



## 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.