

Cuca Italiana De Chocolate

1311

Ingredientes

Preparo

1kg	Farinha De Trigo
60g	Fermento Biológico Fresco
20g	Sal
150g	Margarina
480ml	Água Gelada
200g	Zito 10 Zito 10

Recheio

150g	Gotas De Chocolate
750g	Recheio Brigadeiro Recheio Brigadeiro

Acabamento

185g	Farinha De Trigo
185g	Açúcar Refinado
185g	Margarina
185g	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 (300 ml) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos.
- 03. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (180 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 380 g.
- 05. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.

RECHEIO

- 01. Abrir a massa em formato retangular (25 x 18 cm).
- 02. Espalhar 150 g do Zeelandia Recheio de Brigadeiro e 30 g de gotas de chocolate sobre cada massa.
- 03. Enrolar as extremidades até o centro da massa no sentido do comprimento, formando dois espirais.
- 04. Colocar em forma para cuca (25 x 15 x 4 cm) previamente untada.
- 05. Umedecer as mãos com água e espalhar a massa até obter uma espessura uniforme.

ACABAMENTO

- 01. Misturar a farinha de trigo, o amido, o açúcar e a margarina até formar uma farofa.
- 02. Espalhar 150 g de farofa sobre a superfície de cada cuca.
- 03. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 50 minutos ou até o ponto.
- 04. Fornear a 190°C por aproximadamente 40 minutos em forno lastro sobre uma assadeira de pão francês.
- 05. Esfriar. Desenformar.

Dicas

- É possível substituir o Zeelandia Recheio de Brigadeiro por Zeelandia Recheio de Goiaba com queijo fresco, Zeelandia Recheio de Leite Condensado com nozes, etc.
- Outro forneamento:
- * Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 35 minutos.

Rendimento / Quebra

5 Unidades de 660 g

Validade Sugerida

48 horas

Equipamentos

Masseira
Forno
Balança
Assadeira Pão Francês
Formas Para Cuca
Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

Porção de 40g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	140	7
V. Energético (kJ)	588 kJ	7
Carboidratos (g)	22	7
Proteínas (g)	2.0	4
Fibra Alimentar (g)	0.5	2
Sódio (mg)	103	4
Açúcares (g)	5.0 g	**
Açúcares totais (g)	7.3	
Aç adicionados (g)	7.1	14
Gorduras totais (g)	5.0	8
Gorduras saturadas (g)	3.0	15
Gorduras trans (g)	0	0