

I'm not a robot



Bolos de pastelaria portuguesa

Foto: @flickr.com/photos/del-uks_gallery 10 sobremesas vegan para comer sem culpa Dos pastéis de nata às bolas de Berlim, passando pelos bolos vegan, as opções são infinitas e sempre deliciosas. Mas é inegável que temos os nossos favoritos. E chegou a altura de fazermos o Top10! Nesta lista, encontra os nossos 10 bolos favoritos, mas a ordem é aleatória. Gostamos tanto de todos que foi impossível escolher os preferidos e os menos predilectos. O que podemos garantir é que são todos divinais. Bolo de Arroz O bolo de arroz deve ser um dos bolos mais simples das pastelarias mas é intemporal e faz parte do imaginário coletivo de todos os portugueses. Em criança, todos os comemos e há poucos rituais tão encantadores quanto o desenrolar do papel vegetal. Quando a aposta é num lanche mais simples, o bolo de arroz não falha! @e-leclerc.pt Bola de Berlim Com ou sem creme, a bola de Berlim é um dos bolos que mais fãs reúne e deve ser também dos produtos de pastelaria que mais enche o olho. Embora faça já parte da doçaria portuguesa, a verdade é que a receita é alemã e chegou a Portugal pela mão de famílias judaicas que se refugiaram no nosso país durante a II Guerra Mundial. Na praia sabem melhor, mas na cidade também nunca desiludem! @ncultura.pt Palmier Recheado Melhor do que um palmier, só um palmier com dois andares recheado com doce de ovos. É outro dos doces típicos da doçaria portuguesa que já tem lugar cativo no nosso coração! @chafariz.com Eclair de Chocolate Embora a variedade de éclairs seja grande, para nós o melhor será sempre o clássico, com chocolate e chantilly. Os deliciosos bolos de formato alongado destacam-se pelo uso de massa choux que, quando assada, ganha uma crosta fina, um interior oco e um visual “insuflado”. @Leitaria-da-Quinta-do-Paço Jesuíta Feitos de massa folhada e açúcar, os jesuitas têm o formato mais peculiar desta lista: são bolos triangulares onde o creme de ovo tem papel principal. A sua origem não é clara, mas há quem acredite que surgiram, pela primeira vez, em Santo Tirso. A verdade é que são uma constante das pastelarias lisboetas e ganharam lugar de destaque nas preferências dos portugueses! @espigadourada.pt Queijada Há tantas variedades de queijadas que decidimos incluir nesta lista a categoria geral. Adoramos todas: as de laranja, as de leite, as de Sintra, as de cenoura, as de limão... A lista não acaba! De textura húmida, caíem bem como lanche, pequeno-almoço ou sobremesa. @teleculinaria.pt Húngaros Quando temos vontade de comer um doce mas a consciência pesa, os húngaros são a escolha certa. Têm o tamanho certo para adocar a boca sem exageros e as duas metades, uma sem chocolate, a outra com, convivem em perfeito equilíbrio. São o nosso sortido preferido! @lumebrando.com Mil Folhas Em Lisboa chama-se Mil Folhas, no Porto é apelidado de Napoleão. A receita, inspirada na pastelaria francesa, indica o uso de massa folhada e de recheio de creme. É normalmente coberto com glacé de açúcar e chocolate e o mais difícil é partilhá-lo! @wikipedia.org Salame de Chocolate O salame deve ser o bolo que não falha nas festas de aniversário dos mais pequenos. Quem não se lembra de desenrolar o papel de alumínio para trincar com gosto este bolo tão saboroso? A bolacha Maria dá-lhe uma textura crocante e a receita é bem simples de executar. Muitas famílias têm até a sua própria receita caseira, que é transmitida de geração em geração! @nacozinhadahelo.com.br Pastel de Nata Por muito bolo que inventem, a simplicidade do pastel de nata tem lugar cativo nos nossos corações. Gostamos deles mornos, com canela, e com um café a acompanhar! Há lá melhor combinação?! E o favorito do nosso estômago! @flickr.com/photos/giuliojiang 10 sobremesas vegan para comer sem culpa Foto de capa: flickr.com/photos/del-uks_gallery May 7, 2021 Cremoso e aveludado no centro. Com um exterior de massa folhada bem crocante que envolve o seu interior delicado. Estamos a descrever o pastel de nata, sem dúvida, o bolo mais popular das pastelarias de Lisboa e de todo