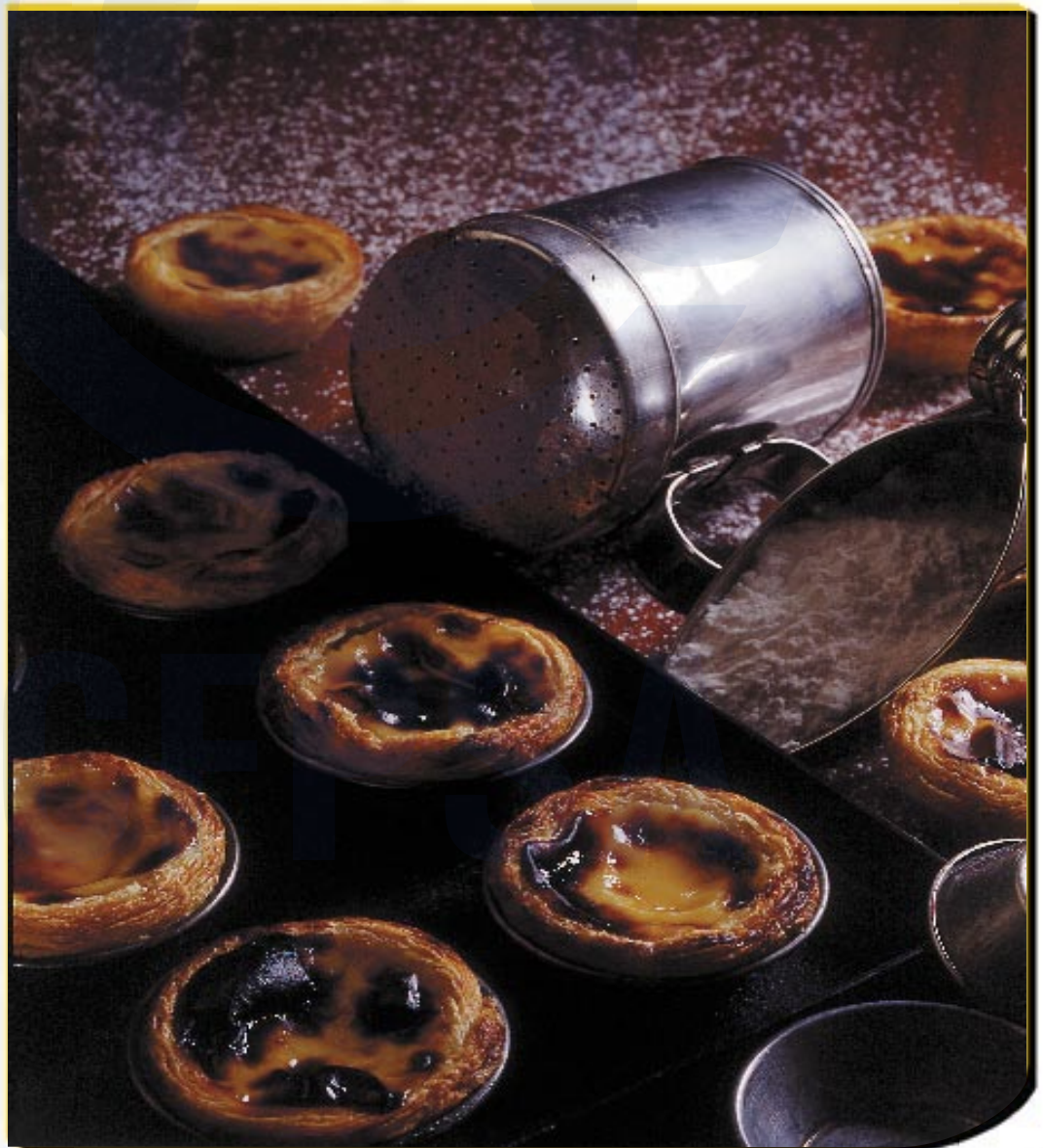




RECEITAS DE APOIO À UFCD 1765 (pastelaria conventual e pudins)





**RECEITAS DE APOIO À UFCO 1765
(pastelaria conventual e pudins)**

1765 P 00

CFPSA

CENTRO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL PARA O SECTOR ALIMENTAR

- 2009 -



FICHA TÉCNICA

MANUAL

RECEITAS DE APOIO À UFCO 1765 (pastelaria conventual e pudins)

IDEALIZAÇÃO, CONCEPÇÃO, COMPOSIÇÃO E EDIÇÃO

CENTRO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL PARA O SECTOR ALIMENTAR

TODOS OS DIREITOS DESTA PUBLICAÇÃO RESERVADOS POR **CENTRO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL PARA O SECTOR ALIMENTAR**.

É PROIBIDA A REPRODUÇÃO, TOTAL OU PARCIAL, DA PRESENTE PUBLICAÇÃO SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E POR ESCRITO DO **CENTRO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL PARA O SECTOR ALIMENTAR**.

AS TRANSGRESSÕES SÃO PASSÍVEIS DE PROCEDIMENTO JUDICIAL DE ACORDO COM A LEI EM VIGOR.



