



Medalha de Prata de Mérito
Municipal

Pastel de Nata de Cereja

CAÇADOR, Lara ; COSTA, Marisa; MANIQUE, Telmo; SUPICO, Maria
11º Ct2 Ano Letivo: 2013/2014

1 Como e onde surgiu o pastel de nata de cereja?

O Fundão pretende, por um lado, promover vários produtos associados à cereja, e, por outro fazer contactos que lhe permitam aumentar a exportação.

É produzido sete mil toneladas por ano de cereja no Fundão. Dez por cento desta quantidade é exportada, principalmente para Inglaterra e países nórdicos.

O pastel de cereja foi criado por um chefe de cozinha da Escola de Hotelaria do Fundão, João Paulo Carvalho. Afirma que o pastel de cereja “Basicamente é um pastel de nata, com polpa e pedacinhos de cereja fresca, o que torna o sabor completamente diferente do pastel de nata tradicional.”



2 Objetivos

- ✓ Analisar os componentes e os métodos na elaboração do pastel de cereja.

3 Materias

- ✓ Ovos,
- ✓ Açúcar,
- ✓ Manteiga,
- ✓ Farinha,
- ✓ Massa folhada,
- ✓ Leite,
- ✓ Polpa e pedaços de cereja fresca.

4 Conclusão

A massa folhada é basicamente uma massa feita com muitas camadas de alguma gordura, tradicionalmente manteiga, que é a responsável pelo seu crocante e sabor. Um forno muito frio geralmente é o responsável por uma massa folhada pesada, compacta e sem se desfazer.

A temperatura da massa enquanto está a ser feita é muito importante: é preciso que ela esteja sempre fria. O ideal é não ultrapassar os 14º C.

O truque dos pastéis de nata em geral é a temperatura do forno. Os fornos domésticos não atingem os 300º C, temperatura ideal para a confeção dos pastéis. Contudo, o ideal é pré-aquecer bem o forno antes e cerca de 15 minutos antes no máximo.

A criação do pastel de nata de cereja surgiu pelo facto da cidade do Fundão ter cerejas que são consideradas as melhores do país e, por isso, criar um bolo típico da região.