

# 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

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