Fios de Ovos
Doce de Ovos
Trouxa-de-Ovos
Toucinho-do-céu
Sope dourada
Pastéis do Lorvão
Pastéis de Cardeal
Pastéis de Nata
Tigelada
Pingos de Tocha
Bolo de Chila
Pudim de Tangerina
Bolo de Noz
Bolas de Ovos
Arroz-Doce
Pão de Rala
Sericaia
Charcada
Mexidos
Morgado de Amêndoa
Frutinhas Algarvios
Porco de Chocolate com Recheio
Rançoso
Divina Gula
Queijadas de Murça
Broinhas de Alcobaça
Morgado Alentejano
Papos-de-anjo
Pudim do Abade de Priscos
Pudim da Madre Paula
Arrepiados
Tachinhos à D. Abade de Alcobaça
Bolo de Mel Rico
Bolo Fidalgo
Celestes
Encharcada



CFPSA



Ingredientes

- Água 1,950 l
- Açúcar 4 Kg
- Ovo (gema) 60
- Água (gelada) 1 l



Método de Execução

- Colocar 1,200 l da água e 1 Kg do açúcar no caçarotele e levar ao lume até ferver;
- Verter para uma tigela, deixar arrefecer e conservar no frio;
- Passar as gemas pelo peneiro e repetir esta operação mais 2 vezes, tendo o cuidado de lavar o peneiro depois de cada operação;
- Deixar repousar durante, pelo menos, 1 hora;
- Retirar a calda do frio e adicionar a água gelada;
- Colocar a restante água e açúcar no caçarotele, levar ao lume e deixar ferver;
- Verter em fio, com o auxílio do funil, uma porção das gemas na calda a ferver;
- Baixar a intensidade do queimador de gás de modo a serem visíveis os fios de ovos;
- Retirar com o auxílio das 2 escumadeiras e colocar na calda;
- Deixar arrefecer os fios de ovos e retirar para o tabuleiro com rede;
- Repetir os 4 últimos passos até terminar as gemas;
- Colocar os fios de ovos numa tigela e conservar no frio.



Ingredientes

- Água 500 g
- Açúcar 1 l
- Limão (casca) q.b.
- Amêndoa* 150 g
- Ovo (gema) 40

* sem pele e moída de forma a apresentar a textura da farinha.

Método de Execução

- Colocar a água, o açúcar e a casca de limão no caçarolete e levar ao lume até ferver;
- Misturar a amêndoa, retirar do lume e deixar arrefecer;
- Verter em fio o preparado anterior sobre as gemas e levar ao lume até engrossar;
- Verter para o tabuleiro e deixar arrefecer;
- Conservar no frio.

CFPSA



Ingredientes

- Ovos 3
- Ovos (gema) 200 g
- Açúcar 1 Kg
- Água 5 dl
- Água*q.b.

*para salpicar o papel vegetal



Método de Execução

- Passar os ovos e as gemas pelo peneiro e deixar repousar o preparado durante, pelo menos, 1 hora.
- Colocar a água e o açúcar no caçarotele, levar ao lume e deixar ferver durante um minuto.
- Verter porções do preparado anterior na calda quente e deixar cozer 1 a 2 minutos.
- Retirar com escumadeira, colocar sobre o papel vegetal, previamente salpicado com água, e deixar arrefecer.
- Repetir os dois últimos passos até terminar o preparado
- Enrolar as capas em forma de cilindro ou cone.
- Colocar as trouxas-de-ovos na taça e regar com a restante calda.



RECEITAS DE APOIO À UFCD 1765 (pastelaria conventual e pudins)

↳ Toucinho-do-céu



Ingredientes

- Amêndoa*	250 g
- Canela	2 g
- Ovo (gema)	40
- Água	3 dl
- Açúcar	1 Kg
- Manteiga	q.b.
- Açúcar**	q.b.

* sem pele e moída de forma a apresentar a textura da farinha.

** para polvilhar.

Método de Execução

- Colocar a amêndoa, a canela e as gemas na tigela e misturar;
- Colocar a água e o açúcar no caçarotele e levar ao lume até obter o ponto de voar;
- Verter, em fio, a calda sobre a mistura e envolver com as varas;
- Verter o preparado para as formas, previamente untadas com a manteiga e polvilhadas com açúcar;
- Cozer, em banho-maria, no forno à temperatura de 240° C (tecto 2, porta 2 e lar 3);
- Deixar arrefecer e desenformar para os pratos.

NOTA:

Podem utilizar-se formas caramelizadas.

CFPSA



Ingredientes

- Pão-de-Ló 100 g
- Água 3 l
- Açúcar 600 g
- Canela..... q.b.
- Ovo (gema) 12



Método de Execução

- Cortar o pão-de-ló em fatias finas e retirar a crosta de cozedura;
- Colocar a água e o açúcar no caçarolete, levar ao lume até obter ponto de fio fraco e retirar;
- Embeber na calda as fatias de pão-de-ló e dispor no prato de barro;
- Misturar as gemas, previamente batidas, na calda restante, levar ao lume e mexer até engrossar;
- Verter o doce sobre as fatias e polvilhar com canela.



RECEITAS DE APOIO À UFCD 1765 (pastelaria conventual e pudins)

Pastéis do Lorvão



Ingredientes

- Água	2,5 dl
- Açúcar.....	500 g
- Manteiga	60 g
- Amêndoa*	250 g
- Farinha	40 g
- Ovo (gema)	12
- Canela	q.b.
- Ovo (clara)	4
- Limão (raspa)	q.b.
- Manteiga**	q.b.
- Farinha***	q.b.

* sem pele e moída de forma a apresentar a textura da farinha.

