

## Torta giapponese Mille-Crêpes



### Massa per crêpes (2140 g)

380 g farina tipo 400  
220 g zucchero  
(miscelare bene)  
760 g latte  
650 g uova  
(aggiungere con il latte  
e amalgamare con cura)  
130 g burro sciolto  
(incorporare)

### Crema bavarese (3810 g)

1700 g latte  
240 g zucchero  
2 stecche vaniglia incise  
(bollire il tutto)  
480 g tuorli  
240 g zucchero  
(aggiungere, portare a  
82°C e raffreddare a 5°C  
al mass.)

50 g gelatina in polvere  
250 g acqua (ammollare 10 minu-  
ti, sciogliere e aggiungere)  
850 g panna montata  
(incorporare e proseguire  
subito).

### Rifinitura

300 g gelatina bollente

### Dichiarazione

#### Lista degli ingredienti

**Latte intero, panna, zucchero, uova (CH), tuorli (CH), farina,** gelatina (zucchero, acqua, glu-  
cosio, gelatinizzante E440, aci-  
dificante E330, E334, regolatore  
d'acidità E331, conservante  
E202, **burro**, gelatina alimenta-  
re (maiale), stecche di vaniglia.

#### Valore nutritivo per 100 g

Valore energetico 920 kJ (220  
cal. grasso 12,0 g di cui 6,0 di  
acidi grassi saturi, carboidrati  
22,0 g di cui 15 g zucchero; pro-  
teine 5,8 g e sale 0,12 g.

Dichiarazione, valore nutritivo  
e calcolo si riferiscono  
esclusivamente a questa  
ricetta.

### Esecuzione / prezzo indicativo

Esecuzione (6 torte): 30 min.  
Prezzo per torta: CHF 25.80

I giapponesi gradiscono le crêpes  
in tutte le varianti. Spesso sono  
modellate a cono e poi farcite con  
bacche, panna e altri ingredienti.  
Appreziate anche le crêpes spal-  
mate e sovrapposte in forma di  
torta.

## Preparazione



### Crêpes (crespelle)

Riscaldare un po' di burro nella pa-  
dellina, versare il necessario di  
massa per la dimensione desidera-  
ta.

Una buona crêpe è caratterizzata  
dalla sottigliezza di spessore a cot-  
tura ultimata.



### Scorta

Si possono conservare per 2-3  
giorni in refrigerante a +5°C.  
Una volta raffreddate si possono  
sovrapporre isolati con carta silico-  
nata quindi impaccettate.

Possibile anche congelarle.



### Congelazione

Foderare lo stampo con pellicola  
alimentare così da facilitare la sfor-  
matura dopo la farcitura e la con-  
gelazione, quindi ricoprire lo stam-  
po con le crêpes.

Ricoprire sempre con cura le  
crêpes altrimenti seccerebbero in  
fretta.



### Farcire e rifinire

Ricoprire con 200 g di crema bava-  
rese e disporre altre quattro crêpes  
intercalate da 130 g di crema; con-  
gelare poi sformare. Spalmare leg-  
germente la torta congelata con  
gelatina molto calda.

Questa esecuzione richiede un po'  
più farcia che la ricetta originale.





Pensati come segnaposto da consumare o conservare.

## Lievitati ornamentali

Siamo nel periodo di chiusura delle panetterie-pasticcerie-confetterie dovuto ai benvenuti giorni di vacanza. Che, purtroppo, non tutti gli imprenditori ne possono godere. Si pensi a coloro che oltre al negozio – quando ne dispongono – hanno le forniture esterne o che proprio nel periodo estivo e d'inizio autunno, sono confrontati all'aumento di lavoro.

Segnalare l'assenza solo con l'annuncio scritto sistemato nella vetrina o sulla porta del negozio, non è il migliore dei comunicati. Ma lì si possono però ingentilire ricorrendo all'esposizione – allorché ne esiste la possibilità – di un lievitato decorativo. Come indicato da quelli qui presentati a titolo d'esempio.

nc



Da esporre preferibilmente nelle grigie giornate autunnali?



La frutta, disposta in una bacinella e poi coperta di pasta.



L'albero della vita, ma anche emblema di tentazione.



Motivo suggestivo di facile realizzazione.

Fonte: Opere di Nereo Cambrosio

Messa in guardia per i mugnai

## Rischio elevato

Swiss granum sorveglia, nell'ambito di un monitoring, il rischio di contaminazione di micotossine dei cereali, prima e dopo il raccolto. Per il raccolto 2016, il rischio di contaminazione è alto.

Il gruppo di lavoro «Sicurezza alimentare» ha in occasione della sua prima seduta in luglio, considerato il rischio di contaminazione di micotossine dei cereali deoxyvalenoli: DON, prima del raccolto.

La valutazione fa parte del monitoring micotossine di swiss granum e si basa pure sul sistema di previsione «FusaProg» di Agroscope e sui risultati di prove e di osservazioni nelle parcelle coltivate.

Stando ai dati disponibili, ci si può aspettare un rischio elevato di contaminazione in DON per il raccolto cerealicolo 2016.

Secondo il sistema di previsioni «FusaProg», i giorni con condizioni meteorologiche favorevoli all'infezione con *Fusarium graminearum* durante la fioritura del grano autunnale sono state più frequenti che nel biennio precedente. Lo sviluppo del fungo sulle spighe e la formazione di micotossine dipendono ora dalla meteo (precipitazioni e temperature) che seguiranno fino alla maturazione delle piante e della durata fino al raccolto. Un

ambiente caldo e umido prima della maturazione delle piante favorisce la propagazione del fungo causando uno sviluppo accresciuto di DON.

I produttori e i centri collettori sono invitati a rafforzare la vigilanza al momento del raccolto e della presa a carico dei cereali, soprattutto in caso di precedente produzione di granoturco e di una lavorazione del terreno senza previa aratura, così come le varietà più sensibili. Occorre attendere i risultati del programma d'analisi di swiss granum e delle analisi effettuate dalle aziende prima di poter giungere a conclusioni definitive sulla contaminazione in DON.

(n.d.t. Forse sarebbe opportuno proporre qui il parere di un nostro mugnaio).

### Telecaricamento

Il documento e il rapporto sulla situazione sono disponibili in forma elettronica su [www.swissgranum.ch](http://www.swissgranum.ch)

swiss granum



D. Jakob

In questo 2016 la contaminazione in micotossine è frequente: qui un'infezione fungina in un campo di grano.