CASEIROS POR A

BIBLIOTECA
PADARIA
Pão d'Avó

Eaay Magro Marques

Cucas



O que é cuca?

Um doce tradicional da cozinha alemã muito conhecido na região sul do pais.
Ele pode ter 2 bases: Bolo ou pão, uma cada generosa de recheio e é finalizado com a famosa farofa doce!
Para a produção de cucas vamos usar uma única massa base e farofa para todas. Trocando só os recheios e se surpreendendo com os sabores!

Massa da Cuca

Ingrediente:
2 Ovos
1 Xícara de açúcar
2 Colheres de sopa de manteiga
200ml de leite
2 Xícaras de farinha de trigo
Pitada de sal
1 Colher de sopa de fermento biológico seco

Preparo:
Misture todos os ingrediente até que a massa fique bem lisinha.
Cubra e deixe descansar por 10 minutos antes de usar.

Farofa da Cuca

Ingredientes:
2 Xícaras de farinha de trigo
1 Xícara de açúcar
1/2 Xícara de óleo
1 Colher de sopa de manteiga
Pitada de sal

Preparo:
Coloque todos os ingrediente em uma panela e mexa em fogo médio apenas para aquecer levemente a farofa.

tay_marques32@hotmail.com
https://m.facebook.com/taay.marques.5
@Taaymagno
(11)987404440

Cuca integral

Ingredientes:

6 bananas
3 ovos
1/2 xícara de leite desnatado
1/2 xícara de óleo de milho ou de coco
1/2 xícaras de açúcar mascavo ou demerara
1 xícara de farinha de trigo integral
1 xícara (chá) de aveia
1 colher (sopa) de fermento
Canela em pó a gosto

Preparo:

Bata no liquidificador 1 banana, os ovos, o leite e o óleo. Depois, acrescente o açúcar e bata mais um pouco. Em uma vasilha coloque a farinha de trigo, a aveia e o fermento e acrescente a mistura do liquidificador, mexendo bem com uma colher de pau. Em uma forma média quadrada, untada e enfarinhada, coloque metade da massa, as 5 bananas restantes cortadas em rodelas finas e salpique a canela. Coloque o restante da massa e leve ao forno quente por de 30 a 40 minutos. Desenforme depois de esfriar!

tay_marques32@hotmail.com
https://m.facebook.com/taay.marques.5
@Taaymagno
(11)987404440

Recheio de banana e doce de leite

INGREDIENTES:

8 Bananas
Suco de 1 limão
1 Xícara de açúcar
1 Colher de sopa de canela.
Doce de leite a gosto.

PREPARO:

Pique as bananas e misture o suco de limão nelas. Reserve!
Leve o açúcar ao fogo até derreter e virar um caramelo.
Adicione as bananas sobre o caramelo e tambem a canela e pó.
Deixe as banana cozinharem por 1 minuto.
Desligue e reserve.

Montagem:

- Coloque na forma uma camada fina de massa.
- Espalhe colheradas de doce de leite.
- Coloque o recheio
- Espalhe uma camada de farofa e leve ao forno

tay_marques32@hotmail.com
https://m.facebook.com/taay.marques.5
@Taaymagno
(11)987404440

Recheio de goiabada cremosa

INGREDIENTE:
200g de goiabada picada
1 leite condensado
1 creme de leite

PREPARO:
Leve ao fogo o leite condensado e o creme de leite até engrossar.

Montagem:

- Espalhe na forma uma camada de massa
- Coloque os pedaços de goiabada espalhados e por cima o creme que foi feito.
- Cubra com farofa e leve para assar.

Recheio de Frutas Vermelhas

INGREDIENTES:
1 caixinha de creme de leite
1 lata de leite condensado
12 colheres de geleia de frutas vermelhas.

PREPARO:
Leve ao fogo o leite condensando e o creme de leite e. Mexa até engrossar.

Montagem:

- Coloque na forma uma camada fina de massa
- Despeje o creme e por cima a geleia.
- Finalize com farofa e leve para assar.