** para untar a forma.

*** para polvilhar a forma.

Método de Execução

- Colocar a água e o açúcar no caçarolete e levar ao lume até ferver;
- Adicionar a manteiga, a amêndoa e a farinha e deixar levantar fervura;
- Retirar do lume, verter para a tigela e deixar arrefecer;
- Misturar as gemas, a canela, a raspa de limão e as claras ao preparado anterior;
- Verter para as formas, previamente untadas com a manteiga e polvilhadas com a farinha;
- Cozer no forno à temperatura de 220° C (tecto 2, porta 2 e lar 2);
- Deixar arrefecer, desenformar e dispor na travessa.

CFPSA



Ingredientes

- Água 2 dl
- Açúcar 500 g
- Ovo (gema) 14
- Farinha 50 g
- Ovo 2
- Fermento 2 g
- Canela 2 g
- Manteiga q.b.

Método de Execução

- Colocar a água e o açúcar no caçarotele e levar ao lume até ferver;
- Verter o preparado anterior sobre as gemas e os ovos e envolver bem;
- Adicionar a farinha, o fermento e a canela e misturar;
- Enformar nas formas, previamente untadas com a manteiga, e colocar nos tabuleiros;
- Cozer no forno à temperatura de 240° C (tecto1, porta 2 e lar 3);
- Deixar arrefecer, desenformar e colocar nas formas de papel plissado;



RECEITAS DE APOIO À UFCD 1765 (pastelaria conventual e pudins)

▼ Pastéis de Nata



Ingredientes

Folhado

- Farinha	1 Kg
- Sal	q.b.
- Água	5 dl
- Ovo (clara)	100 g
- Margarina ½ folhado ..	700 g
- Água*	q.b.

* para humedecer a superfície da massa.

Recheio

- Natas	1 l
- Açúcar	500 g
- Ovo (gema)	20

Método de Execução

Folhado

- Misturar a farinha e o sal e abrir uma estanca;
- Adicionar a água e as claras na estanca e misturar;
- Envolver a farinha e amassar até obter uma massa homogénea;
- Abrir a massa em estrela de 4 pontas;
- Colocar a margarina, previamente batida, no centro da estrela e fechar em forma de envelope;
- Estender a massa, com o auxílio do rolo, em rectângulo e dar uma volta simples (1x3);
- Estender novamente a massa em rectângulo e dar uma volta espanhola (1x4);
- Voltar a estender a massa em rectângulo e humedecer a sua superfície com a água;
- Dividir ao meio e formar 2 rolos;
- Cobrir com o plástico e deixar repousar.

Recheio

- Colocar as natas e o açúcar no caçarotele e levar ao lume até ferver;
- Deixar arrefecer e envolver as gemas.

Execução do Pastel de Nata



- Cortar porções de folhado, colocar nas formas, com a superfície de corte voltada para cima, e abrir o folhado;
- Verter o recheio com o funil para o interior das formas e colocar nos tabuleiros;
- Cozer no forno à temperatura de 350° C (tecto 2, porta 2 e lar 4);
- Deixar arrefecer, desenformar e dispor na travessa.

**RECEITAS DE APOIO À UFCD 1765 (pastelaria conventual e pudins)****Tigelada****Ingredientes**

- Açúcar	350 g
- Farinha	50 g
- Ovo	12
- Leite	5 dl
- Azeite	q.b.

Utensílios:

- Balança
- Medidor volumétrico
- Tigela
- Varas de arame
- Tigela de barro
- Forno

Metodo de Execução:

- Colocar o açúcar, a farinha, os ovos e o leite num recipiente e misturar até obter um preparado homogéneo;
- Aquecer no forno (à temperatura de 250° C) a tigela de barro, previamente untada com o azeite;
- Verter o preparado na tigela de barro;
- Cozer no forno à temperatura de 250° C (tecto 2, porta 2 e lar 2).

CFPSA



Ingredientes

- Fios de ovos q.b.
- Água 3 dl
- Açúcar 1 Kg

Utensílios

- Suporte para Pingos de Tocha
- Medidor volumétrico
- Balança
- Caçarolete
- Queimador de gás
- Colher de polietileno
- Colher de sopa
- Travessa

Método de Execução

- Colocar os fios de ovos a formar "gotas invertidas" no suporte para pingos de tocha;
- Colocar a água e o açúcar no caçarolete e levar ao lume até obter ponto de voar;
- Retirar do lume e trabalhar o ponto de açúcar nas paredes do caçarolete até apresentar cristais na superfície;
- Verter uma colher do ponto anterior em cima das "gotas" e deixar secar;
- Repetir o passo anterior mais 3 ou 4 vezes;
- Dispor na travessa.



Ingredientes

- Fios de ovos q.b.
- Água 3 dl
- Açúcar 1 Kg

Utensílios

- Suporte para Pingos de Tocha
- Medidor volumétrico
- Balança
- Caçarolete
- Queimador de gás
- Colher de polietileno
- Colher de sopa
- Travessa

Método de Execução

- Colocar os fios de ovos a formar "gotas invertidas" no suporte para pingos de tocha;
- Colocar a água e o açúcar no caçarolete e levar ao lume até obter ponto de voar;
- Retirar do lume e trabalhar o ponto de açúcar nas paredes do caçarolete até apresentar cristais na superfície;
- Verter uma colher do ponto anterior em cima das "gotas" e deixar secar;
- Repetir o passo anterior mais 3 ou 4 vezes;
- Dispor na travessa.



