

	FICHA TÉCNICA ALL CUCA ALEMÃ	Revisão: 05
		Código: 0300
		Data: 04/10/2022
		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 extrafino, Gordura vegetal de 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 Alemã5.000 g
- Fermento biológico fresco250 gou
- Fermento biológico seco.....80 g
- Ovos in natura.....800 g
- Água Gelada (aproximadamente).....1.650 g

Recheios e Frutas

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

	FICHA TÉCNICA ALL CUCA ALEMÃ	Revisão: 05
		Código: 0300
		Data: 04/10/2022
		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 150°C por 20 a 35 minutos.

EMBALAGEM

Caixa com 10kg.

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: 05
		Código: 0300
		Data: 04/10/2022
		Página 03/03

ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS

Alimento com alto teor de Açúcar adicionado



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 100 porções			
Porção: 100g			
	Valores para 100g	Valores para 100g (1 porção)	% VD*
Valor energético (kcal)	411	411	21
Carboidratos (g)	72	72	24
Açúcares Totais (g)	18	18	
Açúcares Adicionados (g)	16	16	33
Proteínas (g)	7,1	7,1	14
Gorduras totais (g)	10,3	10,3	16
Gorduras saturadas (g)	0,9	0,9	4
Gorduras trans (g)	0,0	0,0	0
Fibra alimentar (g)	1,7	1,7	7
Sódio (mg)	394	394	20

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.