

UTILIZAÇÃO DE FERMENTO NATURAL NA PRODUÇÃO DE CUCAS

Gabriel Simoes e Souza, Alessandra Pinheiro de Goes Carneiro

O fermento natural, levain, é um produto bastante conhecido dentro da panificação. Hoje existe um mercado bastante promissor para pães de fermentação natural por suas características nutricionais e sensoriais. Apesar desse movimento crescente, o levain não tem sido explorado dentro da confeitoraria. O objetivo dessa pesquisa é ampliar a utilização do levain para além da panificação e desenvolver receitas de confeitoraria usando a técnica de fermentação natural.

Dentro das várias receitas possíveis, dentre elas, donuts, sonhos, croissants e etc, foi escolhida a de CUCA, uma espécie de bolo, de origem alemã, muito consumido na região sul do país, e que utiliza fermento biológico em sua composição.

Foram feitos testes de processos de alimentação do levain, técnicas de cremagem e combinações de ingredientes até chegar no resultado mais próximo da CUCA tradicional, sendo essas informações todas registradas e fotografadas. Os resultados foram bastante promissores, indicando que há bastante campo para o estudo e desenvolvimento de receitas em confeitoraria usando o levain. Além de uma gama de possibilidades de preparações e criação de novos produtos, podemos atender as necessidades dos consumidores mais exigentes e que já consomem o levain dentro da panificação.

Palavras-chave: levain. confeitoraria. cuca.