Ingredientes

- Açúcar 250 g
- Farinha 25 g
- Amêndoa* 250 g
- Chocolate 30 g
- Fermento 5 g
- Chila 250 g
- Ovo 10
- Banha q.b.
- Farinha** q.b.
- Açúcar (pó) q.b.

* sem pele e moída.

** para polvilhar a forma.



Utensílios

- Balança
- Faca
- Tigelas
- Colher de polietileno
- Varas de arame
- Formas
- Trincha
- Forno
- Tabuleiro com rede
- Polvilhador
- Pratos

Método de Execução

- Colocar o açúcar, a farinha, a amêndoa, o chocolate, o fermento e a chila, previamente picada, numa tigela e envolver o conjunto;
- Bater os ovos até obter uma mistura homogénea;
- Adicionar os ovos ao conjunto anterior e verter para as formas, previamente untadas com a banha e polvilhadas com a farinha;
- Cozer no forno à temperatura de 200° C (tecto 2, porta 2 e lar 2);
- Desenformar para o tabuleiro com rede e polvilhar com o açúcar em pó;
- Dispor nos pratos.



RECEITAS DE APOIO À UFCD 1765 (pastelaria conventual e pudins)

▼ Pudim de Tangerina

Ingredientes

- Água	1 dl
- Açúcar	750 g
- Canela	q.b.
- Ovo	15
- Tangerina (sumo)	2 dl



Utensílios

- Medidor volumétrico
- Balança
- Caçarolete
- Queimador de gás
- Varas de arame
- Tigela
- Forma
- Tabuleiro de banho-maria
- Forno
- Prato

Método de Execução

- Colocar a água e 250 g do açúcar no caçarolete e levar ao lume até obter ponto de caramelo;
- Retirar do lume e adicionar a canela;
- Verter para a forma e cobrir todo o interior;
- Colocar os ovos, o restante açúcar e o sumo de tangerina na tigela e envolver até se apresentar um preparado homogéneo;
- Verter o preparado na forma;
- Cozer, em banho-maria, no forno à temperatura de 220° C (tecto 2, porta 2 e lar 3);
- Deixar arrefecer e desenformar para o prato.



Ingredientes

- Noz (miolo) 500 g
- Ovo (clara) 150 g
- Açúcar 500 g
- Banha q.b.
- Farinha q.b.

Utensílios

- Balança
- Máquina de moer
- Medidor volumétrico
- Varas de arame
- Tigela
- Tabuleiro
- Trincha
- Forno
- Travessa

Método de Execução

- Moer as nozes;
- Bater as claras em castelo e adicionar o açúcar, aos poucos, até obter um merengue seguro;
- Envolver as nozes;
- Tender pequenas bolas e colocar no tabuleiro, previamente untado com a banha e enfarinhado;
- Cozer no forno à temperatura de 220° C (tecto 2, porta 2 e lar 2);
- Deixar arrefecer e dispor na travessa.



Ingredientes

- Água	1,250 l
- Açúcar	4 Kg
- Amêndoa*	300 g
- Ovo (gema)	60
- Óleo	q.b.
- Limão	1
- Manteiga	q.b.

* sem pele e moída de forma a apresentar a textura da farinha.

Utensílios

- Medidor volumétrico
- Balança
- Caçaroletes
- Queimador de gás
- Varas de arame
- Tigelas
- Espremedor de citrinos
- Colher de polietileno
- Tabuleiros
- Trincha
- Garfo de fritura
- Papel vegetal
- Tesoura
- Prato

Método de Execução

- Colocar 2,5 dl da água e 1 Kg do açúcar no caçarolete e levar ao lume até ferver;
- Adicionar a amêndoa e deixar levantar fervura;
- Verter, em fio, a mistura anterior sobre as gemas, colocar no caçarolete e levar ao lume até despegar;
- Verter o doce sobre uma pedra mármore e deixar arrefecer;



Pão de Rala

- Colocar a restante água e açúcar no caçarolete, levar ao lume até obter o ponto de voar forte e retirar;
- Espremer o limão;
- Adicionar o sumo de limão e trabalhar o açúcar na parede do caçarolete até apresentar cristais na superfície;
- Moldar, com as mãos untadas no óleo, pequenas porções de doce dando-lhes forma de bolas e dispor para os tabuleiros, previamente untados com a manteiga;
- Mergulhar as bolas de ovos na cobertura anterior e retirar com o garfo de fritura;
- Colocar no tabuleiro e deixar secar;
- Cortar rectângulos de papel com 16 cm por 9 cm e golpear os lados mais estreitos até obter franja;
- Colocar cada bola de ovo sobre o centro de cada rectângulo e enrolar como se fosse um rebuçado;
- Dispor no prato.



Ingredientes

- Arroz 150 g
- Água 2,5 dl
- Leite 1 l
- Açúcar 150 g
- Ovo (gema) 5
- Manteiga 25 g
- Canela q.b.

Utensílios

- Balança
- Medidor volumétrico
- Tacho
- Queimador de gás
- Colher de polietileno
- Tigela
- Concha
- Pratinhos

Método de Execução

- Levar o arroz e a água ao lume e deixar ferver até a água evaporar;
- Adicionar o leite e deixar cozer o arroz;
- Juntar o açúcar e deixar levantar fervura;
- Adicionar as gemas e a manteiga e deixar levantar fervura;
- Distribuir o arroz pelos pratinhos;
- Decorar com a canela.



Ingredientes

- Água 2,5 dl
- Açúcar 500 g
- Amêndoa* 500 g
- Ovo (gema) 14
- Chila 250 g
- Doce de ovos 150 g
- Fios de ovos 250 g
- Farinha q.b.

