

Dicas:

- Utilize coco fresco ralado grosso. Quando usar coco processado (saquinho), prefira aquele sem adição de açúcar.
- Prefira óleo de sabor suave para untar e não interferir no sabor da cocada. Exemplos: óleo de coco, girassol, canola, milho.
- A tonalidade mais clara ou mais escura do doce depende do tempo que a massa cozinha no fogo, caramelizando o açúcar. Quanto mais tempo de cozimento, mais escuro o doce e maior o efeito do sabor caramelizado do açúcar no doce.
- O formato final do doce pode variar bastante, de acordo com os costumes locais. Sugere-se em formato retangular, moldado com uma colher, ou em bolinha, moldado à mão (untada). Deixe secar e endurecer sobre uma forma untada.
- A massa apresentada também pode ser utilizada como recheio de bolos e tortas, bastando adicionar mais água e/ou polpa de cupuaçu para deixá-la mais cremosa.



Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Rodovia BR-174, km 8 - Distrito Industrial
Tel.: (95) 4009-7100 - Fax: (95) 4009-7102
Cx. Postal 133 - CEP. 69.301-970
Boa Vista - Roraima- Brasil
<https://www.embrapa.br/roraima>

Autora:

Maria Fernanda Berlingieri Durigan
Pesquisadora - Pós-colheita e Agroindústria

Gabriella Ferreira de Carvalho
Graduanda em Agronomia - Faculdade Roraimense
de Ensino Superior (Fares)

Receita desenvolvida em parceria com alunos do
curso de Agroindústria do Instituto Federal de
Roraima (IFRR) - Campus Novo Paraíso.

Acesse o site do projeto:
www.cupuacuforte.com.br

Folder nº 22
outubro/2017- 300 exemplares

Realização:



Patrocínio:



Pós-colheita e Agroindústria: Cocada com cupuaçu



Foto: Maria Fernanda B. Durigan



Pós-colheita e Agroindústria: Cocada com cupuaçu

O cupuaçu (*Theobroma grandiflorum* (Willd. ex Spreng.) Schum.) é uma fruta bastante popular na região norte do Brasil, assim como em toda a Amazônia. Recebe destaque entre as frutas que reúnem boas condições para aproveitamento industrial e agregação de valor.

Muitas vezes o aproveitamento da polpa é parcial, sendo parte consumida in natura, em pequena escala, ou processado. Há grandes perdas devido ao manejo, transporte e armazenamento deficientes, preços inadequados e reduzida capacidade das agroindústrias processadoras.

A cocada, por ser considerada um doce popular em todo o Brasil, com ingredientes acessíveis e de preparo fácil e rápido, é muito bem aceita pelos consumidores. Adicionada de polpa de cupuaçu, como apresentada nesta receita adaptada pela Embrapa Roraima, torna-se uma novidade quanto ao sabor, com sucesso e satisfação garantida quanto à agregação de valor e oportunidade às pequenas e médias agroindústrias familiares.

Ingredientes

- 600g (7 ½ xícaras de chá) de coco ralado;
- 1kg (5 xícaras de chá) de açúcar;
- 1kg de polpa de cupuaçu;
- 75mL (½ xícara de chá) de água;
- Óleo para untar

Utensílios

- Panela média
- Assadeira (50 x 35cm aproximadamente)
- Tigela
- Talheres (Espátula, colher e faca)

Modo de Preparo

Misturar bem os ingredientes em uma panela e levar ao fogo médio baixo (Figura 1A) até obtenção de uma massa homogênea (Figura 1B). Mexer sempre, até que a massa desgrude do fundo da panela e apresente coloração e consistência desejadas.

Espalhe a massa uniformemente em uma assadeira untada com óleo (Figura 1C). Cubra com pano seco e limpo para que a massa esfrie e endureça superficialmente. Corte no formato desejado, desenformando os docinhos com auxílio de uma espátula e guarde em recipiente hermeticamente fechado por até 7 dias, em média.

Rendimento aproximado: 30 cocadas pequenas



Fotos: Maria Fernanda B. Durigan
Figura 1. Mistura dos ingredientes (A), consistência da massa (B) e a aparência do doce ao sair do fogo (C).