

9 coques de Sant Joan per cruspirse la revetlla

Clàssiques o transgressores? Aquestes són algunes de les coques de Sant Joan que no et pots perdre aquest 2022



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 fa alguns anys que forners i pastissers s'atreveixen a innovar les tradicions i ofereixen propostes més transgressores.

El Gremi de Pastisseria de Barcelona encara és optimista i aquest any espera superar les vendes de 2019: més d'1,8 milions de coques artesanes a tot Catalunya. La coincidència de Sant Joan en divendres, que facilita un pont llarg, i la certa normalitat recuperada després de la pandèmia fan preveure una molt bona campanya, ja que les ganes de celebració es perceben notablement.

Sigui com sigui, com que la coca de Sant Joan, igual que un bon brindis amb bombolles de cava, no poden faltar a la taula de la revetlla, aquí **et proposem una selecció de coques de Sant Joan per tastar aquest 2022:**

1. La millor coca de Sant Joan del 2022, del Forn de Pa i Pastisseria Gil



Coca de brioix i fruita confitada del Forn de Pa i Pastisseria Gil. Foto: lamillorcocadesantjoan.cat.

El Forn de Pa i Pastisseria Gil de Barcelona, prepara la coca de Sant Joan que ha estat reconeguda amb el premi a la millor coca de Sant Joan Tradicional del Concurs Professional La Millor Coca de Sant Joan 2022.

Si sou d'aquells que gaudiu al màxim amb un bon brioix i la fruita confitada, sens dubte aquesta és la vostra coca.

2. Coca Tatin, de l'Atelier Barcelona



Coca Tatin de l'Atelier Barcelona. Foto: L'Atelier Barcelona.

A L'Atelier Barcelona, el pastisser **Enric Ortuño** prepara la coca de Sant Joan que ha estat reconeguda amb el **premi a la millor coca de Sant Joan Creativa** del Concurs Professional La Millor Coca de Sant Joan 2022. És una coca de brioix de llarga fermentació amb crema de vainilla i poma caramel·litzada.

L'any 2020, L'Atelier Barcelona també va ser mereixedor del premi a la millor coca de Sant Joan de crema i pinyons, una coca que segueixen fent i que també és una molt bona opció.

3. La coca de Sant Joan de Casa Cacao i Jordi Roca



Coca de Casa Cacao 2022. Foto: Jordi Roca.

Aquest any, el conegut i reconegut pastisser **Jordi Roca**, el petit dels germans Roca, ha elaborat una coca de Sant Joan. És una coca farcida de xocolata d'origen Índia Kerala 70%, crema cremada, cirera i albercoc confitat. Té una curiosa forma de núvol i està pensada així perquè pugui tallar fàcilment amb la mà. La trobareu a Casa Cacao Girona.

4. La coca de Sant Joan de Daniel Jordà



Coca de poma, caramel i crema de Daniel Jordà (2022). Foto: Panes Creativos.

De les mans d'un forner transgressor ens arriba la de poma, caramel xocolatejat i crema. En **Daniel Jordà** ha tornat a crear una coca especial i diferent que també és solidària perquè part dels beneficis que generi es donaran al programa d'humanització Hospital Amic a La Casa de Sofia de l'Hospital Sant Joan de Déu.

Aquesta es pot comprar a **Panes Creativos**, on també trobareu les clàssiques coques de Sant Joan.

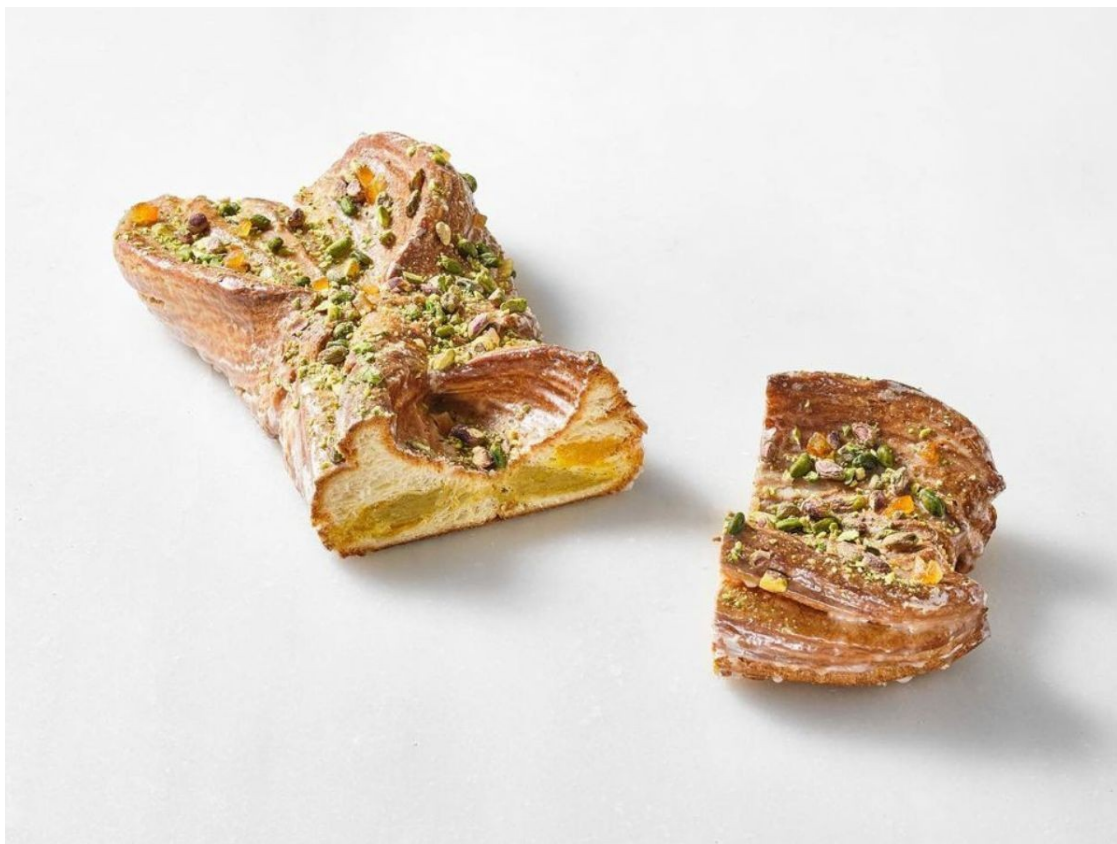
5. Pastís especial de Coca de Sant Joan, de Jon Cake



