

Roscón de Reyes

Histoire et recette

Tous les 6 janvier en Espagne, ce dessert est la star incontestée du menu. Pour trouver son origine, il faut remonter au deuxième siècle av. J.-C, où, mi-décembre, après le travail saisonnier au champ et pendant une semaine, se tenaient des célébrations païennes. Appelées « Saturnales », ces fêtes se déroulaient les jours les plus courts de l'année et se poursuivaient au moment où ils commencent à rallonger.

Pendant les festivités des Saturnales, les esclaves étaient dispensés de travailler et pouvaient s'amuser dans une apparente liberté. Parmi les nombreux plats préparés pour l'occasion, un gâteau à base de miel et de noix (à l'intérieur duquel se trouvait une figurine en métal) est devenu l'un des plus populaires de cette « fête des esclaves ».

On estime au troisième siècle après J.-C. la période à laquelle la célèbre « fève » a été introduite. Considérée comme un symbole de prospérité et de fertilité, on prédisait la fortune pour le reste de l'année à celui qui la trouvait dans sa part de gâteau.

La tradition de ce dessert n'a pas perduré partout. Elle est, cependant, restée bien ancrée en France, où elle s'est imposée parmi l'aristocratie et la royauté et a acquis une grande partie de sa popularité actuelle. Les familles se réunissaient pour déguster le fameux gâteau et découvrir le chanceux qui allait tomber sur la précieuse légumineuse, qu'on a commencé à baptiser « le roi de la fève ».

Au 18^e siècle, le jeune roi Louis XV introduit une pièce d'or dans la galette des rois. Cette pièce acquiert dès lors une valeur plus symbolique, devenant le prix convoité aux dépens de la fève dont personne ne veut désormais.

Aujourd'hui, celui qui trouve le haricot doit payer le « roscón », et celui qui découvre la figurine ou la pièce obtient la couronne.

Roscón de Reyes

History and recipe

This dessert is the undisputed star of the menu every 6th of January in Spain nowadays, but to find its origin we must travel to the second century BC.

In the middle of December, after the seasonal field work and over the course of a week, pagan celebrations were held. Known as 'the Saturnals' were celebrated in the end of the darkest period of the year and the beginning of light.

The Saturnals were a period of celebration in which slaves were excused from any work and could spend those days in a fun and licentious way. Among the many meals prepared for this celebration, a cake made of honey and nuts (with metallic figures inside) became one of the most popular during the celebration of the 'fiesta de los esclavos'.

It is calculated that it was in the third century A.D. when the well-known 'bean' was introduced, since it was considered a symbol of prosperity and fertility, so that whoever was in his cake portion with this legume was predicted prosperity during the rest of the year.

The custom of eating this dessert was not maintained in all places, although it did remain quite ingrained in France where it became a tradition among the French aristocracy and royalty and where it acquired much of its current popularity. Families would gather to eat it and see who was the lucky one to get such a precious legume, starting to be known as 'the King of the bean' (le Roi de la fève).

In the 18th century the little king Louis XV introduced a gold coin as a surprise in the roscón. From that moment the coin acquired more symbolic value than the bean, becoming the desired prize, while nobody wanted the famous legume to be touched.

Today, whoever gets the bean must pay for the roscón and whoever gets the figure or coin gets the crown.

(source: <https://blogs.20minutos.es/yaestaellistoquetodolosabe/cual-es-el-origen-del-tradicional-roscón-de-reyes/>)

Ingredients:

- 650 g of flour
- 250 ml of warm milk
- 25-30 g of fresh yeast
- 120 g of sugar
- 120 g melted butter or margarine
- 2 eggs and 1 yolk
- 10 g of salt
- 2 and 1/2 tablespoons of orange blossom water

For the decoration:

- Frosted fruits
- Sugar glass
- 1 beaten egg

Link to the recipe: <https://www.pequerecetas.com/receta/receta-de-roscón-de-reyes-casero-paso-a-paso/>

Video of another recipe: <https://www.youtube.com/watch?v=8RxpYlm6YU0>