

CUCAS CASEIRAS IRRESISTÍVEIS

Receitas e Modo de Preparo

Índice

3 - Sobre a autora

4 - Introdução

5 – Cuca de Morango e Queijo Quark

8 – Cuca de Maçã e Farofa de Nozes

10 – Cuca de Capuccino

12 – Cuca de Maracujá

14 – Cuca de Cocada

16 – Informações Importantes

17 – Utensílios e Formas

18 – Redes Sociais

Sobre a Autora



Chef Andrea Lino

Masala Escola de Culinária

É especialista em cozinha nacional e internacional, com formação em várias escolas de renome, como Centro Europeu e Universidade Positivo, Escola de Confeitaria Diego Lozano, Levain Escola de Panificação, em Curitiba e São Paulo, além de ter feito aulas na França, Inglaterra, Itália, Peru, Chile, Argentina, entre outros.

Chef Andrea Lino

@chefandrealino

www.chefandrealino.com.br

Introdução

O curso Cucas Caseiras Irresistíveis foi criado após a grande procura de alunos que tinham dificuldade em fazer uma cuca gostosa para relembrar a infância, quando comiam cucas feitas pelas avós e mães. Eles também queriam comercializar, porque tinham muitos pedidos mas não sabiam como fazer uma cuca perfeita.

Este curso não surgiu apenas para passar receitas, mas sim para ajudar a todos que têm dificuldades em fazer uma cuca deliciosa e entrarem nestemundo maravilhoso da cucas.

Todas as aulas são em vídeo, para que o aluno possa assistir quantas vezes precisar, anotando todos os detalhes.



VOCÊ SABIA QUE O NOME ALEMÃO PARA CUCA DE MORANGO E FAROFA DE NOZES É ERDBEER-STREUSELKUCHEN-NUSSKNACKER ?

Cuca de Morango com Queijo Quark

Validade: 1 dia
Rendimento: 1 refratário 17x26cm ou
2 formas descartáveis 20cm



MASSA
INGREDIENTES

- 70ml de leite morno
- 60g de açúcar refinado (ou demerara, ou cristal)
- 200g de farinha de trigo comum
- 50g de manteiga na temperatura ambiente (ou margarina 80% lipídios Amélia)
- 4g de fermento biológico seco ou 12g de fermento biológico fresco
- 1 ovo
- Pitada sal
- Essência de baunilha - opcional

MODO DE PREPARO

Misturar a farinha de trigo, o açúcar, o fermento biológico seco, o sal, acrescentar a manteiga, o ovo e misturar na batedeira, colocando a essência de baunilha.
Colocar um pouco do leite para ajudar a misturar. Depois colocar o restante do leite.
Misturar até que a massa fique mole, porém não líquida.
Retirar a massa da batedeira e colocar sobre a bancada.
Sovar a massa rapidamente e fazer uma bola para colocar para crescer.
Em uma vasilha colocar um pouco de farinha de trigo e colocar a massa para crescer, coberta com um plástico, e por cima um pano limpo.
Deixar crescer por 30 minutos (no verão) ou até dobrar de tamanho no inverno.

Cuca de Morango com Queijo Quark

Validade: 1 dia
Rendimento: 1 refratário 17x26cm ou
2 formas descartáveis 20cm



RECHEIO DE MORANGO
INGREDIENTES

- 300g de morangos congelados ou frescos
- 3 col de sopa de açúcar refinado (ou demerara, ou cristal)

MODO DE PREPARO
Colocar os ingredientes em uma panela, em fogo baixo.
Deixar cozinhar até levantar fervura.
Mais ou menos 8 minutos. Reservar na geladeira.

RECHEIO DE QUEIJO QUARK
INGREDIENTES

- 200g de queijo quark comprado pronto no supermercado (ou você pode fazer em casa, é só procurar no you tube por: como fazer queijo quark; pode também substituir por ricota)
- 50g de açúcar (ou demerara, ou cristal)
- 10g de amido de milho peneirado

MODO DE PREPARO
Misturar os ingredientes em uma vasilha e reservar na geladeira.

