Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2
39100 Bolzano
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

Cosa hanno di particolare le crêpes?

Lun 02/09/2019 - 10:21

Mangiare, bere e altre delizie - Lo sapevate che ...?

La crêpe, ovvero la versione francese della crespella, è originaria della Bretagna. Per tradizione viene preparata su di una grande piastra tonda di ghisa, detta crêpière. La crêpe perfetta dovrebbe essere sottilissima ed avere un bordo marrone chiaro, lievemente croccante. Per giungere a tale risultato, l'impasto viene steso sulla piastra calda con uno stendipasta.

Rispetto all'impasto della crespella, l'impasto delle crêpes viene preparato con meno farina e meno uova, ed è più liquido. L'aggiunta di un po' di acqua gassata all'impasto rende le crêpes leggere e croccanti.

In Bretagna le crêpes sono tradizionalmente dolci, aggiungendo, ad esempio, marmellate, crema di noci e gianduia oppure frutta fresca. La crêpe viene farcita ancora sulla crêpière, e poi piegata due volte a metà. Per la nota “crêpe suzette”, la crepe viene passata in zucchero caramellato aromatizzato con buccia d'arancia, piegata e fiammeggiata con liquore d'arancio.

La “cugina” salata della crêpe è la “galette”, il cui impasto viene fatto con farina di grano saraceno, acqua e sale. Anche la galette viene cotta sulla crêpière, e poi viene farcita esclusivamente di cose salate, quali formaggio, verdure, funghi, prosciutto o uova; la galette viene poi piegata a quadrato e mangiata come piatto unico.

Per fare crêpe o galette in casa, al posto della crêpière (o Crêpes-Maker, in alcuni negozi) possiamo ovviamente usare una nostra padella, antiaderente, e a bordo basso.