* sem pele e moída de forma a apresentar a textura da farinha.

Utensílios

- Medidor Volumétrico
- Balança
- Caçarolete
- Queimador de gás
- Colher de polietileno
- Tigela
- Faca
- Tabuleiro
- Papel vegetal
- Forno
- Espanador
- Prato

Método de Execução

- Colocar a água e o açúcar no caçarolete e levar ao lume até ferver;
- Adicionar a amêndoa e mexer até ferver;
- Retirar do lume e adicionar as gemas;
- Levar ao lume e deixar ferver até obter ponto de estrada;
- Colocar sobre a mesa de trabalho e deixar arrefecer;
- Retirar 1/3 da massa e reservar;
- Formar uma caixa redonda com a restante massa e rechear com a chila, o doce de ovos e os fios de ovos;



Ingredientes

- Água 2,5 dl
- Açúcar 500 g
- Amêndoa* 500 g
- Ovo (gema) 14
- Chila 250 g
- Doce de ovos 150 g
- Fios de ovos 250 g
- Farinha q.b.

* sem pele e moída de forma a apresentar a textura da farinha.

Utensílios

- Medidor Volumétrico
- Balança
- Caçarolete
- Queimador de gás
- Colher de polietileno
- Tigela
- Faca
- Tabuleiro
- Papel vegetal
- Forno
- Espanador
- Prato

Método de Execução

- Colocar a água e o açúcar no caçarolete e levar ao lume até ferver;
- Adicionar a amêndoa e mexer até ferver;
- Retirar do lume e adicionar as gemas;
- Levar ao lume e deixar ferver até obter ponto de estrada;
- Colocar sobre a mesa de trabalho e deixar arrefecer;
- Retirar 1/3 da massa e reservar;
- Formar uma caixa redonda com a restante massa e rechear com a chila, o doce de ovos e os fios de ovos;
- Tapar o recheio com a massa reservada e moldar em forma de bola;
- Tender em forma de pão alentejano, enfarinhar e colocar no tabuleiro, previamente forrado com o papel vegetal;
- Cozer no forno à temperatura de 180° C (tecto 2, porta 2 e lar 2), durante, pelo menos, 1 hora;
- Deixar arrefecer, retirar a farinha e dispor no prato.



Ingredientes

- Água 2 dl
- Açúcar 400 g
- Canela 1 pau
- Limão (casca) q.b.
- Leite 8 dl
- Manteiga 25 g
- Farinha 100 g
- Ovo (gema) 10
- Ovo (clara) 10
- Canela* q.b.

* para polvilhar.



Utensílios

- Medidor volumétrico
- Balança
- Caçarolete
- Queimador de gás
- Tigelas
- Varas de arame
- Tacho
- Funil
- Pratos de barro vidrado
- Tabuleiros
- Forno
- Polvilhador

Método de Execução

- Colocar a água, o açúcar, o pau de canela e a casca do limão no caçarolete e levar ao lume até ferver;
- Verter para uma tigela, retirar o pau de canela e a casca do limão e deixar arrefecer;
- Colocar 2 dl do leite e a farinha numa tigela e mexer até o preparado se apresentar homogéneo;



RECEITAS DE APOIO À UFCD 1765 (pastelaria conventual e pudins)

↳ Sericaia

- Colocar o restante leite e a manteiga no tacho e levar ao lume até ferver;
- Verter o leite e a manteiga a ferver sobre o preparado anterior, mexendo sempre;
- Adicionar as gemas, verter para o caçarolete e levar ao lume até engrossar;
- Adicionar o ponto de açúcar e deixar arrefecer;
- Envolver as claras, previamente batidas em castelo;
- Distribuir o preparado pelos pratos e colocar nos tabuleiros;
- Cozer no forno à temperatura de 280° C (tecto 3, porta 3 e lar 4);
- Retirar e polvilhar com a canela.

NOTA: Pode servir-se com ameixas de Elvas.

CFPSA



Ingredientes

- Pão de trigo (miolo) 100 g
 - Leite q.b.
 - Água 3 dl
 - Açúcar 600 g
 - Amêndoa* 300 g
 - Ovo (gema) 8
 - Canela q.b.
- * sem pele e moída de forma a apresentar a textura da farinha.



Utensílios

- Balança
- Medidor volumétrico
- Tigela
- Caçarolete
- Queimador de gás
- Colher de polietileno
- Prato de barro vidrado
- Polvilhador

Método de Execução

- Demolhar o pão no leite;
- Colocar a água e o açúcar no caçarolete e levar ao lume até ferver;
- Retirar do lume e adicionar a amêndoa, o pão (previamente espremido e esfarelado) e as gemas;
- Levar ao lume e mexer até as gemas se apresentarem cozidas;
- Colocar no prato de barro e polvilhar com a canela.



Ingredientes

- Pão (miolo)	100 g
- Água	q.b.
- Açúcar	500 g
- Ovo (gema)	10
- Vinho branco (Porto)..	5 cl
- Amêndoa*	100 g
- Noz*	50 g
- Pinhão	50 g
- Mel	50 g
- Frutos secos**	q.b.

* picados grosseiramente.

