

XARXA



**Associació Celfacs
de Catalunya**
30 ANYS
treballant per la causa celfaca

SUMARIO

Y para San Juan.....	1
Grupo VIPS	2
Actividad infantil	2
Conferencia Manlleu	2
Recuerda	2

Nº 6

Junio 2009

RECETA DE COCA DE SAN JUAN CON CREMA PASTELERA

INGREDIENTES:

Masa madre: 50 gr. de harina especial sin gluten, 40 gr. de levadura fresca, 50 gr. de agua, 5 gr. de sal

225 gr. de harina especial sin gluten, 50 gr. de azúcar, 50 gr. de mantequilla, 2 huevos grandes.

Mazapán: 25 gr. de almendra en polvo, 25 gr. de azúcar lustre, 2 cucharadas de agua

Crema pastelera: 1/4 l. de leche, 1 vaina de vainilla, 2 yemas de huevo, 60 gr. de azúcar, 20gr. Harina de maíz.

PREPARACIÓN

Masa madre: Tamizar en un bol la harina especial sin gluten.

Deshacer la levadura fresca con dos cucharadas de agua tibia e incorporarla a la harina junto con el agua restante y la sal. Trabajar la pasta hasta que los ingredientes estén unidos. Tapar con papel film y dejar fermentar, dependerá del calor, hasta que prácticamente doble su volumen.

Tamizar los 225 gr. de harina especial sin gluten en el mármol, mesa de trabajo o dentro de un robot (amasadora), añadir el azúcar, la mantequilla y los huevos. Trabajar un poco e incorporar la masa madre fermentada. Trabajar hasta obtener una pasta fina y elástica. Si se trabaja a mano se debe hacer durante 20 minutos, si se hace con amasadora el tiempo se reduce a la mitad y con thermomix 2 minutos a velocidad espiga.

Mojar las manos con agua, formar una bola con la masa y dejar reposar 5 minutos.

Estirar dando forma alargada, pintar con el mazapán y decorar con fruta confitada y piñones. Dejar fermentar de nuevo en un lugar tapado sin corriente de aire hasta que doble otra vez su volumen.

Espolvorear con azúcar y cocer en horno precalentado a 190°C durante aproximadamente 15 minutos. Dejar enfriar, partir por la mitad y rellenar con crema pastelera.

Mazapán: Mezclar en un bol la almendra, el azúcar y agua

Crema pastelera: Calentar la leche en un cazo al fuego y perfumar con la vaina de vainilla. Blanquear las yemas de huevo con el azúcar con una espátula de madera, añadir la harina de maíz y seguidamente verter la leche caliente removiendo con un batidor. Poner en fuego y dejar que arranque el hervor. Dejar enfriar y reservar.

ARTESANOS QUE HACEN COCAS DE SANT JOAN

Siempre pedir las por encargo:

Antic Forn de Ilenya
Sant Cugat, 47
Sabadell
Tel: 93 727 04 56

Dietética Gloria
Entença, 175-181
Barcelona
Tel: 93 329 92 51

Pâtisseries Sant Pere
Tallers, 71
Tel: 93 317 65 33
Mendez Núñez, 5
Tel: 93 268 06 79
Barcelona

Forn Ricardera
Munt, 4
Folgueroles
Tel: 93 812 24 51

Forn Jorba,
Mossen Jacint Verdaguer,
46
Manresa
Tel: 93 873 13 50

Forn Magi
Major, 85
Mora la Nova
Tel: 977 40 07 96

Forn i Pâtisseriei Montseny
Carles Buigas, 34
Sant Feliu de Llobregat
Tel: 93 666 52 92

Pâtisseriei Turull
Ctra. Rellinars, 50
Terrassa
Tel: 93 788 1718

Pâtisseriei Marconi
Marconi, 83
Terrassa
Tel: 93 788 07 46

Airos Delicatessen, S.L
Creus, 42
08980 Sant Feliu de Llobregat
Tel: 93 513 35 61

Proceli Turull, S.L
Josep Tapiolas, 96
08226 Terrassa
Tel: 902 364 334

GRUPO VIPS

El Grupo Vips ofrece en su cafetería-restaurant **Vips** ubicado en **Avenida Diagonal nº 3** una carta sin gluten especialmente diseñada para sus clientes celiacos.



La nueva carta está compuesta por **tres platos y un postre**: la **Lasaña Verona** (exquisita lasaña rellena de carne y sala de tomate cubierta de cremosa bechamel), la **Pizza Romana** (pizza de jamón y tomate horneada al instante) y el **Sándwich Alsacia** (jamón con queso servido con patatas chips artesanales). De postre, los clientes podrán endulzarse con unos deliciosos **Profiteroles de nata bañados en salsa de chocolate**. Todos estos platos cumplen los requisitos establecidos en la Lista de Alimentos aptos para celiacos.

Con el objetivo de celebrar tanto la incorporación del Grupo Vips como socio de restauración en la Associació de Celiacs de Catalunya y el lanzamiento de la nueva carta sin gluten en Barcelona, Grupo Vips ofrece a todos los socios y amigos de la SMAP una promoción exclusiva que podréis encontrar en el área privada de socios. Esta oferta es válida hasta el 15 de Julio.

Por otra parte, todos los empleados de VIPS donde está implantada la nueva oferta han recibido formación específica supervisada por la Associació de Celiacs de Catalunya, lo cual garantiza sus conocimientos sobre

ACTIVIDAD INFANTIL

El próximo 25 de junio de 17:00 a 19:00 hemos preparado una actividad para niños y niñas de entre 5 y 10 años. ¡¡¡¡ Haremos manualidades y tendremos merienda sin gluten para todos!!!!

Es en el Centre Passatge, en el passatge mercader, 13. Plazas limitadas. Se debe confirmar asistencia llamando al 93 412 1789 o a info@celiacscatalunya.org

Al ser una actividad dirigida por monitores los padres tendrán que dejar a los niños a las 17:00 y pasar a recogerlos a las 19:00 h.

¡Esperamos vuestra asistencia!



CONFERENCIA EN MANLLEU



El jueves 11 de junio se realizó la 2a conferencia para celiacos que se hizo en el Edificio Ter de Manlleu (sede de Fundició Dúctil Benito), organizado por nuestra socia Mar Farga.

La charla, titulada 'Sabem llegir les etiquetes dels aliments?' fue a cargo de Marta Gómez, nutricionista y tecnóloga de los alimentos, que hablo de la normativa alimentaria y la legislación de los alérgenos y del nuevo Reglamento 41/2009 sobre la composición y etiquetaje de productos alimenticios apropiados para personas con intolerancia al gluten.

Al final de charla, hubo un coloquio que atendieron la pomenta y la presidenta de la asociación, la señora Torralba y a continuación el Forn Ricardera de Folgueroles y Bon Paladar de Manlleu, establecimientos especializados, ofrecieron una degustación de productos sin gluten.

RECUERDA

Si has hecho cambios en tus datos (dirección postal, correo electrónico, teléfono móvil, teléfono fijo, etc.) agradeceremos que nos lo digas para actualizar tu ficha y que la información te llegue correctamente.