

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 Zealandia 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 Zealandia Recheio de Brigadeiro por Zealandia Recheio de Goiaba com queijo fresco, Zealandia 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 adiconados (g)	7.1	14
Gorduras totais (g)	5.0	8
Gorduras saturadas (g)	3.0	15
Gorduras trans (g)	0	0