** amêndoas, miolo de noz e pinhões.

Utensílios

- Balança
- Tigelas
- Escorredor
- Medidor volumétrico
- Caçarolete
- Queimador de gás
- Varas de arame
- Taças

Método de Execução

- Demolhar o pão na água;
- Escorrer e esfarelar o pão;
- Colocar o pão e o açúcar no caçarolete e levar ao lume até obter ponto de estrada;
- Retirar do lume, adicionar as gemas e o vinho branco e voltar a levar ao lume até ferver;
- Retirar do lume e envolver a amêndoa, a noz, o pinhão e o mel;
- Verter para as taças e decorar com os frutos secos.



Ingredientes

- Água 2,5 dl
- Água de flor de laranjeira 25 cl
- Açúcar 1 Kg
- Amêndoa* 1 Kg
- Ovo (claras) 2,5 dl
- Fios de ovos q.b.
- Chila q.b.
- Doce de ovos q.b.
- Amido q.b.
- Açúcar (pó) q.b.
- Pérola prateada q.b.

* sem pele e moída de forma a apresentar a textura da farinha.

Utensílios

- Medidor volumétrico
- Balança
- Caçarolete
- Queimador de gás
- Colher de polietileno
- Tigelas
- Faca
- Tabuleiros
- Papel vegetal
- Forno
- Varas de arame
- Prato

Método de Execução

- Colocar as gemas e o açúcar no caçarolete e levar ao lume até ferver;
- Adicionar a amêndoa e mexer até obter ponto de estrada;
- Retirar do lume e adicionar 15 cl das claras ;



RECEITAS DE APOIO À UFCD 1765 (pastelaria conventual e pudins)

Morgado de Amêndoa

Ingredientes

- Água 2,5 dl
- Água de flor de laranjeira 25 cl
- Açúcar 1 Kg
- Amêndoa* 1 Kg
- Ovo (claras) 2,5 dl
- Fios de ovos q.b.
- Chila q.b.
- Doce de ovos q.b.
- Amido q.b.
- Açúcar (pó) q.b.
- Pérola prateada q.b.

* sem pele e moída de forma a apresentar a textura da farinha.

Utensílios

- Medidor volumétrico
- Balança
- Caçarolete
- Queimador de gás
- Colher de polietileno
- Tigelas
- Faca
- Tabuleiros
- Papel vegetal
- Forno
- Varas de arame
- Prato

Método de Execução

- Colocar as gemas e o açúcar no caçarolete e levar ao lume até ferver;
- Adicionar a amêndoa e mexer até obter ponto de estrada;
- Retirar do lume e adicionar 15 cl das claras ;
- Levar ao lume, deixar ferver e retirar quando se despegar das paredes;
- Colocar sobre a mesa de trabalho e deixar arrefecer;
- Dividir a massa em 3 partes iguais;
- Retirar 1/3 em cada uma das partes de massa e reservar;
- Formar 3 caixas redondas, com os restantes 2/3 de cada parte de massa;
- Rechear com os fios de ovos, a chila e o doce de ovos e tapar com o 1/3 da massa resevada;
- Tender em forma de queijo, cada caixa recheada, com o auxílio do amido e colocar nos tabuleiros, previamente forrados com o papel vegetal;
- Cozer no forno à temperatura de 250° C (tecto 2, porta 2 e lar 2) e deixar arrefecer;
- Bater as restantes claras com o açúcar em pó até obter um merengue;
- Cobrir os morgados com o merengue;
- Colocar uma cinta de papel vegetal, previamente franjado, e decorar com as pérolas;
- Dispor no prato.



Ingredientes

- Água 22,5 dl
- Água de flor de laranjeira* 2,5 dl
- Açúcar 1 Kg
- Amêndoa** 1 Kg
- Fios de ovos q.b.
- Corantes q.b.

* se não utilizar, a quantidade de água deverá ser de 2,5 dl.

** sem pele e moída de forma a apresentar a textura da farinha.

Utensílios

- Medidor volumétrico
- Balança
- Caçarolete
- Queimador de gás
- Colher de polietileno
- Cuias
- Faca
- Garfo
- Pincel*
- Travessa

* poderá utilizar um aerógrafo.

Método de Execução

- Colocar a água, a água de flor de laranjeira e o açúcar no caçarolete, levar ao lume e deixar ferver durante 2 minutos;
- Verter sobre a amêndoa e mexer energicamente;
- Colocar a massa sobre a mesa de trabalho e deixar arrefecer, amassando de vez em quando;
- Tender pequenas bolas de aproximadamente 30 g;
- Fazer uma cavidade, com o dedo, na bola, colocar no seu interior um pouco de fios de ovos e fechar;
- Moldar em forma de frutos;
- Pintar e dispor na travessa.



Porco de Chocolate com Recheio

Ingredientes**Massa**

- Água 2,5 dl
- Açúcar 1 Kg
- Amêndoa* 750 g
- Chocolate negro 50 g
- Ovo (gema) 10

* sem pele e moída de forma a apresentar a textura da farinha.

Recheio

- Chila 500 g
- Ovo (gema) 6
- Fios de ovos 100 g

Execução do Porco de Chocolate com Recheio

- Passas 3

Utensílios

- Medidor volumétrico
- Balança
- Caçarolete
- Queimador de gás
- Colher de polietileno
- Tigelas
- Faca
- Pratos
- Massa



Método de Execução

- Colocar a água e o açúcar no caçarolete e levar ao lume até ferver;
- Adicionar a amêndoa e mexer até se obter ponto de estrada;
- Retirar do lume e adicionar o chocolate negro e as gemas;
- Levar ao lume, deixar ferver e retirar quando se despegar das paredes;
- Colocar sobre a mesa de trabalho e deixar arrefecer.

