

# 10 coques de Sant Joan per menjar-se la revetlla

S'acosta la nit de Sant Joan i, més enllà del cava, la gran protagonista de totes les taules és la coca de Sant Joan.

Les coques de Sant Joan tradicionals mai fallen, aquestes són les de crema, les de fruita confitada o les de llardons. Però cada cop més forners i pastissers s'atreveixen a innovar les tradicions i ofereixen transgressores coques de Sant Joan.

Si durant aquesta revetlla de San Joan ets dels que vols innovar amb les coques, no perdís el fil d'aquestes propostes:

## 1. La coca de crema cremada i pinyons, d'Enric Ortuño



*Coca de crema cremada i pinyons d'Enric Ortuño. Foto: lamillorcocadesantjoan.cat.*

A L'Atelier Barcelona, el pastisser **Enric Ortuño**, prepara la coca de Sant Joan que ha estat guardonada amb el **premi a la millor coca de Sant Joan de crema i pinyons** del Concurs Professional La Millor Coca de Sant Joan 2020.

Si sou d'aquells que gaudiu al màxim amb la crema cremada, sense cap mena de dubte aquesta és la vostra coca.

[loc]76[/loc]

## 2. La coca de roses, de Juli Álvarez



*Coca de roses del Forn La Llibreria de Juli Álvarez. Foto: fornlallibreria.com*

Podeu imaginar una coca de Sant Joan amb gust de Sant Jordi? Precisament l'any que Sant Jordi ha quedat deslluït pel coronavirus, al Forn La Llibreria, en **Juli Álvarez** prepara la coca de Sant Joan amb gust de rosa. Una coca de rosa que ha estat guardonada amb el **premi a la millor coca creativa** al Concurs Professional La Millor Coca de Sant Joan 2020. Un sabor que lliga a la perfecció amb el nom de l'establiment.

[loc]77[/loc]

## 3. El Cocattone, de Jordi Morera



*Cocattone de Jordi Morera a L'espiga d'Or de Vilanova i la Geltrú. Foto: Instagram Jordi Morera.*

**Jordi Morera**, el forner de pa ecològic de Vilanova i la Geltrú, aquest 2020 sorprèn amb el que ell mateix ha batejat com a **Cocattone**, la fusió de la coca de Sant Joan i el penettone. Aquesta atrevida proposta també porta cireres i bocins de xocolata. La creació s'ha pogut anar seguint el directe al perfil d'Instagram del forner i es pot comprar a les 4 botigues de L'Espiga d'Or de Vilanova i la Geltrú.

[lloc]78[/lloc]

#### 4. La coca de **Lemon Pie**, de Jordi Morera





Coca de Sant Joan 'Lemon Pie' de Jordi Morera. Foto: Trinitat Gilbert

El mateix **Jordi Morera** també fa la coca de *lemon pie*, una coca creada com a novetat l'any 2017 i que des d'aleshores no s'ha deixat de fer. Una coca amb gust refrescant que s'ha convertit en un clàssic i que també destaca per estar feta amb brioix per a vegans i intolerants a l'ou i la lactosa. Aquesta base de brioix està feta amb oli d'oliva verge extra i també és la que el forner fa servir per fer les coques clàssiques.

La coca de lemon pie es pot comprar a les botigues de L'Espiga d'Or de Vilanova i la Geltrú, al Mercat d'Autors d'Ametller Origen a Barcelona i a Espicula d'Andorra.

[loc]78[/loc]

[loc]79[/loc]

[loc]80[/loc]

##### 5. La coca-coulant, de Daniel Jordà



*Coca-Coulant de Daniel Jordà. Foto: Instagram Panes Creativos.*

De les mans d'un altre forner transgressor ens arriba la coca-coulant. En **Daniel Jordà** ha fusionat les coques de Sant Joan amb els coulants de xocolata i aquest 2020 sorprèn amb aquesta creació. La *coca-coulant* no és precisament de la mida d'un coulant de xocolata, sinó de grans dimensions. Una coca especial que també és solidària perquè part dels beneficis que generi es donaran a la campanya *kidscorona* de l'Hospital Sant Joan de Déu.