Portugal. Se há uma coisa que muitos visitantes desejam provar quando viajam até Portugal, são os super populares pastéis de nata portugueses. Estes bolos são realmente imperdíveis e acreditamos que é um passatempo divertido visitar várias confeitarias para experimentar diferentes receitas, comparar, contrastar e finalmente nomear o seu favorito - pergunte aos habitantes de Lisboa e ficará a saber que muitas vezes as pessoas têm uma preferência bem clara quando se fala de pastel de nata! Mesmo que um bom tempo deva ser dedicado às explorações de pastel de nata, não queremos que isso signifique que fique sem provar outros bolos que dia após dia embelezam os balcões dos café e das pastelarias portuguesas. Se ao ver a seleção disponível não tem a certeza do que experimentar primeiro, permita-nos apresentar-lhe os 10 melhores bolos que recomendamos provar durante a sua pausa para o café em Portugal, sem outra ordem particular: 1. Pastel de feijão Depois de provar o pastel de nata, o pastel de feijão é sem dúvida um bolo de pastelaria portuguesa que deve experimentar. Essas tortas de feijão doces são incrivelmente comuns nas confeitarias de todo o país e, embora a receita deste bolo possa variar dependendo do estabelecimento, geralmente consiste numa parte externa com massa fina e delicada e uma parte interna com um puré de feijão açucarado, geralmente feito com feijão branco. Por vezes polvilhados com açúcar em pó para dar um toque final, os pastéis de feijão combinam melhor com um café para equilibrar a doçura no paladar - como acaba por acontecer com a maioria dos doces locais! 2. Pão de Deus Não se deixe enganar pelo seu nome, este pão doce pode ser bem pecaminoso! Consiste numa massa fofo tipo brioche, coberta untosa com coco ralado e açúcar unidos com doce de ovo. Pão de Deus é a escolha certa para o pequeno-almoço ou lanche, e pode ser comido simples ou enriquecido no momento com manteiga, queijo, fiambre ou uma mistura de todos esses recheios. Se gosta de contrastes entre doce e salgado, peça um pão de Deus misto, ou seja, recheado com fiambre e queijo, e comece o dia ou mate a fome ao estilo português: guloso! 3. Croissant brioche Esqueça tudo o que sabe sobre croissants quando viajar por Portugal. Se o popular croissant francês tem tudo a ver com uma textura amanteigada e consistência em lascas, aqui em Portugal, o tipo de croissant mais comum é conhecido pelo nome de croissant brioche. É um híbrido entre um croissant, pelo menos no que diz respeito à forma em crescente, e um brioche. Denso mas fofo, este bolo amarelado e brilhante é como um pão de leite enriquecido. Se tem um exterior particularmente brilhante, como costuma acontecer na cidade do Porto, onde os croissants brioche são bastante famosos, significa que a massa foi generosamente pincelada com uma calda que, para além de açúcar e de outros sabores comuns usados no mundo da pastelaria, pode também incluir algum vinho do Porto. Tal como o pão de Deus, o croissant brioche é irresistível por si só ou com um saboroso recheio à sua escolha. 4. Queque Os queques, uma evolução da palavra inglesa cakes, são essencialmente os muffins de Portugal. Com sabor simples ou enriquecidos com outros ingredientes como sejam as nozes, podem nem sempre parecer a opção mais aliciante entre todos os doces disponíveis. Mas estão sempre presentes e com um lindo aspecto com os seus contornos em forma de flor, e não há dúvida de que são bastante emfáticos no mundo da pastelaria portuguesa. Como um queque com uma bebida quente como um galão, e experimente mergulhar o bolo no seu café. Os queques são ideais para o pequeno-almoço ou, se olhar à sua volta e reparar no que fazem os habitantes locais, também como lanche a meio da tarde! 