

Cuca Alemã De Uva

2407

Ingredientes

Preparo

1kg	Farinha De Trigo
60g	Fermento Biológico Fresco
20g	Sal
150g	Margarina
570ml	Água Gelada
200g	Zito 10 Zito 10

Recheio

1.2kg	Uvas
600g	Cremulzin Creme Confeiteiro Pronto(Receita 000159)

Acabamento

150g	Farinha De Trigo
150g	Açúcar Refinado
150g	Margarina
150g	Amido



Modo de Fazer

PREPARO

01. Colocar o Zito, a farinha de trigo, o sal e a margarina na masseira e misturar até homogeneizar.
02. Adicionar parte da água gelada (400 ml) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos.
03. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (170 ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.
04. Dividir em partes de 330 g.
05. Colocar em forma para cuca (23 x 15 x 5 cm) previamente untada.
06. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
07. Umedecer as mãos com água e espalhar a massa até obter uma espessura uniforme.

RECHEIO

01. Cortar as uvas ao meio.
02. Com auxílio de um saco de confeitar com bico serra, espalhar 100 g do Cremulzin Creme Confeiteiro Pronto sobre cada massa.
03. Espalhar 200 g de uvas sobre o creme de confeiteiro.

ACABAMENTO

01. Misturar a farinha de trigo, o amido, o açúcar e a margarina até formar uma farofa.
02. Espalhar 100 g da farofa sobre a superfície de cada cuca.
03. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 50 minutos ou até o ponto.
04. Forneir a 190°C por aproximadamente 40 minutos em forno lastro sobre uma assadeira de pão francês.
05. Esfriar e desenformar.

Dicas

- É possível substituir as uvas por banana, maçã, abacaxi, ameixa, pêssago, figo, etc.
- Outro forneamento:
- * Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 35 minutos.

Rendimento / Quebra

6 Unidades de 642 g

Validade Sugerida

48 horas

Equipamentos

Masseira
Forno
Saco De Confeitar
Balança
Assadeira Pão Francês
Faca
Formas Para Cuca
Bico Tipo Serra
Tábua Para Corte
Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

Porção de 40g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	101	5
Carboidratos (g)	17	6
Açúcares Totais (g)	4.4	
Aç Adicionados (g)	4.1	8
Proteínas (g)	1.7	3
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	87	4
Gorduras Totais (g)	3.2	5
Gorduras Saturadas (g)	1.8	9
Gorduras Trans (g)	0	0