

Les roses més dolces i gastronòmiques del Sant Jordi 2021

12 roses de Sant Jordi comestibles i tan dolces com irresistibles.

Primer va arribar el pa de Sant Jordi creat fa més de 25 anys per **Eduard Crespo** del *Forn Balmes*, a petició del *Gremi de Flequers de Barcelona*. Però el pa no ha estat l'únic aliment que s'ha fet el seu lloc en un dels dies més bonics de l'any, cada cop són més i especialment dolços: pastissos de Sant Jordi, galetes decorades amb motius de Sant Jordi i tota mena de roses comestibles.

Totes aquestes delícies no formen part de la llegenda de Sant Jordi, però no per això són menys destacables i desitjables. A Gastrotalkers hem volgut parar atenció a les roses dolces i comestibles, cada cop més sofisticades i treballades. Aquest és el nostre llistat de roses de Sant Jordi més irresistibles del 2021:

1. La rosa de Sant Jordi de Lluís Costa i Vallflorida Xocolaters



Roses de Sant Jordi de Lluís Costa a Vallflorida Xocolaters. Foto: Instagram Lluís Costa.

La idea del xocolater **Lluís Costa**, guanyador dels premis Millor Croissant Artesà de mantega

d'Espanya 2015 i Millor Pasta de te d'Espanya 2018, com ell mateix explica a Gastrotalkers, "és fer una rosa de xocolata negra amb una base blanca per compartir amb la parella". A més, Costa afegeix que "d'aquesta manera el regal de Sant Jordi també és per compartir i disfrutar gastronòmicament".

Més enllà de la rosa de xocolata, la proposta de Sant Jordi també es complementa amb un amb un pastís de Sant Jordi individual coronat amb la rosa de xocolata i fet amb mousse de cremós de gerds i roses, espuma de gerds i pessic d'avellana i avellana cruixent.

Tant la rosa com el pastís de Sant Jordi es poden comprar a Vallflorida Xocolaters de Sant Esteve de Palautordera o encarregar per ser enviada a Barcelona i rodalies.

2. La rosa de Sant Jordi de Torrons Fèlix

Torrons Fèlix són l'ànima xocolatera de Catalunya a Instagram. En **Fèlix Valero** i la **Zoe Valero**, pare i filla, ens ensenyen de manera agradable i distesa la laboriosa feina que s'amaga rere les seves creacions. Per aquest Sant Jordi tampoc podia faltar la seva proposta: un lingot de trufa coronat amb una rosa de xocolata blanca. Però la seva proposta no només és gustosa al paladar, també ho és en la sensibilitat de la presentació perquè es presenta amb una bossa de sac acompanyada d'un poema de l'**Ester Vallès** (@eternesparaules) que diu:

*"som també,
totes les espines que hem vençut,
per poder fer-hi
créixer flors en elles"*



La rosa de Sant Jordi 2021 de Torrons Fèlix. Foto: Torrons Fèlix.

Les roses de Torrons Fèlix es venen sota comanda (fins el dia 23 d'abril al matí) per recollir a la botiga o amb entrega a domicili a Agramunt, Ribera de Sió i Ponts.

3. La rosa de Sant Jordi del Rocambolesc

Un pastís en forma de rosa signat per Rocambolesc, la gelateria d'**Ale Rivas** i **Jordi Roca**. És d'allò més visual, però al gust notareu ametlla, rosa i confitura de cirera.



Rosa de Sant Jordi 2021 del Rocambolesc. Foto: Instagram Jordi Roca.



Rosa de Sant Jordi del Rocambolesc. Pastís obert. Foto: Instagram Jordi Roca.

Ara bé, és important saber que si aquesta és la teva opció, només està disponible a les botigues físiques de Girona, Barcelona i Madrid.

4. La rosa de Sant Jordi de Casa Cacao

"L'únic que els falta a les roses per a ser perfectes és ser comestibles", deia **Josep Pla**. A Casa Cacao, l'obrador de xocolata liderat per **Jordi Roca**, tot és possible i tenint en compte aquesta cita de **Josep Pla** han creat la seva rosa comestible per aquest 2021.

Cada rosa està elaborada a mà, pètal a pètal. Per tant, igual que les roses naturals, aquestes roses de Casa Cacao són úniques i diferents entre elles. La base està feta amb una ganache de xocolata negra i cruixent de rosa, i a l'interior trobarem un "*marshmallow*" de xocolata i rosa.