Recheio de Maçã e Mel

INGREDIENTES:
4 maçãs picadas.
Suco de 1 limão
1 Xícara de açúcar
1 Colher de sopa de canela.
100ml de mel

PREPARO:
Misture as maçãs picadas com o suco de limão. Reserve!
Leve o açúcar ao fogo até derreter e virar um caramelo.
Adicione as maçãs sobre o caramelo e tambem a canela e pó e o mel.
Deixe as maçãs cozinharem por 2 minutos.
Desligue e reserve.

Montagem:

- Coloque na forma uma camada fina de massa
- Coloque o recheio
- Espalhe uma camada de farofa e leve ao forno.

tay_marques32@hotmail.com
https://m.facebook.com/taay.marques.5
@Taaymagno
(11)987404440

Recheio de Oreo e Ninho

INGREDIENTES:

1 caixinha de creme de leite
1 lata de leite condensado
10 bolachas Oreo
1 Xícara de leite ninho

PREPARO:

Leve ao fogo o leite condensado o creme de leite e leite ninho, mexa até engrossar.

Montagem:

- Coloque na forma uma camada fina de massa
- Quebre as bolachas e espalhe sobre a massa.
- Despeje o creme de ninho.
- Finalize com farofa e leve para assar.

tay_marques32@hotmail.com
https://m.facebook.com/taay.marques.5
@Taaymagno
(11)987404440

Recheio de Nozes

INGREDIENTES:
1 caixinha de creme de leite
1 lata de leite condensado
150g de nozes.

PREPARO:
Leve ao fogo o leite condensando o creme de leite e metade das nozes trituradas. Mexa até engrossar.

Montagem:

- Coloque na forma uma camada fina de massa
- Despeje o creme de nozes e por cima coloque o restante das nozes inteiras.
- Finalize com farofa e leve para assar.

Recheio de Paçoca

INGREDIENTES:
1 caixinha de creme de leite
1 lata de leite condensado
8 paçocas esfareladas.

PREPARO:
Leve ao fogo o leite condensando o creme de leite e as Paçocas. Mexa até engrossar.

Montagem:

- Coloque na forma uma camada fina de massa
- Despeje o creme de paçoca.
- Finalize com farofa e leve para assar.

Recheio de Cookies

INGREDIENTES:

1 caixinha de creme de leite
1 lata de leite condensado
10 Cookies
Doce de leite a gosto

PREPARO:

Leve ao fogo o leite condensado o creme de leite e mexa até engrossar.

Montagem:

- Coloque na forma uma camada fina de massa
- Quebre as Cookies e espalhe sobre a massa.
- Despeje o creme e por cima coloque colheradas de doce de leite.
- Finalize com farofa e leve para assar.

tay_marques32@hotmail.com
https://m.facebook.com/taay.marques.5
@Taaymagno
(11)987404440

Dicas Para o Preparo

• Mantenha o forno a 180°
• Unte a forma c/ óleo
• Desenforme a cuca já fria
• Capriche na quantidade de recheio.

Cuca é maravilhosa quando tem pouca massa e muitooooooo recheio.

• Venda nas Marmitinhas ou em qualquer embalagem forneável

Dicas Para Iniciar as Vendas

• Como a cuca ainda é um doce pouco conhecido em certas regiões, indico sempre as alunas a fazerem pequenas degustação aos clientes com a novidade.
• Outra opção legal seria uma promoção de lançamento. Vendendo inicialmente por um valor simbólico (que cubra seus gastos) para que os clientes conheçam o produto.
• Tire boas fotos, faça vídeos e nunca deixe de explicar nas propagandas o que é cuca.

Ex:

Novidade maravilhosa chegando no Caseiros Por Amor.
Cuca de Banana e doce de leite fresquinha.
Com uma camada fininha de massa, muito recheio e uma farofa crocante perfeita por cima.

Validade e Conservação

• A cuca deve ser mantida fora da geladeira em temperatura ambiente.
Se você por a cuca na geladeira a massa dela vai ressecar e a farofa ficar extremamente dura.
• Valida por 3 dias.
• Deve ser mantida em embalagens com tampa

Formas e Rendimento

- As receitas rendem:
  Uma forma redonda de 26cm.

Ou

4 Marmitinhas de 500ml

Ou

2 Formas Retangulares de Pão

Sugestão de Preço de Venda

- Cuca Inteira - 45,00
- Marmitinha de 500ml - 8,00
- Marmitinha de 220ml - 5,00
- Forma de Pão - 20,00

