



Istituto
Professionale
di Stato
E. Cornaro

PROGETTO UDA

Di:

Battaiotto Jessica

Dorigo Elena

3[^]E PPD

- I GALANI -

- **PASTICCERIA**
- **SCIENZE DEGLI ALIMENTI**
- **STORIA**

Ingredienti

Per circa 40 galani

- 500g **Frarina**
- 70g **Zucchero semolato**
- 180g **Uova**
- 20g **Tuorli**
- 50g **Burro**
- 100g **Latte**
- 25ml **Grappa**
- Sale e aromi q.b.
- Zucchero a velo q.b.



PROCEDIMENTO

Preparare l'impasto unendo la farina, le uova, il burro disciolto a bagnomaria, lo zucchero semolato, il sale, la grappa ed infine il latte. Impastare energeticamente e quindi, con un mattarello o meglio con l'apposita macchina, tirare delle sfoglie sottili, tagliate poi con la rotella dentellata in modo da ottenere dei rettangoli o dei romboidi di circa 5x12 cm. Lasciar riposare coperti per circa un'ora. Friggerli nell'olio ben caldo, scolati e asciugati dall'olio in eccesso spolverare con lo zucchero a velo, da servire caldi tiepidi o anche freddi.

ORIGINI DEI GALANI

E' un dolce nato nella Roma antica ed in seguito diffuso in tutto il mondo in diverse varianti. E' un dolce fritto nell'olio, molto tradizionale nella Roma antica nel periodo di carnevale. Infatti vengono consumati tuttora e accompagnati con un bicchiere di vino dolce.

La leggenda napoletana

Le chiacchiere possono essere anche napoletane e la storia fa risalire il loro nome alla Regina Savoia che volle chiacchierare ma ad un certo punto le venne fame e chiamò il cuoco di corte, Raffaele Esposito, per farsi fare un dolce che potesse allietare lei e i suoi ospiti, egli prese spunto da quella chiacchierata e diede il nome di "**chiacchiera**" al dolce appena fatto.

TRADIZIONE DEI GALANI



Un dolce che si tramanda da secoli forse anche grazie alla sua ricetta facile e per niente dispendiosa. Considerato da sempre un dolce povero per i pochi ingredienti utilizzati si è cercato col tempo di arricchirlo con le varie rivisitazioni apportate alla ricetta di base. Che siano fatte in casa, acquistate al supermercato o in pasticceria, le chiacchiere vengono fatte a forma di rettangolo o rombo leggermente rondellate ai bordi e fritte in abbondante olio e successivamente messe su carta assorbente per privarle dell'olio in eccesso e servite fredde spolverate da zucchero a velo.

CALCOLO NUTRIZIONALE

INGREDIENTI		PROTIDI	LIPIDI	CARBOIDRATI	KCAL
FARINA	500g	55	3,5	386,5	1,700
ZUCCHERO	70g	0	0	73,15	274,4
BURRO	50g	0,4	41,7	0,55	379
UOVA	180g	22,3	15,6	TR	230,4
TUORLI	20g	3,16	5,82	TR	585
LATTE	100g	3,3	3,6	4,7	63
GRAPPA	25ml	0	0	0	246
TOT		84,16	70,22	464,9	3.477,80
TOT PER PORZIONE		8,416	7,022	46,49	347,78

LO ZUCCHERO

Lo zucchero o saccarosio, è un disaccaride composto da fruttosio e glucosio, che si ottiene dalla barbabietola da zucchero o dalla canna da zucchero.

Estrazione dello zucchero:

Le canne da zucchero sono tagliate e spremute facendole passare attraverso dei rulli che ne estraggono il succo. Si ottiene così uno sciroppo che è fatto sedimentare e poi concentrato facendo evaporare quasi tutta l'acqua.

Per estrarre lo zucchero dalle barbabietole queste sono fatte bollire a circa 80C° per tempi molto lunghi. Lo zucchero a questo punto viene depurato con il latte di calce ad alte temperature e calce viva. La reazione alcalina e la cottura provocano la distribuzione di vitamine, proteine, enzimi. Per eliminare poi la calce in eccesso il succo zuccherino è trattato con anidride carbonica. Infine viene sbiancato in un processo di continue cotture raffreddamenti e cristallizzazioni. Il prodotto finale è lo zucchero greggio, brunastro e grossolano.

3 DIVERSE TIPOLOGIE DI ZUCCHERO

- **ZUCCHERO INTEGRALE DI CANNA:** 100% succo di canna concentrato e non subisce trattamenti chimici, conserva gran parte delle vitamine e minerali.
- **ZUCCHERO GREGGIO:** Ha subito trattamenti chimici allontanano gran parte dei nutrienti.
- **ZUCCHERO RAFFINATO O BIANCO:** E' saccarosio ,puro non accompagnato da vitamine e minerali, che nello zucchero integrale rimangono.



STORIA DEI GALANI

Fin dalla scoperta dell'America lo zucchero era ricavato dalla canna nei paesi **dell'America centrale e meridionale**, dalla barbabietola in tutta **Europa**. Lo zucchero era ritenuto una spezia per il suo alto costo che per le sue qualità umorali: sostituito inizialmente dal miele. La storia della barbabietola parte agli inizi del 1600, nel 1747 il chimico tedesco Andreas Marggraf riesce a cristallizzare lo zucchero estratto dalle radici di bietola.

I produttori di zucchero di canna e i produttori di bietole iniziarono una guerra commerciale senza tregua. Nonostante ciò la produzione di bietola continua il suo progresso. L'abolizione delle schiavitù invece travolge la produzione di zucchero di canna. All'inizio del xx sec. la bietola prevaleva in maniera decisiva sulla canna. Venezia fu la prima in Europa ad utilizzare lo zucchero al posto dell'antichissimo miele grazie ai domini e alle rotte commerciali nel Mediterraneo Orientale. Era considerato un cibo da ricchi e difficile da reperire. Venezia infatti era una delle 4° repubbliche marinare.