



PANIFICIO PASTICCERIA GATTERA

Il Panificio Gattera nasce nel 1983 con Roberto Gattera e la moglie Luisa che rilevano lo storico panificio della famiglia Fiorio
Intraprendono questa attività con grande slancio e dedizione trasmettendo al figlio Giancarlo la passione per l'arte bianca

Giancarlo inizia infatti di frequentare l'Istituto di arte bianca specializzandosi in pasticceria e ben presto inizia a fare pratica in pasticcerie rinomate di Torino per poi avviare la propria attività ad Ivrea nel 1994

Nel 2004 Giancarlo e la moglie Sara decidono di rilevare l'attività di famiglia con grande entusiasmo, impegnandosi a mantenere un livello qualitativo alto sia per la scelta delle materie prime che nella selezione dei marchi trattati

LA NOSTRA FILOSOFIA

La nostra priorità è di offrire al cliente un prodotto artigianale ottenuto con la massima cura

Utilizziamo SOLO ingredienti selezionati di altissima qualità





BUGIE CLASSICHE

Le bugie sono il dolce più rappresentativo del Carnevale.

Note anche come chiacchiere, frappe, fiocchetti, rosoni ecc, la ricetta delle bugie di Carnevale (oltre a cambiare nome) si presta a molte varianti che dipendono dalla zona d'Italia in cui vengono preparate.

Sono un dessert fritto e friabile abbondantemente cosperso di zucchero a velo e proprio per questo piacciono molto ai più piccoli.

Difficoltà: facile

Porzioni: 10

Preparazione: 90 minuti

Ingredienti

500 g di farina Manitoba

50 g di burro ammorbidito

70 g di zucchero

1 pizzico di sale

2 uova intere

vino bianco (o latte) q.b.

1/2 bustina di lievito per dolci

zucchero a velo

scorza di limone

olio per la frittura (noi usiamo olio di semi di arachidi)

Preparazione

Sul piano di lavoro disponiamo la farina a fontana e al centro grattugiamo la scorza di limone. Aggiungiamo il burro, le uova, lo zucchero, il lievito, il pizzico di sale ed un goccio di vino bianco.

Amalgamiamo energicamente con le mani fino ad ottenere un composto omogeneo e compatto. Nel caso l'impasto risulti eccessivamente duro, basterà aggiungere un altro goccio di vino.

Una volta che l'impasto è pronto, lo avvolgiamo nella pellicola e lo lasciamo riposare in frigorifero per almeno 30/40 minuti.

Trascorso il tempo, tiriamo la sfoglia (a mano o a macchina) fino ad ottenere uno spessore di mezzo centimetro.

Passiamo ora a tagliare le bugie, della forma che più preferiamo: quadrati tagliati al centro, rettangoli, triangoli o rombi.

A parte, in una padella, portiamo l'olio alla giusta temperatura e friggiamo i dolcetti fino a quando non avranno un colorito dorato.

Se necessario giriamo sull'altro lato le bugie.

Una volta pronte, le lasciamo sgocciolare sull'apposita carta cucina e prima di servirle sul piatto di portata, le cospargiamo con tanto finissimo zucchero a velo





MUFFIN CON GOCCE DI CIOCCOLATO

La cucina inglese e quella americana vantano non poche ricette tipiche che nel tempo hanno conquistato anche noi con la loro irresistibile bontà. I muffin possono essere personalizzati come meglio si preferisce ma il cioccolato, che ha sedotto i più grandi scrittori, da Goldoni a Leopardi, è sicuramente la scelta più apprezzata. Quindi se dopo averli preparati, i vostri ospiti faranno incetta di questi deliziosi muffin con gocce di cioccolato non stupitevi... anzi, vi consigliamo di tenerne almeno uno da parte per voi!

Ingredienti per 12 muffin

Burro ammorbidito a temperatura ambiente 125 g
Farina tipo 00 265 g
Zucchero 135 g
Latte fresco intero, a temperatura ambiente 135 g (o rhum 50 gr)
Uova (circa 2) a temperatura ambiente 110 g
Cioccolato fondente in gocce 100 g
Vaniglia i semi della bacca di 1
Bicarbonato cucchiaino raso 1
Sale 1 pizzico
Lievito chimico in polvere 10 g

Preparazione

Per preparare i muffin con gocce di cioccolato lavorate con le fruste elettriche il burro, lasciato ammorbidire a temperatura ambiente per almeno un'ora precedentemente, con lo zucchero, fino ad ottenere un composto spumoso e cremoso. Dopodiché incidete una bacca di vaniglia e raschiate i semi utilizzando il dorso di un coltello. Versate questi ultimi nella ciotola con burro e zucchero.