Recheio

- Colocar a chila e as gemas no caçarolete e levar ao lume até engrossar;
- Colocar numa tigela e deixar arrefecer;
- Adicionar os fios de ovos.

Execução do Porco de Chocolate com Recheio

- Dividir a massa em 3 partes e moldar cada uma em forma de porco;
- Abrir uma cavidade na barriga, colocar 1/3 do recheio em cada porco e fechar;
- Dispor nos pratos.

**Ingredientes**

- Água	5 dl
- Açúcar	1 Kg
- Amêndoa Moida s/ pele	1 Kg
- chila	1 Kg
- Gemas	30

Método de Execução

- Colocar a açúcar e a água ao lume e deixar ferver durante 3 minutos;
- Juntar a amêndoa e a chila, mexer bem e reservar;
- Deixar arrefecer um pouco e misturar as gemas;
- Encher as formas previamente untadas com banha e forradas com papel vegetal;
- Cozer no forno à temperatura de 180° C durante ± 45 minutos.

CFPSA



Ingredientes

- Folhas de obreia finas 6
- Trouxas-de-ovos 10
- Amêndoa Moída s/ pele 250 g
- Doce de Ovos 300 g
- Fios de Ovos 100 g
- Canela moída 1 colher de chá
- Noz-Moscada Moída 1 colher de chá

Método de Execução

- Desfazer com um garfo as capas de ovos;
- Misturar as capas com a amêndoa, o doce de ovos, os fios de ovos, a canela e a noz-moscada;
- Cortar quadrados de obreia com 8 cm de lado;
- Deitar o recheio e fios de ovos numa ponta e enrolar a obreia;
- Fechar o canudo e colocar com os fios por cima;
- Num prato redondo, fazer uma base e atar com uma fita;
- A partir daí, fazer uma pirâmide, com os outros charutos.

**Ingredientes****Massa**

Farinha	300 g
Banha	75 g
Ovos	150 g
Água	50 g
Sal	5 g

Creme

Doce de chila	1 Kg
Gemas	240 g
Canela	1 colher de chá
Amêndoa Moida s/ pele	250 g

Método de Execução**Massa**

- Trabalhar com as mãos a farinha e a banha;
- Abrir estanca e, no seu interior, desfazer os ovos, a água e o sal;
- Amassar até ficar elástica;
- Deixar descansar e forrar as formas untadas.

Creme

- Misturar a chila, a amêndoa, as gemas e a canela;
- Encher as formas e levar a cozer a 200° C (2-2-2), durante mais ou menos 30 minutos;
- Entretanto, fazer uma calda a ponto de voar (com 300g de açúcar e 100g de água);
- Puxar o lustro aos açúcar e, de seguida, passar as queijadas;
- Por fim, pincelar com o resto do açúcar.



Ingredientes

- Açúcar 500 g
- Água 250 g
- Amêndoa Moida s/ pele 300 g
- Farinha 50 g
- Ovos 300 g



Método de Execução

- Colocar a água e o açúcar ao lume até ferver;
- Retirar do lume e juntar a farinha com a amêndoa previamente misturadas;
- Juntar os ovos e levar tudo ao lume até que o creme comece a desagarrar do fundo do tacho;
- Deixar arrefecer e tender pequenas bolinhas em tabuleiro untado;
- Pintar as gemas e levar ao forno a 350° C para alourarem;
- Desenformar e colocar em bandejas.

**Ingredientes**

- Açúcar 500 g
- Água 200 g
- Amêndoa Moida s/ pele 350 g
- Doce de chila 350 g
- Capas de Ovos 5
- Cerejas em calda 100 g
- Farinha 2 colheres de sopa
- Gemas 240 g

Método de Execução

- Untar uma forma redonda com fundo;
- Forrar o fundo com papel vegetal;
- Colocar o açúcar com a água ao lume até ponto de fio fraco;
- Retirar do lume e juntar a chila, as cerejas picadas, o miolo de amêndoa e a farinha;
- Adicionar as gemas e levar ao lume até ferver;
- Retirar do lume, colocar metade do doce na forma e alisar;
- Colocar as capas de ovos no meio e de seguida, o restante doce;
- Alisar e levar ao forno a 170° C, durante mais ou menos meia hora;
- Deixar arrefecer e desenformar.

CFPSA



Ingredientes

- Gemas 500 g
- Amido 20 g

Método de Execução

- Colocar a bater as gemas
- Quando estiverem bem batidas, retirar da batedeira e misturar o amido à mão;
- Entretanto, preparar o tabuleiro e as formas dos mimos de Vouzela, untado-as com manteiga;
- Encher com saco e boquilha, um pouco mais de meio;
- Cozer em banho-maria a 220° C, com mais intensidade por baixo;
- Depois de cozidos, passar por uma calda fraca a ferver;
- Colocar em travessas, ensopados em calda.



RECEITAS DE APOIO À UFCD 1765 (pastelaria conventual e pudins)

↳ Pudim Abade de Priscos



Ingredientes

- Açúcar 600 g
- Toucinho fresco 50 g
- Água 6 dl
- Casca de limão q.b
- Pau de canela 1
- Vinho de Porto 100 g
- Gemas 440 g

Método de Execução

- Levar ao lume a água, o açúcar, o toucinho, o pau de canela e a casca de limão até atingir 112°C;
- Numa tigela, misturar os ovos, as gemas e a farinha;
- Verter o ponto de açúcar, seguindo-se o vinho do Porto;
- Untar formas com caramelo e levar a cozer a 220° C em banho-maria;
- Decorar com presunto caramelizado.

