



Carquinyolis Casabayó

Caldes de Montbui

Ubicació

Comarca: Vallès Oriental
Lloc/Adreça: Plaça de la Font del Lleó, núm. 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
Autoria de l'element: Família Casabayó
Estat de conservació Bo
Protecció Física
Accés Restringit
Ús actual: Social
Titularitat Privada
Titular: Rosi Casabayó
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 de la casa Casabayó 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 dóna 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.

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.

Història

Els carquinyolis són fabricats des de fa 140 anys per la família Casabayó . La seva fabricació es fa durant la nit.