Azionate nuovamente le fruste e aggiungete i tuorli e il latte (o rhum), anche questi a temperatura ambiente, una alla volta in questo modo gli ingredienti non si sleggeranno.

Ora setacciate la farina, il lievito per dolci e il bicarbonato direttamente nella ciotola con il composto.

Aggiungete anche il pizzico di sale e azionate nuovamente le fruste per inglobare le polveri. Noterete che l'impasto diventerà più consistente. A questo punto il composto sarà morbido e compatto.

Montate gli albumi a neve e aggiungete all'impasto l'olio di semi a filo facendolo incorporare bene, mescolando dal basso verso l'alto per non farli smontare.

Unite 80 grammi di gocce di cioccolato e mescolate con una spatola per inglobarle dopodiché trasferite il composto in una sac-a-poche usa e getta senza bocchettain questo modo potrete effettuare un lavoro più pulito altrimenti utilizzate pure un cucchiaino. Sistemate i pirottini di carta in una pirofila da muffin e riempiteli per 2/3, quindi lasciando meno di un centimetro dalla superficie. Ogni muffin dovrà pesare all'incirca 70 grammi.

Lasciate riposare in frigorifero per 20/30 minuti

Cuocete in forno preriscaldato a 180° per 18-20 minuti in modalità statica (altrimenti a 160° per 13-15 minuti se il forno è ventilato). A questo punto i vostri muffin con gocce di cioccolato sono pronti per essere gustati.

Consiglio

Potete renderli più rustici riducendo una barretta di cioccolato in scaglette piuttosto che utilizzare le gocce. È fondamentale che utilizziate ingredienti freschissimi e che latte, uova e burro sia sempre a temperatura ambiente.





PLUM CAKE AL LIMONE

Difficoltà: Facile

Porzioni: 6

Cottura: 30 minuti

Ingredienti

60 gr di farina

60 gr di fecola di patate

50 gr di burro

100 gr di zucchero

2 uova

1/2 bustina di lievito per dolci (8 gr)

1 limone non trattato

zucchero a velo

Il plumcake al limone è un profumato dolce adattissimo per la prima colazione o per la merenda.

Preparazione

Montate i tuorli con lo zucchero e tenete gli albumi da parte.

Spremete il limone e grattugiatene la scorza. Setacciate insieme la farina, la maizena e il lievito e aggiungeteli a poco a poco ai tuorli montati. Amalgamate fino ad ottenere un composto cremoso e omogeneo. Quindi aggiungete il limone spremuto e la sua scorza grattugiata.

Aggiungete all'impasto l'olio di semi a filo facendolo incorporare bene. Montate gli albumi a neve e aggiungeteli a poco a poco al composto, mescolando dal basso verso l'alto per non farli smontare.

Ungete uno stampo da plumcake di 25 cm di lunghezza e versateci dentro l'impasto.

Cuocete in forno statico già caldo a 160 °C per 45 minuti circa.

Sfornate il plumcake e fatelo intiepidire nello stampo prima di sformarlo.





KRAPFEN e CIAMBELLINE

Difficoltà: Media

Cottura: 10 minuti

Preparazione: 2 ore 20 minuti

Ingredienti

- 300 ml di latte
- 600 gr di farina
- 200 gr di burro
- 100 gr di burro
- 100 gr di fecola di patate
- 6 uova
- 20 gr di lievito di birra
- un pizzico di sale
- vaniglia
- crema pasticcera (per il krapfen)
- olio per frittura
- - zucchero a velo

Preparazione

Prendete il **lievito** e scioglietelo in una piccola ciotola con un goccio di latte o acqua. Aggiungete tutto il **latte**, quattro **tuorli** e due uova intere e cominciate a sbattere con una frusta elettrica. Unite la **vaniglia** e lo **zucchero** facendo molta attenzione a che non si formino dei grumi.