FAROFA
INGREDIENTES

- 100g de farinha de trigo comum
- 75g de manteiga gelada em cubos (ou margarina 80% lipídios Amélia)
- 60g de açúcar refinado (ou demerara, ou cristal)

Cuca de Morango com Queijo Quark

Validade: 1 dia
Rendimento: 1 refratário 17x26cm ou
2 formas descartáveis 20cm



MODO DE PREPARO
Em uma vasilha misturar todos os ingredientes com as mãos. Reservar.

MONTAGEM
Aquecer o forno a 180 graus.
Após a massa crescer por 30 minutos fazer a montagem.
Em um refratário (usei um **refratário medindo 26 cm x 17 cm**) colocar a massa abrindo com as mãos, não precisa untar. Em cima da massa colocar o recheio de queijo quark.
O recheio de morango é colocado em cima do queijo quark, mas sem a calda. Por cima dos morangos colocar a farofa. Não deixar que a cuca já montada fique acima da borda do refratário, porque ela cresce bastante no forno. Assar a 180 graus entre 35 e 40 minutos.

**** Forma redonda descartável: diâmetro de 20 cm (rende 2 unidades)**

***** O vídeo de como fazer o desmoldante caseiro está no meu YouTube Chef Andrea Lino https://youtu.be/jhD3hDIEcmY**

Cuca de Maçã e Farofa de Nozes



Validade: 5 dias
Rendimento: 1 refratário 17x26cm ou
2 formas descartáveis 20cm

FAROFA DE NOZES
INGREDIENTES

- 100g de farinha de trigo comum
- 60g de manteiga sem sal em cubos gelada (ou margarina 80% lipídios Amélia)
- 45g de açúcar refinado (ou demerara ou cristal)
- 40g de nozes quebradas na mão (pode substituir por qualquer outra oleaginosa)

MODO DE PREPARO

Colocar a farinha de trigo, a manteiga e o açúcar em uma vasilha. Misturar com as pontas dos dedos sem sovar. Depois de tudo bem misturado acrescentar as nozes. Reservar.

RECHEIO DE MAÇÃS
INGREDIENTES

- 300g de maçã picada (5 maçãs gala pequenas)
- 1 col de sopa de canela em pó
- 1 col de sopa de açúcar refinado (ou demerara ou cristal)
- Pitada de cardamomo em pó – opcional
- Pitada de noz moscada – opcional

MODO DE PREPARO

Cortar as maçãs e colocar a canela em pó para evitar que a maçã escureça. Misturar os demais ingredientes e reservar na geladeira.

Cuca de Maçã e Farofa de Nozes



Validade: 5 dias
Rendimento: 1 refratário 17x26cm ou
2 formas descartáveis 20cm

MASSA DA CUCA
INGREDIENTES

- 190g de farinha de trigo comum
- 110g de manteiga sem sal em temperatura ambiente (ou margarina 80% lipídios Amélia)
- 90g de açúcar refinado (ou demerara ou cristal)
- 2 ovos
- 70ml de leite morno
- Essência de baunilha – a gosto
- 1 col de chá de fermento químico – bolo (Dr. Oetker, Fleishmann, Royal...)

MODO DE PREPARO

Juntar todos os ingredientes no recipiente da batedeira e misturar. Aproximadamente 2 minutos. Usar imediatamente para montar a cuca.

MONTAGEM

Aquecer o forno a 180 graus.
Em um refratário de vidro (usei um de **refratário medindo 26 cm x 17 cm**) salpicar um pouco de farinha de trigo no fundo, colocar a massa com ajuda de uma colher. Em cima da massa colocar o recheio de maçãs.
Por cima das maçãs colocar a farofa.
Mas cuidado, quando colocar a farofa tomar cuidado para não deixar as nozes aparecendo porque as nozes queimam e ficam com um gosto amargo.
Assar a 180 graus por aproximadamente 30 minutos

Cuca de Capuccino



Validade: 5 dias
Rendimento: 1 forma de 20cm

MASSA DA CUCA
INGREDIENTES

- 210g de farinha de trigo comum
- 60ml de óleo
- 70g de açúcar refinado (ou demerara ou cristal)
- 1 ovo
- 85ml de leite morno
- 25ml de água morna
- 1 pitada de sal
- 4 col de sopa de capuccino em pó
- 10g de fermento biológico seco ou 30g de fermento biológico fresco

MODO DE PREPARO

Juntar todos os ingredientes secos e misturar. Colocar o ovo, o óleo, a água morna. Misturar. Colocar o leite aos poucos.
Deixe crescer até dobrar de tamanho.