5. Bolo de arroz O bolo de arroz é um verdadeiro ícone da pastelaria portuguesa. Mas como pode diferenciá-lo de outros tipos de queque? Bem, esses bolos tendem a vir com um papel vegetal à sua volta em que podemos ler exatamente o que são: bolo de arroz! Mesmo que sejam elaborados com farinha de arroz, não pense no bolo de arroz como uma opção sem glúten, já que farinha de trigo também acaba por ser usada na receita. Além disso, não cometa o erro de imaginar que esta é uma opção de pastelaria mais leve. Até um pastel de nata tem menos calorias do que o bolo de arroz, que acaba por envolver uma quantidade generosa de gordura para fazer com que fique úmido e gostoso. Dito isso, não recomendamos que ande a contar calorias durante a sua viagem por Portugal, por isso, desfrute à vontade! 6. Queijada Embora em Inglês possamos traduzir queijada por cheesecake, estes doces com queijo portugueses nada têm a ver com a ideia de cheesecake de Nova Iorque com cobertura de compota de frutas a que algumas pessoas estão habituadas. Queijadas são pastéis com queijo. Em algumas ocasiões, envolvem requeijão, uma preparação láctea fresca e suave semelhante ao queijo ricotta da Itália. A vila de Sintra faz queijadas muito populares - pequenas, bastante leves e com muita canela. Mas as queijadas podem ter vários tipos de aspecto e ingredientes: fique atento às queijadas com cenoura, laranja, leite, nozes, coco, amêndoas... existem imensos sabores pelas pastelarias de Portugal! Desde que tenha queijo, é uma queijada, embora isso possa acabar por traduzir-se em bolos bastante diferentes. 7. Travesseiros A maioria dos viajantes que vêm a Lisboa acabam por provar os travesseiros quando visitam Sintra. Nesta cidade histórica, a Casa Piriqueta fabrica os travesseiros mais populares de Portugal, embora também possa encontrar bolos similares noutras pastelarias para além de Sintra, como os pastéis de Tentugal, como os pastéis de Fozoula. Desfrute de delicada massa folhada recheada com um aveludado creme de amêndoas, canela e açúcar. Para um toque crocante, a massa dos travesseiros também costuma ser polvilhada com açúcar, pelo que certamente precisará de uma bebida quente para equilibrar estes sabores. Como já deve ter percebido, aqui em Portugal gostamos de bolos bem doces e café bastante amargo! 8. Jesuíta Este bolo triangular de massa folhada é recheado com doce de ovo e canela, enquanto que a sua cobertura tende a variar. Alguns jesuitas são polvilhados com amêndoas torradas picadas e açúcar em pó. Outros são finalizados com doce de ovo e resultam numa experiência mais pegajosa para os mais, mas incrível na boca. Já a variação mais comum, particularmente comum na zona do Porto, de onde estes bolos são originários, é o jesuíta banhado com uma espessa camada de glacé, como na foto. 9. Bom bocado A primeira vista, o bom bocado pode parecer um pastel de nata - mas não se deixe enganar! Embora o seu recheio cremoso seja realmente semelhante, o exterior do bom bocado consiste numa massa de tarte mais robusta, porém amanteigada, em vez de delicada massa folhada. 10. Salame de chocolate Este é o tipo de doce que vai querer comer com um café após a refeição. Mais do que um bolo de pequeno almoço ou lanche, como a maioria dos outros mencionados acima, o salame de chocolate é uma sobremesa rápida que pode comer com as mãos, enquanto toma café a seguir ao almoço. Este salame não contém carne, mas as bolachas grosseiramente trituradas misturadas com o chocolate açucarado fazem com que tenha aspecto de charcutaria. Na verdade, Lisboa conta até com uma charcutaria doce inteiramente dedicada a produzir sabores inusitados de salame de chocolate, na moderna LX Factory. Visitar uma pastelaria ao pequeno-almoço ou para tomar café e comer um bolo a qualquer hora do dia é uma das experiências gastronómicas mais típicas e acessíveis que se pode desfrutar em Portugal. E a boa notícia é que pode fazê-lo todos os dias durante a sua visita ao nosso país e ter sempre uma experiência diferente. Experimente bolos novos, saboreie o seu café com calma, relaxe, observe as pessoas e não tenha medo de conversar com os habitantes locais - sobretudo se estiverem a tomar café ao balcão! Vamos adorar ver as fotografias, impressões, sugestões, dúvidas, manifestação de desejos das suas experiências gastroculturais em Lisboa e em Portugal. Partilhe connosco no Facebook, Instagram ou Twitter. Por favor tague-nos: @tasteofilsoa #tasteofilsoa. Continue a alimentar a sua curiosidade pela cultura gastronómica portuguesa: Bebidas portuguesas sem álcool que vai adorar experimentar Como identificar o pastel de nata perfeito Receitas do Melhor Bolo de Chocolate do Mundo O que comem os portugueses ao pequeno-almoço? Foto: @flickr.com/photos/del-uks_gallery 10 sobremesas vegan para comer sem culpa Dos pastéis de nata às bolas de Berlim, passando pelos bolos vegan, as opções são infinitas e sempre deliciosas. Mas é inegável que temos os nossos favoritos. E chegou a altura de fazermos o Top10! Nesta lista, encontra os nossos 10 bolos favoritos, mas a ordem é aleatória. Gostamos tanto de todos que foi impossível escolher os preferidos e os menos predilectos. O que podemos garantir é que são todos divinais. Bolo de Arroz O bolo de arroz deve ser um dos bolos mais simples das pastelarias mas é intemporal e faz parte do imaginário coletivo de todos os portgueses. Em criança, todos os comemos e há poucos rituais tão encantadores quanto o desenrolar do papel vegetal. Quando a aposta é num lanche mais simples, o bolo de arroz não falha! @e-leclerc.pt Bola de Berlim Com ou sem creme, a bola de Berlim é um dos bolos que mais fãs reúne e deve ser também dos produtos de pastelaria que mais enche o olho. Embora faça já parte da doçaria portuguesa, a verdade é que a receita é alemã e chegou a Portugal pela mão de famílias judaicas que se refugiaram no nosso país durante a II Guerra Mundial. Na praia sabem melhor, mas na cidade também nunca desiludem! @ncultura.pt Palmier Recheado Melhor do que um palmier, só um palmier com dois andares recheado com doce de ovos. É outro dos doces típicos da doçaria portuguesa que já tem lugar cativo no nosso coração! @chafariz.com Eclair de Chocolate Embora a variedade de éclairs seja grande, para nós o melhor será sempre o clássico, com chocolate e chantilly. Os deliciosos bolos de formato alongado destacam-se pelo uso de massa choux que, quando assada, ganha uma crosta fina, um interior oco e um visual “insuflado”. @Leitaria-da-Quinta-do-Paço Jesuíta Feitos de massa folhada e açúcar, os jesuitas têm o formato mais peculiar desta lista: são bolos triangulares onde o creme de ovo tem papel principal. A sua origem não é clara, mas há quem acredite que surgiram, pela primeira vez, em Santo Tirso. A verdade é que são uma constante das pastelarias lisboetas e ganharam lugar de destaque nas preferências dos portugueses! @espigadourada.pt Queijada Há tantas variedades de queijadas que decidimos incluir nesta lista a categoria geral. Adoramos todas: as de laranja, as de leite, as de Sintra, as de cenoura, as de limão... A lista não acaba! De textura húmida, caíem bem como lanche, pequeno-almoço ou sobremesa. @teleculinaria.pt Húngaros Quando temos vontade de comer um doce mas a consciência pesa, os húngaros são a escolha certa. Têm o tamanho certo para adocar a boca sem exageros e as duas metades, uma sem chocolate, a outra com, convivem em perfeito equilíbrio. São o nosso sortido preferido! @lumebrando.com Mil Folhas Em Lisboa chama-se Mil Folhas, no Porto é apelidado de Napoleão. A receita, inspirada na pastelaria francesa, indica o uso de massa folhada e de recheio de creme. É normalmente coberto com glacé de açúcar e chocolate e o mais difícil é partilhá-lo! @wikipedia.org Salame de Chocolate O salame deve ser o bolo que não falha nas festas de aniversário dos mais pequenos. Quem não se lembra de desenrolar o papel de alumínio para trincar com gosto este bolo tão saboroso? A bolacha Maria dá-lhe uma textura crocante e a receita é bem simples de executar. Muitas famílias têm até a sua própria receita caseira, que é transmitida de geração em geração! @nacozinhadahelo.com.br Pastel de Nata Por muito bolo que inventem, a simplicidade do pastel de nata tem lugar cativo nos nossos corações. Gostamos deles mornos, com canela, e com um café a acompanhar! Há lá melhor combinação?! E o favorito do nosso estômago! @flickr.com/photos/giuliojiang 10 sobremesas vegan para comer sem culpa Foto de capa: flickr.com/photos/del-uks_gallery