CFPSA



Ingredientes

- Manteiga 120 g
- Leite 350 g
- Açúcar 250 g
- Pão ralado 350 g
- Gemas 10
- Canela q.b.
- Manteiga q.b.
- Açúcar q.b.



Método de Execução

- Colocar a manteiga a derreter em banho-maria;
- Colocar o leite, o açúcar, o pão, as gemas, a canela e a manteiga derretida numa tigela e mexer bem até obter um preparado homogéneo;
- Verter o preparado para a forma de pudim, previamente untada com manteiga e passada com açúcar;
- Cozer em banho-maria, no forno à temperatura de 220° C, mais forte no lar;
- Deixar arrefecer e desenformar para um prato.

CFPSA

**Ingredientes**

- Claras 60 g
- Amêndoa (filetes) 250 g
- Açúcar 250 g

Método de Execução

- Pesar e preparar todos os componentes;
- Fazer uma merengagem com o açúcar e as claras;
- Quando estiver pronta, juntar a amêndoa e misturar;
- Cozer em tabuleiros forrados com obreia, no forno, a 150° C;
- Após 20 minutos de cozedura, pressionar cada unidade para rachar;
- Deixar cozer mais 20 a 30 minutos;
- Retirar a obreia à volta dos bolos e arrumar em bandejas.

CFPSA



Ingredientes

Massa

- Farinha 1 Kg
- Manteiga 200 g
- Ovos 150 g
- Sal 15 g
- Água 300 g

Recheio

- Açúcar 600 g
- Água 200 g
- Miolo de Amêndoa moído s/ pele 150 g
- Manteiga 35 g
- Ovos 150 g
- Gemas 180 g

Método de Execução

Massa

- Esfarelar a manteiga com a farinha;
- Abrir estanca e desfazer os ovos e a água;
- Amassar até ficar uma massa elástica;
- Untar formas dos mimos e forrá-las com a massa.

Recheio

- Levar o açúcar e água ao lume até obter ponto de voar;
- Juntar a amêndoa e a manteiga, retirar e deixar arrefecer um pouco;
- Juntar as gemas e mexer bem;
- Encher as formas forradas e deixar cozer no forno a 250° C;
- Desenfomar e arrumar.



Bolo de mel rico

Ingredientes

- Farinha 2 Kg
- Massa de pão 500 g
- Açúcar amarelo 750 g
- Manteiga 700 g
- Banha 250 g
- Fruta picada 1,3 Kg
- Miolo de noz 300 g
- Miolo de Amêndoa s/ pele 300 g
- Cravo moído 5 g
- Noz-moscada moída 5 g
- Erva-doce 20 g
- Canela Moída 20 g
- Bicarbonato de sódio 40 g
- Mel-de-cana 2 Kg

Método de Execução

- Colocar a massa de pão, o açúcar e as especiarias a amassar;
- Juntar o mel de cana aos poucos;
- Adicionar a farinha com bicabornato de sódio;
- Misturar a manteiga e a banha derretidas;
- Por último, juntar as frutas;
- Deixar repousar de um dia para o outro;
- Encher as formas untadas com a margarina;
- Decorar com amêndoas e nozes;
- Cozer a 180° C;
- Desenformar e arrumar em prato e naperons.



Ingredientes

- Água 60 g
- Gemas 700 g
- Capas de Ovos q.b.
- Açúcar 700 g

Método de Execução

- Colocar o açúcar e a água ao lume até obter ponto de fio forte;
- Retirar do lume e deixar arrefecer;
- Juntar as gemas e levar ao lume até engrossar;
- Entretanto, forrar um arco com papel vegetal, tanto o fundo como os lados;
- Colocar uma capa de ovos no fundo e rechear com o doce de ovos;
- Por fim decorar com as capas (pode dobrar as capas para decorar);
- Levar ao forno a 220° C até alourar;
- Colocar num prato.



Ingredientes

- Gemas 480 g
- Água 150 g
- Açúcar 500 g
- Amêndoa moida s/ pele 250 g
- Claras 60 g

Método de Execução

- Levar ao lume o açúcar e a água, até ponto de fio forte;
- Juntar a amêndoa e retirar do lume para arrefecer mais um pouco;
- Misturar as gemas e claras e adicionar à calda em fio;
- Levar tudo ao lume até fazer estrada;
- Cortar rectângulos de obreia com 6 por 4 cm e pinte com clara;
- Enrolar a obreia formando um pequeno charuto;
- Cortar a parte superior da obreia em bico, e fazer um fundo também em obreia;
- Levar ao forno a 350° C para alourar.

Nota: Pode também fazer-se em tamanho grande.

CFPSA



Ingredientes

- Água 1 Kg
- Gemas 350 g
- Açúcar 600 g

Método de Execução

- Colocar o açúcar e a água ao lume e deixar ferver durante mais ou menos um minuto;
- Verter metade das gemas em fio, mexendo rapidamente, á roda sem sobrepor os fios;
- Virar os fios e colocá-los num recipiente de barro que possa ir ao forno;
- Fazer mais uma vez até gastar as gemas;
- A pouca calda que restar verta-a sobre as gemas cozidas;
- Levar ao forno a 250° C, para alourar;
- Servir depois de frio.



CFPSA