FAROFA
INGREDIENTES

- 95g de farinha de trigo comum
- 60g de manteiga sem sal em cubos gelada (ou margarina 80% lipídios Amélia)
- 75g de açúcar refinado (ou demerara ou cristal)
- 3 col de sopa de capuccino em pó
- 1 gema

Cuca de Capuccino

Validade: 5 dias
Rendimento: 1 forma de 20cm



MODO DE PREPARO

Colocar a farinha de trigo, a manteiga, capuccino, gema e o açúcar em uma vasilha. Misturar com as pontas dos dedos sem sovar. Reservar na geladeira.

MONTAGEM

Aquecer o forno a 180 graus.
Em uma redonda medindo 20 cm de diâmetro e 6.5 cm de altura passar o desmoldante.
Colocar a massa na forma. Em cima da massa colocar a farofa delicadamente. Se quiser colocar capuccino em pó em cima da farofa.
Assar a 180 graus por aproximadamente 28 minutos.

Cuca de Maracujá



Validade: 4 dias
Rendimento: 1 forma de 20cm

RECHEIO DE MARACUJÁ
INGREDIENTES

- 1 col de sopa de suco de maracujá em pó (ou ½ col de chá de saborizante)
- 50g de manteiga sem sal derretida (ou margarina 80% lipídios Amélia)
- 130g de leite condensado
- 60g de creme de leite fresco (ou nata, ou substituir por 40 ml de leite)
- Polpa de um maracujá pequeno (ou 2 col de sopa de suco concentrado)

MODO DE PREPARO

Misturar todos os ingredientes em uma vasilha e reservar na geladeira.

FAROFA
INGREDIENTES

- 80g de farinha de trigo comum
- 40g de manteiga sem sal gelada em cubos (ou margarina 80% lipídios Amélia)
- 45g de açúcar refinado (ou demerara ou cristal)
- ½ col de sopa de suco de maracujá em pó

MODO DE PREPARO

Juntar todos os ingredientes e misturar. Reservar na geladeira.

Cuca de Maracujá



Validade: 4 dias
Rendimento: 1 forma de 20cm

MASSA DA CUCA
INGREDIENTES

- 215g de farinha de trigo comum
- 160 ml de suco de maracujá pronto ou substituir por 80 ml de suco concentrado, ou 80 ml de suco natural
- 80g de açúcar refinado (ou demerara ou cristal)
- 1 col de chá de fermento químico – bolo (Dr. Oetker, Fleishmann, Royal...)
- ½ col de chá de bicarbonato de sódio (ou substituir por fermento químico se não tiver)
- 2 ovos
- 70ml de óleo (não trocar por outra gordura)

MODO DE PREPARO

Juntar todos os ingredientes secos menos o fermento e o bicarbonato e misturar. Colocar os ovos, o suco, o óleo. Misturar. Colocar o fermento e o bicarbonato. Misturar.

MONTAGEM

Aquecer o forno a 180 graus.
Em uma redonda medindo 20 cm de diâmetro e 6.5 cm de altura passar o desmoldante.
Colocar a massa na forma. Em cima da massa colocar o creme de maracujá.
Colocar a farofa delicadamente.
Assar a 180 graus por aproximadamente 28 minutos.
Verificar no vídeo como fazer o corte em pedaços.

Cuca de Cocada



Validade: 5 dias
Rendimento: 1 forma de 20cm

RECHEIO DE COCADA
INGREDIENTES

- 100g de coco ralado úmido sem açúcar de preferência (se for usar o seco umedeça com um pouco de leite)
- 185g de açúcar refinado (ou cristal, ou demerara)
- 50g manteiga sem sal em temperatura ambiente (ou margarina 80% lipídios Amélia)
- 60ml de leite de coco

MODO DE PREPARO

Misturar todos os ingredientes em uma panela, levar ao fogo baixo.
O creme tem que ficar mole.

