

XARXA



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

SUMARI

I per Sant Joan....	1
Grupo VIPS	2
Actividad infantil	2
Conferencia Manlleu	2
Recorda	2

Nº 6

Juny 2009

RECEPTA DE COCA DE SANT JOAN AMB CREMA PASTISSERA

INGREDIENTS:

Massa mare: 50 gr. De farina especial sense gluten, 40 gr. De llevat fresc, 50 gr. D'aigua, 5 gr. De sal

225 gr. Farina sense gluten, 50 gr. De sucre, 50 gr. De mantega, 2 ous grans

Massapà: 25 gr. Ametlla en pols, 25 gr. De sucre llustre, 2 cullerades d'aigua

Crema pastissera: 1/4 de llet, 1 baina de vainilla, 2 rovells d'ou, 60gr de sucre, 20 gr. Farina de blat de moro.

PREPARACIÓ:

Massa mare: Tamisar en un bol la farina especial sense gluten.

Desfer el llevat fresc amb dos cullerades d'aigua tèbia i incorpora-la a la farina juntament amb l'aigua restant i la sal. Treballar la pasta fins que tots els ingredients estiguin units.

Tapar amb paper film i deixar fermentar, dependrà de la calor, fins que pràcticament digui el doble del seu volum.

Tamisar els 225 gr. De farina especial sense gluten al marbre, taula de treball o dintre del robot (pastadora), afegir el sucre, la mantega i els ous. Treballar una mica i incorporar la massa mare fermentada. Treballar fins obtenir una pasta fina i elàstica.

Si es treballa a mà s'ha de fer durant 20 minuts, si es fa a la pastadora el temps es redueix a la meitat i amb thermomix 2 minuts a velocitat "espiga".

Mullar les mans amb aigua, formar una bola amb la massa i deixar reposar durant 5 minuts.

Estirar de forma allargada, pintar amb el massapà i decorar amb la fruita confitada i els pinyons. Deixar fermentar de nou en un lloc tapat sense corrent d'aire fins que doblegui el seu volum.

Espolsar amb el sucre i coure al forn preescalfat a 190°C durant aproximadament 15 minuts. Deixar refredar, obrir per la meitat i farcir amb la crema pastissera.

Massapà: Barrejar en un bol la ametlla, el sucre i l'aigua.

Crema pastissera: Escalfar la llet en un cassó al foc i perfumar amb la baina de vainilla. Blanquejar els rovells d'ou amb el sucre amb una paletina de fusta, afegir la farina de blat de moro i seguidament abocar la llet calenta remenant amb un batedor. Posar al foc i deixar que arrenqui el bull. Deixar refredar i reservar.

ARTESANS QUE FAN COCA DE SANT JOAN

Sempre demanar-les per encàrrec

Antic Forn de Ilenya

Sant Cugat, 47
Sabadell
Tel: 93 727 04 56

Dietética Gloria

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

Pastisseries Sant Pere

Tallers, 71
Tel: 93 317 65 33
Mendez Núñez, 5
Tel: 93 268 06 79

Forn Ricardera

Munt, 4
Folgueroles
Tel: 93 812 24 51

Forn Jorba,

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

Forn Magí

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

Forn i Pastisseria Montseny

Carles Buigas, 34
Sant Feliu de Llobregat
Tel: 93 666 52 92

Pastisseria Turull

Crta. Rellinars, 50
Terrassa
Tel: 93 788 1718

Pastisseria 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 **Grup Vips** ofereix a la seva cafeteria -restaurant Vips de l'Avinguda Diagonal nº 3 una carta sense gluten especialment feta per als seus clients celíacs.



La nova carta està composta per tres plats i unes postres: la **Lasanya Verona** (exquisida lasanya farcida de carn i salsa de tomàquet coberta de cremós beixamel), la **Pizza Romana** (pizza de pernil i tomàquet fornejada a l'instant) i el **Sàndwich Alsacià** (pernil amb formatge servit amb patates xips artesanals). De postres, els clients podran endolcir-se amb uns deliciosos **Profiterols de nata banyats en salsa de xocolata**. Tots aquests plats compleixen els requisits establerts en la Llista d'Aliments aptes per a celíacs.

Amb l'objectiu de celebrar tant la incorporació del Grup Vips com a soci restauració en l'Associació de Celíacs de Catalunya i el llançament de la nova carta sense gluten a Barcelona, Grup Vips ofereix a tots els socis i amics de SMAP una promoció exclusiva que podreu trobar en l'àrea privada de socis. Aquesta oferta és vàlida fins al 15 de juliol.

D'altra banda, tots els empleats dels VIPS on està implantada la nova oferta, han rebut formació específica supervisada per l'Associació de Celíacs de Catalunya, la qual cosa garanteix els seus coneixements sobre la malaltia i el protocol especial d'atenció al client celíac

ACTIVITAT INFANTIL

El proper 25 de juny de 17:00 a 19:00 hem preparat una activitat per a nens i nenes de 5 a 10 anys. Farem manualitats i tindrem berenar sense gluten per a tots!!!!

És al centre Passatge al passatge mercader, 13. Places limitades.

Cal confirmar assistència trucant al 934121789 o a info@celiacscatalunya.org

Al ser una activitat dirigida, els pares hauran de deixar els nens a les 17:00 i passar a recollir-los a les 19:00.

Esperem la vostra assistència!



XERRADA A MANLLEU



Dijous 11 de Juny va tenir lloc la 2a conferència per a celíacs que es va fer a l'Edifici Ter de Manlleu (seu de Fundació Dúctil Benito), organitzat per la nostra sòcia Mar Farga.

La xerrada, titulada 'Sabem llegir les etiquetes dels aliments?' va anar a càrrec de Marta Gómez, nutricionista i tecnòloga dels aliments, que va parlar sobre la normativa alimentària i la legislació dels al·lèrgens i del nou Reglament 41/2009 sobre la composició i etiquetatge de productes alimenticis apropiats per a persones amb intolerància al gluten.

Al final de la xerrada, hi va haver un col·loqui que van atendre la ponent i la presidenta de l'associació, senyora Torralba i a continuació el Forn Ricardera de Folgueroles i Bon Paladar de Manlleu, establiments especialitzats, van oferir una degustació de productes sense gluten.

RECORDA

Si has fet canvis en les teves dades (adreça postal, adreça de correu electrònic, telèfon mòbil, telèfon fixe, etc....) agrairíem que ens ho facis saber per tal d'actualitzar la teva fitxa i que la informació t'arribi correctament.

ASSOCIACIÓ CELÍACS DE CATALUNYA. C/ Balmes, 109. Pral. 2ª. xarxa@celiacscatalunya.org