Rosa de Sant Jordi de l'obrador de la Casa Cacao. Foto: Casa Cacao.



Rosa de Sant Jordi 2021 de l'obrador de la Casa Cacao. Foto: Casa Cacao.



Interior de la rosa de Sant Jordi 2021 de l'obrador de la Casa Cacao. Foto: Casa Cacao.

Igual que la rosa del Rocambolesc, al tractar-se d'un producte molt especial i delicat, només està disponible a la botiga física de Girona.

5. La rosa de Sant Jordi de la barra de Casa Cacao

Exclusiva per la barra de Casa Cacao, l'espai on es pot anar a berenar i gaudir de la xocolata qualsevol tarda. L'equip proposa una rosa elaborada amb pa de pessic, una mousse de xocolata amb cacau de D.O Los Bejucos 80%, un interior de polpa de cacau i roses.



Rosa de Sant Jordi de la barra de Casa Cacao. Foto: Instagram Casa Cacao Girona.

Aquesta rosa individual només estarà disponible a Casa Cacao Girona fins el dia 25 d'abril.

6. La rosa de Sant Jordi de La Patisserie Barcelona

Els pastissos individuals de La Patisserie Barcelona de **Josep Maria Rodríguez i Ana Lucía Jarquín** són extremadament reconeixibles. Els individuals de diferents formes i textures són una insígnia d'aquesta pastisseria i per dates assenyalades sempre en podem trobar d'especials. Per aquest Sant Jordi dues roses diferents: la rosa vermella i la rosa groga.

La rosa vermella està feta amb una mousse de xocolata, un interior esponjós de vainilla, cruixent de neules i pa de pessic de Sacher. La rosa groga està feta amb una mousse de xocolata amb llet, cremós de fruita de la passió amb perles cruixents de xocolata amb llet i pa de pessic Sacher.



La rosa vermella de La Patisserie Barcelona. Foto: La Patisserie Barcelona.



La rosa groga de La Patisserie Barcelona. Foto: La Patisserie Barcelona.

Sobre els pastissers de La Patisserie Barcelona cal parar especial atenció perquè la seva trajectòria ens mostra l'exigència que hi ha en les seves elaboracions. L'any 2011, després d'una llarga formació en pastisseria, en Josep Maria Rodríguez (La Patisserie Barcelona), en **Jordi Bordas** i l'**Alejandro Montes** es proclamaven campions del món en pastisseria al reconegut concurs '*Cuope du Monde de la Pâtisserie*'. Per la seva banda, l'**Ana Lucía Jarquín**, el mateix 2011 va ser guardonada amb el primer premi del concurs "The Best Restaurant Dessert" organitzat per l'Escola Espai Sucre i l'any 2019 va participar al 'II Concurso Pastelero Revelación' sent guardonada amb el primer premi en la categoria Millor Pastisser d'Obrador.

Actualment, l'Ana i en Josep Maria són parella i treballen conjuntament a l'obrador de La Patisserie Barcelona, la qual va ser guardonada amb el premi Millor pastisseria de Catalunya i el premi Innovador 2019.

Amb aquesta trajectòria, però també amb el reconeixement de la seva clientela, les seves roses apunten maneres.

7. La rosa de Sant Jordi, comestible i solidària, d'El Rosal

El Rosal fa aquestes roses de Sant Jordi des de fa uns anys i ja són un clàssic del Sant Jordi més dolç. Estan fetes amb galeta de neula i xocolata i es venen presentades en una caixa craft.



Rosa de Sant Jordi d'El Rosal. Foto: El Rosal.



Rosa de Sant Jordi d'El Rosal. Foto: El Rosal.

El Rosal és un obrador amb valor social. Va néixer l'any 1920 a Tàrrrega, però l'any 2001, degut a la jubilació del propietari, va ser cedit a la Fundació Alba, una entitat que treballa per millorar la qualitat de vida de les persones amb discapacitat i malaltia mental de l'Urgell i la Segarra. Comprant aquesta rosa, més enllà d'endolcir-se també es col·labora amb la causa social de l'entitat.

Les roses es poden comprar a la botiga online, a la botiga de Tàrrrega i també en diferents botigues de Catalunya.

8. La rosa de Sant Jordi d'Escribà

La pastisseria Escribà 1906 ens proposa un postre individual en forma de rosa fet amb mousse de xocolata blanca, cremós de rosa, merenga italiana i pa de pessic de coco. Tot això pintat amb un vellut de xocolata vermella i coronat amb un pètal de rosa amb melmelada de rosa.