Aquesta coca-coulant es pot comprar a Panes Creativos.

[lloc]72[/lloc]

## **6. La coca de festucs amb melmelada de cítrics, de Miquel Guarro**





*Coca de festucs i melmelada de cítrics de Miquel Guarro. Foto: Facebook Miquel Guarro.*

La pastisseria **Hofmann**, de la mà del xocolater **Miquel Guarro**, també ha innovat en l'àmbit de les coques de Sant Joan i aquest cop ho ha fet amb una coca de festucs i melmelada de cítrics.

A la Hofmann, a més d'aquesta novetat, també hi podreu trobar la coca de Sant Joan de fruits vermells amb crema de vainilla que la mateixa pastisseria va fer l'any passat amb el pastisser **Jesús Fuentes**.

[lloc]81[/lloc]

#### **7. La coca de brioix amb mascarpone, glacé de cafè i xocolata, de Roger Canela**



*La coca de brioix amb mascarpone, glacé de cafè i xocolata, de Roger Canela Foto: Facebook PaPanBread.*

**Roger Canela**, guanyador del premi a la coca creativa del Concurs Professional La Millor Coca de Sant Joan 2019, torna a oferir la coca amb la qual va guanyar el concurs: la coca de brioix, mascarpone, glacé de cafè i xocolata. Des del forn PaPanBread de Lleida, aquesta coca té un gust molt semblant al del tiramisú.

[lloc]82[/lloc]

#### **8. La coca de mel i mató, de Cristina Massagué**





*Coca de mel i mató de Cristina Massagué. Foto: Instagram boci\_bcn.*

Quines serien les postres més tradicionals a Catalunya? Si estàs pensant en el clàssic mel i mató, has encertat. **Cristina Massagué**, de la **pastisseria Bocí**, elabora infinitat de coques amb gustos molt variats i sorprenents, però aquesta proposta tan adaptada a la cuina catalana -que no és nova d'aquest any- no podia faltar entre la nostra selecció. Els ingredients: brioix, mel, mató i anous.

Aquesta i 12 tipologies més és el que trobareu en aquesta pastisseria de Via Augusta de Barcelona.

[loc]83[/loc]

## 9. El gelat de coca de Sant Joan





*Gelat de coca de Sant Joan a l'Enxaneta de S'Agaró. Foto: Núria Escalona.*

Més enllà de les coques de Sant Joan, innovadores o clàssiques, el gelat és el rei dels dolços d'estiu. Les gelateries artesanes també innoven constantment i des de fa uns anys, en dies propers a Sant Joan, ofereixen gelat de coca de Sant Joan.

Des de Gastrotalkers us recomanem tastar els gelats de coca de Sant Joan de les gelateries **l'Enxaneta** de la Costa Brava i la gelateria **DeLaCrem** de Barcelona. Us en llepareu els dits!

[lloc]84[/lloc]

[lloc]85[/lloc]

#### **10. La clàssica de fruita confitada, de Patchi Larrea**



*Coca de Sant Joan de fruita confitada de Patchi Larrea. Foto: lamillorcocadesantjoan.cat*

Ja en aquest punt, nosaltres culminem la nostra revetlla amb una proposta pels menys transgressors. Si ets d'aquells que prefereix deixar la innovació per altres moments i apostar per les clàssiques coques de Sant Joan, has de saber que el pastisser **Patchi Larrea** de la pastisseria *Sweet Drops* de Castelldefels ha estat el guanyador del premi millor coca clàssica de fruita confitada al Concurs Professional La Millor Coca de Sant Joan 2020.

[lloc]85[/lloc]

Sigui com sigui i triïs el que triïs, des de Gastrotalkers no ens volem estar de recomanar que t'asseguris de menjar una coca de Sant Joan artesana que hagi estat feta en un forn de pa o en una pastisseria.