



FICHA TÉCNICA ALL CUCA ALEMÃ

Revisão: 04

Código: 0300

Data: 29/06/2021

Página 01/03

PRODUTO

ALL CUCA ALEMÃ

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura em pó pronto para o preparo da Cuca Alemã e suas variações.

APRESENTAÇÃO

Pó um pouco gorduroso de coloração levemente amarelada com odor e sabor característico, isento de odores e materiais estranhos.

VANTAGENS

- Mistura pronta fácil e rápida para preparar Cucas bastando adicionar água, fermento e ovos.
- Proporciona cucas macias, leves, úmidas e saborosas.
- Combina com as mais variadas coberturas e recheios tradicionais como: banana, uva, maçã com canela, doce de leite, frutas vermelhas, goiabada, etc.
- Produto final de alta qualidade e padronizado.

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e Ácido fólico, açúcar, gordura vegetal (palma ou soja), soro de leite em pó, sal refinado iodado, emulsificante monoglicérides e diglicérides de ácidos graxos, estabilizantes polisorbato 80 e estearoil 2-lactil lactato de sódio, melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima alfa amilase.

ADVERTÊNCIA:

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E DERIVADOS; CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E SOJA; PODE CONTER CENTEIO, AVEIA, CEVADA, OVOS, AMENDOIM, E SEUS DERIVADOS. CONTÉM GLÚTEN.

Modo de Preparo

Receita

- Mistura All Cuca Alemã 5.000 g
- Fermento biológico fresco 250 g.....**ou**
- Fermento biológico seco80 g
- Ovos in natura 800 g
- Água Gelada (aproximadamente) 1.650 g

Recheios e Frutas

- ❖ Recheios forneáveis de baunilha, chocolate, creme de confeitiro, etc.
- ❖ Geléias de frutas como goiabada, de uva, frutas vermelhas, etc.
- ❖ Frutas como banana, maçã, morango, etc.



**FICHA TÉCNICA
ALL CUCA ALEMÃ**

Revisão: 04

Código: 0300

Data: 29/06/2021

Página 02/03

Procedimento

- Colocar na masseira a mistura All Cuca Alemã. Se for utilizar o fermento biológico seco, coloque junto com a mistura deixe misturar por 3 minutos.
- Coloque toda água e misturar em velocidade 1 (baixa) até homogeneizar, cerca de 3 minutos.
- Se for utilizar o fermento biológico fresco, adicione nessa etapa. Vá adicionando os ovos aos poucos, continue a misturar em velocidade 2 (rápida) até atingir o ponto de véu.
- Dividir em tamanhos conforme o produto que se deseja fazer.
- Bolear e deixar descansar por 10 a 20 minutos coberto com plástico.
- Esticar as massas nas formas previamente untadas com o All Untador de Formas.
- Colocar em carrinho fechado para fermentar até a massa quase dobrar sua espessura.
- Cobrir a massa com recheios, cremes, geleias, frutas fatiadas ou utilizar uma combinação deles. Esta é a etapa depende de sua criatividade e disponibilidades de produtos.
- Finalmente cubra todo o recheio com a All Farofa Doce Streusel. Procure não deixar espaço sem a cobertura da farofa.
- Colocar novamente num carrinho fechado para a fermentação final. Está pronto quando seu volume dobrar novamente.
- Fornear em forno de lastro à 180°C por 20 a 35 minutos ou em forno turbo à 140°C por 20 a 35 minutos.

EMBALAGEM

Caixa com 5kg.

VALIDADE

O produto tem validade de 5 meses desde que na embalagem original lacrada e em condições adequadas de armazenamento.

ARMAZENAMENTO

Manter em local limpo, seco, fresco, arejado e livre da radiação solar.

CÓDIGO DE BARRAS

789 921 176 675 0

NÚMERO - NCM

19 01 20 00

LEGISLAÇÃO

Produto isento de registro conforme Resolução RDC Nº 27 de 06/08/2010 da ANVISA.



**FICHA TÉCNICA
ALL CUCA ALEMÃ**

Revisão: 04

Código: 0300

Data: 29/06/2021

Página 03/03

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Informação Nutricional		
Porção de 100 g (*)		
Quantidade por porção		% VD (**)
Valor energético	393kcal = 1.651kJ	20
Carboidratos	70g	23
Proteínas	8g	11
Gorduras totais	9g	16
Gorduras Saturadas	2,5g	11
Gorduras Trans	0g	VD não estabelecido
Fibra alimentar	2,5g	10
Sódio	398mg	16,5

(*) Conforme produto exposto à venda.

(**) Valores diários de referencia com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