La rosa de Sant Jordi de Christian Escribà. Foto: Escribà.

L'individual d'Escribà el podem trobar a la botiga física, però també online. Però més enllà de la rosa, entre altres individuals especials de Sant Jordi, a Escribà també ens ofereixen la possibilitat de comprar el pack de Sant Jordi que inclou el pa de Sant Jordi, una llonganissa, un pastís de Sant Jordi, Kisses de merenga, una rosa i el llibre "L'obrador dels prodigis (en català o castellà).

9. La rosa de Sant Jordi de Xocolata Sant Tomàs

Una altra opció solidària i amb beneficis socials són les roses de la Fundació Sant Tomàs, una entitat sense ànim de lucre dedicada a millorar la qualitat de vida de les persones amb discapacitat intel·lectual o amb dificultats en el desenvolupament i les seves famílies a la comarca d'Osona.



Roses de Sant Jordi de Xocolata Sant Tomàs. Foto: Xocolata Sant Tomàs.

Des d'aquesta fundació, l'any 2018 es va posar en marxa un obrador annex a la Cuina de Sant Tomàs, a Calldetenes, dirigit pel xocolater **Jordi Ortiz** i on participen les persones usuàries de Sant Tomàs per tal d'afavorir la millora de les seves competències i generar recursos per a l'entitat.

Una de les creacions de Xocolata Sant Tomàs són les roses de Sant Jordi, roses grogues i vermelles de xocolata blanca o negra. Es poden comprar en packs de quatre a la botiga online de Xocolata Sant Tomàs, on més enllà de les roses també hi ha piruletes de xocolata amb motius de Sant Jordi.

10. Les roses de Sant Croi

La pastisseria Sant Croi de Barcelona té una proposta de rosa de Sant Jordi feta a dues mans, una col·laboració entre **Albert Roca**, propietari de Sant Croi i guanyador del premi Millor Croissant Artesà de mantega d'Espanya 2018 i el pastisser **Lluc Dalmau Vall**, qui durant 5 anys ha estat membre de l'equip de **Jordi Bordas**, el qual s'ha encarregat de la decoració. La seva rosa de Sant Jordi és un individual, a escollir entre banana o xocolata i gerds, coronat amb una rosa de xocolata.

L'individual de banana està fet amb una mousse de gianduja i praliné d'avellana, pa de pessic de xocolata, plàtan saltejat, cremós de plàtan, toffee de plàtan i cruixent de plàtan i avellana.

L'individual de xocolata i gerds està fet amb un sablé de galeta strussel de xocolata, pa de pessic de xocolata, gelificat de gerds i mousse de xocolata al 70%.



La rosa de Sant Jordi de Sant Croi Foto: Sant Croi.

Aquestes roses es poden comprar a les botigues físiques de Barcelona o a la botiga online.

11. Les roses cristallitzades d'Innoflower



Piruleta de rosa mini cristalitzada d'Innoflower. Foto: Innoflower.



Rosa de pitiminí cristallitzada d'Innoflower. Foto: Innoflower.

Visualment espectaculars i fetes amb roses de veritat, les piruletes de roses mini d'Innoflower i les roses cristallitzades, comercialitzades sota la marca 'Flores en la mesa', estan fetes artesanalment amb sucre. Innoflower és una empresa creada l'any 2016 dedicada a la producció i comercialització de flors comestibles amb camps de cultiu a Saragossa i Sòria.

Es poden comprar a la botiga online d'Innoflower.

12. La rosa de Sant Jordi de La Colmena

La Colmena, també coneguda com Ca l'Abella, és una de les pastisseries més antigues de Barcelona. Va ser fundada l'any 1849 a la Plaça de l'Àngel, a tocar de la Generalitat de Catalunya i l'Ajuntament de Barcelona. El seu producte estrella són els caramels artesans i els dolços típics de la pastisseria tradicional catalana.

Malgrat la tradició, La Colmena també innova i en ocasions especials, com és el cas de Sant Jordi, ofereix noves creacions. Per Sant Jordi, una de les seves especialitats són les roses de Sant Jordi fetes amb xocolata negra de Comerç Just al 70% cacau i xocolata blanca.



Roses de Sant Jordi de la pastisseria La Colmena. Foto: La Colmena.

Les roses de Sant Jordi de La Colmena es poden comprar a la botiga física o a la seva botiga online, però únicament s'envien a la ciutat de Barcelona.