Pastís de formatge de coca de Sant Joan de Jon Cake (2022). Foto: Jon Cake.

Jon Cake se suma a la causa solidària iniciada per **Daniel Jordà**. Ho va fer l'any 2021 i ho ha tornat a fer aquest 2022. La seva proposta és un dels seus populars pastissos de formatge de Coca de Sant Joan. Els beneficis recaptats també es destinaran a l'Hospital Sant Joan de Déu.

6. Coca de festucs amb mermelada de cítrics, de Miquel Guarro



Coca de festucs i mermelada de cítrics de Miquel Guarro (2022). Foto: Patisserie Hofmann.

La pastisseria **Hofmann**, de la mà del xocolater **Miquel Guarro**, tornar a repetir una de les coques que fa un parell d'anys va causar furor: la coca de festucs i mermelada de cítrics. A diferència d'altres anys, aquest 2022 està presentada en una forma semblant a un llaç.

A la Hofmann, a més d'aquesta novetat, també hi podreu trobar la coca de Sant Joan de fruits vermells amb crema de vainilla, la coca de mascarpone i massa de brioix de pasta de full o d'altres de més clàssiques com la de crema i taronja confitada.

7. La coca de xocolata de la Patisserie Brunells



Coca de xocolata de la Patisserie Brunells (2022). Foto: Patisserie Brunells.

Aquesta coca de la Patisserie Brunells de Barcelona és de xocolata i ha estat reconeguda com a millor coca de xocolata al concurs Millor Coca de Sant Joan 2022. És una proposta de Miquel Chamorro i consisteix en un brioix enriquit amb mantega de Normandia, farcit abans de la cocció amb una crema de xocolata amb llet i praliné d'ametlles i avellanes.

A més d'aquesta coca, també en podreu trobar d'altres de més clàssiques com la de crema i pinyons, la de fruita i pinyons o la de llardons i pinyons. Així mateix, no podeu marxar de Brunells sense tastar el seu croissant artesà de mantega, premiat l'any 2020 als pocs mesos d'iniciar una nova etapa, tot sigui dit, molt positiva.

8. Coca de marc de cava, de Christian Escribà



Coca de Sant Joan de marc de cava de Pastisseria Escribà (2022). Foto: Pastisseria Escribà.

A la Pastisseria Escribà saben que el brindis per excel·lència de la nit de Sant Joan a Catalunya és el cava. Així que la seva proposta més innovadora és una coca feta amb marc de cava, concretament L'Esperit d'**Agustí Torelló Mata**.

Escribà és sinònim de festa i més enllà d'aquesta coca de Sant Joan, també en destaquen d'altres com la d'albercoc i cirera o la coca pastís de llima amb peta zetas.

9. Coca Pirinaica de nata de la Pastisseria Canal



Coca Pirinaica de la Pastisseria Canal (2022). Foto: Pastisseria Canal.

Són tres generacions les que han elaborat aquesta coca pirinenca de nata, amb l'avi Domènec Canal com a precursor d'una tradició als barris del voltant de la Pastisseria Canal a Barcelona que ara segueixen els seus nets. La **Pastisseria Canal** sempre té entre la seva oferta les tradicionals coques pirinaïques, però per Sant Joan, Sant Pere i Sant Jaume és quan la farceixen de nata i la coronen amb cireres confitades i pinyons. Aquesta és la seva coca més característica, però també trobareu les clàssiques i una altra de molt especial: la coca de melindro i taronja.

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 elaborada en un forn de pa o en una pastisseria.