

Dulces navideños catalanes

03 dic 2021

Nos encontramos de lleno con los preparativos de Navidad, ultimando el menú de las fiestas o cogiendo ideas para ser un buen anfitrión. Por el momento, para los más golosos, os dejamos una lista de los mejores dulces navideños tradicionales en Cataluña.

¿Cuáles son los dulces navideños más populares en Cataluña?



Podríamos decir que cada país o ciudad guarda consigo alguna tradición, ya sea culinaria o cultural, algunas siguen estando muy arraigadas y otras se han ido extendido en varios países.

Gran ejemplo de gastronomía tradicional ligada a un momento popular de festejo sería [la coca de San Juan](#) [/shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00009.xml], comer un huevo de chocolate o la [mona de pascua](#) [/shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00005.xml] para Semana Santa, tomar 12 uvas, una por cada campanada la noche de fin de año, panellets y [castañas](#) [/shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00017.xml] la noche de Todos los Santos y el turrón en Navidad.

Turrón de Agramunt

El protagonista de una fiesta navideña es el [turrón](#) [/shared/.content/noticias/escuela-de-cocina/compartir-y-celebrar/320-Turron-dulce-punto-final.html], sin duda. Este dulce parte de una larga tradición, tal vez morisca, que se ha ido popularizando con los años alcanzando un nivel casi global.

El turrón es un producto elaborado a base de almendras tostadas, huevo, miel y azúcares, pero la evolución ha sido tal, que hoy podemos encontrar turrónes de todos los tipos y sabores: turrón de jijona, turrón de yema quemada, chocolate, mazapán, coco, trufa, nata, incluso pistachos o fruta confitada.

El turrón más típico de Cataluña es el turrón de Agramunt, data de 1741 y desde entonces se ha seguido la misma receta y proceso de elaboración. Este dulce, elaborado con avellanas o almendras, miel, azúcar o jarabe de glucosa, obleas y clara del huevo, está reconocido a nivel estatal, bajo el distintivo Indicación Geográfica Protegida (IGP) Torró d'Agramunt.

Tortell de reis

El *tortell* o roscón de reyes es otra de las recetas típicas catalanas de las fiestas navideñas, concretamente del día 6 de enero, el día de los Reyes Magos.

El roscón catalán en su origen no guardaba ninguna relación con el nacimiento de Jesús, ni tan siquiera era una tradición cristiana sino pagana, coincidía con las fiestas Saturnales del mes de diciembre, dedicadas a Saturno. Con la llegada del cristianismo, se empezó a introducir un haba en su interior, confiriéndole un buen augurio a quien se la encontrara en su plato. Más adelante, este tradicional dulce viajó hasta Francia, donde gracias a un cocinero de la corte de Luís XV, que introdujo una moneda de oro para sorprenderlo, cambió el concepto total del brioche y sobre todo del haba.

Aunque algún detalle ha cambiado, el roscón de reyes sigue siendo un brioche redondo esponjoso hecho con harina de fuerza, levadura, azúcar, leche, mantequilla, huevos, agua de azahar, la piel rallada de un limón y naranja y mazapán en su interior. En realidad, su [preparación](#) [/shared/.content/recetas/320-Roscon-de-Reyes.html] no es fácil, pero siendo el mes con más magia del año, que no falle la ilusión por intentarlo.

Neules

Las *neules*, neulas o los míticos barquillos, como se llamarían por toda España, es un dulce de forma cilíndrica, ligero y crujiente muy típico de la repostería tradicional de Cataluña.

Este dulce navideño, que se sirve junto a helados, crema catalana, algún mousse o incluso después del postre acompañado de una copa de cava, parte de los siglos IX y XII, donde se encuentran por primera vez referencias sobre su proceso de elaboración en los monasterios de monjas, aunque las primeras *neules* no eran cilíndricas sino planas y se acompañaban de una oración.

Ahora podemos encontrar una gran variedad de neules, al igual que ha pasado con los turrónes, existen ya las de chocolate, las rellenas con crema de vainilla, chocolate, frutas, avellanas o de turrón.

Catànies

Las *catànies* son la especialidad gastronómica más emblemática de Vilafranca del Penedès, un municipio de la provincia de Barcelona. Este dulce tan típico está elaborado con almendras marconas enteras, tostadas y caramelizas, recubiertas por un praliné de almendras, avellanas y cacao, y chocolate para finalizar.

Este dulce pronto se convirtió en un clásico de la Navidad catalana. Su nombre, un tanto peculiar, no es el primero con el que se comercializó este bombón, sino que su nombre real era Crocrem, pero la casa en la que se encontraba el obrador era Cal Catani, de ahí el juego de palabras.

Nuestra selección de dulces navideños en Capraboacasa

Caprabo, año tras año, amplía su surtido de dulces navideños para hacer las delicias de grandes y pequeños. En toda su selección podrás encontrar alternativas para todos los gustos y bolsillos, así podrás disfrutar con los tuyos de los sabores más esperados del año.

Tanto en las tiendas físicas como en capraboacasa, dispones de todas las variedades de turrónes, desde los más artesanos y de proximidad a los más aclamados o innovadores; *neules* de todos los tipos; calendarios de adviento para toda la familia; los bombones más clásicos y las especialidades de chocolate que puedas imaginar y otras golosinas de Navidad.

Además de toda esta gama, encontramos [otros dulces navideños](#) [

</shared/.content/recetas/344-Arbol-de-Navidad-de-hojaldre>] muy típicos de otras regiones que tampoco pueden faltar.

Por ejemplo, las figuritas de mazapán, típicas y originarias de Toledo, los mantecados, que dejaremos el debate de si son de Antequera o de Estepa a otros, o el *panettone*, procedente de Milán, un dulce que hace años entró pisando fuerte en España, convirtiéndose en otro indispensable de las mesas navideñas.

Desde la Revista Sabor os damos estos tres consejos para vivir unas fiestas saludables: ¡come dulces solo en los días señalados, toma los postres y meriendas habituales y no olvides cepillar los dientes después de cada comida!