 1860
Estat de conservació Bo
Protecció Inexistent
Tipus de protecció: Inexistent
Accés Obert
Ús actual: Social
Titularitat Privada
Autoria de la fitxa Laura Bosch Martínez
Data de registre de la fitxa: dg., 02/11/2008 - 01:00

Descripció

Els carquinyolis són unes pastes seques i dolces tradicionals.

Els carquinyolis estan elaborats utilitzant productes de primera qualitat: ous, farina, llet, sucre i ametlles. Però el secret està en el toc personal del pastisser de la casa. A la massa que s'obté, se li dona una forma allargada que es talla a trossos petits, que es mengen sols, o bé acompanyats de llet, cafè, xocolata, vi dolç o ratafia. Es comercialitzen a l'engròs, i a granel i també en bosses de paper i de plàstic.

Recepta gastronòmica:

INGREDIENTS: 100 g d'ametlles crues. - 100 g de sucre. - 150 g de farina. - 50 g de margarina. - 1 ou. - 1 culleradeta de llevat en pols. - 1 llimona ratllada. 100 g d'ametlles crues. - 100 g de sucre. - 150 g de farina. - 50 g de margarina. - 1 ou. - 1 culleradeta de llevat en pols. - 1 llimona ratllada.

ELABORACIÓ: S'agafa el sucre, l'ou, el llevat en pols, la canyella, la llimona ratllada i la farina, i es barreja tot junt. A continuació es barregen les ametlles amb la pasta resultant de la barreja d'ingredients i es fan tires d'un centímetre més o menys de gruix. Es posa una safata, prèviament untada amb una mica de mantega, es col·loquen les tires a la safata i es pinten per sobre amb ou batut. Finalment es posa la safata al forn i quan estiguin una mica cuites se'n treuen les tires i es tallen a trossos. Es tornen a posar els trossos al forn, procurant que estiguin plans deixant-los cinc o deu minuts i ja estan llestos per menjar.

Observacions:

Són especialment destacats els de la casa Casabayó o l'Espiga d'Or.

Història

Durant anys va ser un postre ofert per les Festes de Sant Antoni de Caldes de Montbui.

Antigament, a Caldes, les ametlles senceres es deixaven en remull en aigua termal per pelar-les amb facilitat i millorar-ne el gust.

Bibliografia

Enllaços d'interès:

[Thermalia_productes típics](#)

[Carquinyolis a Caldes de Montbui](#)

