



Disciplinare di produzione del Galucio 'd Cher

Qui di seguito le tipologie di ingredienti. Ogni produttore definisce le grammature tenendo conto degli eventuali limiti descritti qui di seguito.

INGREDIENTI PER IMPASTO

farina	preferibile almeno 250W
zucchero	peso pari a max 15% del peso della farina
burro*	peso pari a max 20% del peso della farina
acqua*	q.b.
(pizzico di miele)	q.b. (ingrediente eventuale)
lievito madre o lievito di birra	q.b. preferibile lievito madre per una più lunga conservazione del prodotto in modo naturale
pizzico di sale	q.b.
vanillina o semi vaniglia	q.b.

*burro e acqua sono sostituibili eventualmente con latte intero q.b.

INGREDIENTI PER LA SUPERFICIE

zucchero	q.b.
(ciliegia candita)	ingrediente eventuale pezzettino di ciliegia candita per evidenziare l'occhio del galucio

PROCEDIMENTO DI PRODUZIONE

Ogni produttore definisce il proprio procedimento.

ASPETTO, DIMENSIONI, PESO, GUSTO, CONSISTENZA

Aspetto

il prodotto deve assumere l'aspetto di un gallo visto di profilo dotato di testa (con becco, cresta, ed eventualmente occhio e bargiglio), 2 zampe e coda con piume. Sono possibili anche forme stilizzate purché abbiano l'aspetto di un gallo.

La superficie zuccherata può avere 2 versioni: zucchero caramellato oppure zucchero semolato semplice.

Dimensioni e peso

il prodotto deve essere iscritto in una figura geometrica (rettangolo o quadrato) che deve avere le seguenti dimensioni e peso

DIMENSIONI e PESO	MINIMO	MASSIMO
altezza	10cm	15cm
larghezza	10cm	17cm
spessore	1,5cm	2,5cm
peso	60g	95gr

Gusto

La superficie zuccherata è la parte del prodotto che dà maggiormente il gusto dolce, mentre la parte dell'interno deve essere poco dolce.

Consistenza

La superficie con zucchero caramellato è leggermente croccante mentre quella con zucchero semolato è morbida oppure costituita da una leggera crosticina; la parte interna è costituita da mollica soffice.