FAROFA
INGREDIENTES

- 80g de farinha de trigo comum
- 44g de manteiga sem sal gelada em cubos (ou margarina 80% lipídios Amélia)
- 60g de açúcar refinado (ou demerara ou cristal)
- 60g de coco ralado úmido sem açúcar de preferência (se for usar o seco umedeça com um pouco de leite)

MODO DE PREPARO

Juntar todos os ingredientes e misturar. Reservar na geladeira.

Cuca de Cocada



Validade: 5 dias
Rendimento: 1 forma de 20cm

MASSA DA CUCA
INGREDIENTES

- 200g de farinha de trigo comum
- 100 ml de leite de coco
- 30g de leite em pó
- 1 col de sopa de fermento químico – bolo (Dr. Oetker, Fleishmann, Royal...)
- 1 ovo
- 40g de coco ralado ralado úmido sem açúcar de preferência
- 98g de açúcar refinado (ou demerara, ou cristal)
- 50g de nata (ou creme de leite fresco, ou manteiga sem sal)

MODO DE PREPARO

Juntar todos os ingredientes secos e misturar. Colocar o ovo, a nata, e o leite de coco. Misturar.

MONTAGEM

Aquecer o forno a 180 graus.
Em uma redonda medindo 20 cm de diâmetro e 6.5 cm de altura passar o desmoldante.
Colocar a massa na forma. Em cima da massa colocar a cocada.
Colocar a farofa.
Assar a 180 graus por aproximadamente 28 minutos. Sempre colocar uma forma embaixo. Soltar as bordas na hora que sair do forno para não grudar depois de frio e quebrar a cuca.

Informações Importantes

- Pode usar manteiga com sal
- Quer a cuca mais branquinha embaixo? Coloque uma forma embaixo da forma que está assando a cuca, dissipa o calor e protege, evitando queimar e dourar demais.
- NUNCA usar creme de leite de caixinha
- O curso estará disponível por **1 ano desde a data da sua compra**
- Massa muito mole pode fazer o recheio e a farofa afundarem acrescente entre 2 e 4 col de sopa de farinha se necessário
- Forno muito quente faz a farofa afundar
- Quantidade de recheio para colocar em uma cuca normalmente é de 120 g
- **Pode congelar por 3 meses**, descongelar a noite na geladeira ou colocar direto no forno a 150 graus, o tempo vai depender do tamanho da sua cuca, faça os testes para o seu tamanho de cuca
- Fique de olho no ponto das massas nos vídeos e deixe sua massa com o mesmo ponto
- Forno convencional não doura muito bem a farofa, o melhor é elétrico
- **NÃO ligar o grill** enquanto assa a cuca, somente no final para dourar rapidamente a farofa
- Colocar a cuca para assar na prateleira do meio do forno
- Pode usar forma sem ser de fundo falso ou desmontável
- **NÃO pode trocar os fermentos das massas, troque os recheios**
- Pode duplicar, triplicar... as receitas (incluindo o fermento)
- Morangos têm validade de 1 DIA

Não é permitida a reprodução, venda ou divulgação em qualquer tipo de dispositivo ou redes sociais.
Todos os direitos reservados.

Utensílios e Formas



BALANÇA



ESPÁTULA



BATEDEIRA



BATEDEIRA



VASILHAS



COLHER MEDIDORA



XÍCARA MEDIDORA



FORMA 20 CM



FORMA 20 CM DESCARTÁVEL



REFRATÁRIO 26CM X 17CM



DESMOLDANTE CARLEX

Para mais informações, acesse nossas mídias

Facebook
https://www.facebook.com/masalaescoladeculinaria

Instagram
https://www.instagram.com/invites/contact/?i=1rb41d3l055o5&utm_content=3q0w64

Youtube
https://www.youtube.com/channel/UCFF4NeuwgHtedl5zomT3Jww

Telegram
https://t.me/chefandrealino

Apostila do Curso Cucas Caseiras Irresistíveis

Material produzido pela equipe da Masala Escola de Culinária – Chef Andrea Lino.

Não é permitida a reprodução, venda ou divulgação em qualquer tipo de dispositivo ou redes sociais.
Todos os direitos reservados.