A poco a poco, aggiungete la farina, la fecola, il sale e la scorza di limone. Dovete ottenere un composto liscio ed elastico, non troppo asciutto e nemmeno troppo liquido. Nel caso, correggete per rassodare aggiungendo un po' di farina o per ammorbidire con un po' di latte.

Come ultima cosa, aggiungete il burro e lavorate l'impasto con un cucchiaino di legno per qualche minuto. Ora rifasciate il composto con una **pellicola di plastica** e mettetelo in una ciotola coperto con un canovaccio umido. Lasciate **lievitare per due ore**.

Passato questo tempo mettete l'impasto su una spianatoia e stendetelo dello spessore di circa un centimetro. Ottenete la forma dei dischi con l'aiuto di un decoppatore, per le ciambelle utilizzate un decoppatore più piccolo per formare il foro centrale. È ora di cuocere il dolcetto: per farlo prendete una padella con abbondante olio di semi di arachidi. Riscaldatelo e poi abbassate la fiamma. Friggete il krapfen per cinque minuti abbondanti, girandolo per farlo cuocere su entrambi i lati. Foderate un piatto con della carta assorbente e disponete lì sopra i vostri krapfen in modo che si raffreddino e asciughino dall'olio di frittura.

Una volta a temperatura ambiente, farcite il krapfen con la crema (aiutatevi con una sac a poche) spolverateli con abbondante zucchero a velo: sono pronti per essere mangiati!

Curiosita'

Pochi lo sanno, ma i krapfen sono dei dolci la cui origine è strettamente collegata al periodo di Carnevale. Inventati nel '600 a Graz, in Austria, sono da sempre una prelibatezza riconosciuta e apprezzata tutto il mondo. Con il loro gusto inimitabile, questi dolci fritti e ripieni di crema riempiono la bocca di dolcezza e piacere. La loro preparazione non è delle più veloci: hanno bisogno di due ore per lievitare, ma nel complesso non sono troppo difficili da cucinare. Quindi, se avete qualche ora libera dedicatevi alla cucina di questi gustosissimi manicaretti.





FOCACCIA

La focaccia è una preparazione semplice e genuina, a base di pasta da pane e condita con olio, sale e rosmarino. E' un alimento versatile, che piace a tutti e che si può gustare in molteplici occasioni: semplicemente come spuntino o merenda, da proporre come antipasto servita a tocchetti, come vero e proprio pasto in versione farcita, accompagnata da salumi, verdure o formaggi, oppure usandola al posto del pane.

Ingredienti

Farina "0" 500 gr
Lievito madre 100 gr
Zucchero 5 gr
Acqua 200 gr
Olio di oliva extravergine 100 g
Sale 10 g
PER CONDIRE
Sale grosso qb

Preparazione

Per preparare la focaccia, innanzitutto organizzatevi con tutti gli ingredienti in modo da averli a portata di mano. Unite il lievito allo zucchero e pesate acqua e olio insieme. In un'impastatrice versate la farina e lo zucchero unito al lievito, quindi azionate. Versate poi l'olio a filo, procedete con l'acqua e impastate per farlo assorbire.

Aggiungete infine sale e la parte rimanente di acqua. Trasferite l'impasto su una spianatoia di legno leggermente infarinata e dategli una piega semplice, dopodiché ponetelo in una capiente ciotola coperta con pellicola trasparente: lasciate che lieviti fino a raddoppiare, in un luogo tiepido ed asciutto.

Al termine della lievitazione ritrasferite l'impasto sulla spianatoia infarinata e dategli nuovamente una piega semplice. Irrorate a questo punto una teglia 20x30 cm con olio evo e, con un pennello da cucina, distribuitelo su tutta la superficie.

Ponete ora l'impasto sulla teglia aiutandovi con un tarocco, ungete la superficie e, dopo averla bucherellata con la punta delle dita, tiratela fino a riempire tutta la teglia. Cospargete i granelli di sale grosso.

Coprite la teglia con pellicola trasparente e lasciatela lievitare in forno spento per almeno 2/3 ore.

Potete ora cuocere in forno statico preriscaldato a 240 °C, per 20 minuti

Trascorso il tempo necessario la vostra focaccia sarà bella fragrante. Presentatela intera oppure porzionata.

Conservazione

In contenitore chiuso ermeticamente, la focaccia si conserva per un massimo di 2 giorni: dopo tenderà ad indurirsi. E' anche possibile congelare la focaccia cotta.

