



CENTRO DE ARTESANATO E DESIGN DOS AÇORES

Anexo H

Queijadas de Vila Franca do Campo da ilha de S. Miguel

De tradição secular as queijadas da “Via” é um doce originário do Convento de Santo André, edificado em 1533 e o primeiro dos Açores da 1ª Regra de Santa Clara. Nos fins do século XVIII, vieram para o convento da Vila, freiras de origem holandesa e espanhola, onde confeccionavam as queijadas de acordo com uma receita secular. Trata-se de uma queijada macia, suculenta e doce, com larga tradição e de grande qualidade, sendo pois, um produto emblemático do concelho de Vila Franca do Campo.

Anexo I

Bolos Dona Amélia da ilha Terceira

Designada pelos navegadores portugueses por ilha de Jesus Cristo, a Ilha Terceira sede da Capitania Geral dos Açores, escala das naus das Américas e da Índia, nos séculos XV e XVI desempenha importante papel na navegação, como porto de escala para as naus que traziam ouro, prata e as preciosas especiarias. No início do séc. XX, a 4 de julho de 1901 os Reis de Portugal, Suas Majestades D. Carlos e Dona Amélia vieram à ilha, “As gentes da Terceira ofertaram-lhes os bolos melhores da rondura do seu horizonte e um bolo local, passou a chamar-se em sua honra, “Bolo Dona Amélia”. Inicialmente os bolos eram confeccionados sob a forma de um bolo pequeno. Atualmente chamam-se “Donas Amélias”, designação mais usada e conhecida no arquipélago dos Açores.

Anexo J

Queijadas da ilha Graciosa

É um doce regional da Ilha Graciosa divulgado pelo arquipélago dos Açores. De sabor delicado, em forma de estrela, a massa exterior apresenta-se fina e estaladiça acolhe um recheio de ovos e leite. Esta iguaria foi durante muitos anos exclusiva dos lares da Graciosa, sendo presença obrigatória em todas as festas e de reuniões familiares na ilha, quando ainda eram conhecidas por “covilhete de leite”. Os doces da Graciosa em particular as suas queijadas fazem fama no arquipélago e remetem-nos para a doçaria conventual portuguesa.

Anexo K

Espécies da ilha de S. Jorge

Doce regional da Ilha de S. Jorge, apresentam-se como pequenas rosquilhas de massa de hóstias, transversalmente golpeadas na parte superior, deixando ver o recheio acastanhado. Antigamente as espécies eram denominadas por “Bichos Doces”, em que o recheio era confeccionado com pão caseiro, torrado e moído nas “atafonas”, batia-se o pão torrado dentro de uma saca com um “mexilhão”, depois era peneirado e misturado com as outras especiarias, depois de arrefecer fazia-se as “bichanas”, pequenas porções de recheio enroladas à mão que serviam para forrar a massa, aparando-as em volta com uma carretilha o excesso da massa, dando-se na parte superior dos doces no sentido transversal, uns golpes a permitir o aparecimento do recheio, depois de cozidos.

Matéria-prima utilizada

Queijadas de Vila Franca do Campo da Ilha de S. Miguel

Massa	Recheio
Farinha	Leite
Manteiga	Coalhada, leite + coalho para leite
Ovos naturais	Ovos naturais (gemas)
Água	Manteiga
Sal	Açúcar
	Farinha

Queijadas da Ilha Graciosa

Massa	Recheio
Farinha	Leite
Água	Açúcar
Açúcar	Manteiga
Manteiga	Ovos naturais (gemas)
Sal	Canela
	Farinha (facultativo)

Espécies da Ilha de S. Jorge

Massa	Recheio
Farinha de trigo	Açúcar
Água	Manteiga
Açúcar (facultativo)	Pão ralado
Manteiga	Pão torrado e ralado (tostas)
Banha	Erva-Doce
Ovos naturais (facultativo)	Canela
Sal	Pimenta branca
	Cacau (facultativo)
	Noz-moscada (facultativo)
	Raspa de limão
	Água

Bolos Dona Amélia da Ilha Terceira

Farinha de milho
Farinha de trigo
Ovos naturais
Açúcar
Canela
Mel de cana
Manteiga
Açúcar confeiteiro
Noz-moscada (facultativo)
Corintos ou sultanas
Sultanas
Óleo Vegetal (facultativo)

Tratando-se de um produto artesanal é interdito o uso de aditivos alimentares.

II Confeção

Queijadas de Vila Franca do Campo

1. Massa

1.1. Adição dos ingredientes:

Juntar farinha, ovos naturais, manteiga, sal, e água.

1.2. Amassadura:

Amassar os ingredientes, manualmente ou mecanicamente e forrar as formas.

2. Recheio

2.1. Adição dos ingredientes:

Faz-se a coalhada, usando leite e coalho, adiciona-se a farinha, os ovos naturais, açúcar e a manteiga.

2.2. Cozedura:

Preparar as formas untando-as com manteiga e polvilhadas de farinha, adicionar o recheio já preparado anteriormente. Leva-se ao forno.

3. Acondicionamento, Rotulagem e Conservação:

Agrupar os bolos em caixas de papel devidamente rotuladas que cumprem os requisitos legalmente fixados; conservar à temperatura ambiente.

Bolos Dona Amélia

1. Adição de ingredientes:

Adiciona-se açúcar, manteiga, gemas ou ovos inteiros naturais, farinha de milho, canela, mel de cana, noz-moscada, sultanas e corintos.

2. Cozedura:

Preparar as formas, untando-as e polvilhando-as com farinha de trigo e adicionar os ingredientes já preparados anteriormente. Leva-se ao forno.

3. Acondicionamento, Rotulagem e Conservação:

Agrupar os bolos em caixas de papel devidamente rotuladas que cumprem os requisitos legalmente fixados; conservar à temperatura ambiente.

Queijadas da Graciosa

1. Massa

1.1 Adição dos ingredientes:

Juntar farinha, açúcar, manteiga, sal e água. Amassar ou bater manualmente ou em batedeira elétrica todos os ingredientes.

1.2 Forrar as formas com a massa.

2. Recheio

2.1 Adição dos ingredientes:

Juntar açúcar, leite, gemas naturais, canela e manteiga.

2.2 Cozedura:

Preparar as formas e adicionar os ingredientes já preparados anteriormente. Leva-se ao forno.

3. Acondicionamento, Rotulagem e Conservação:

Agrupar os bolos em caixas de papel, devidamente rotuladas que cumprem os requisitos legalmente fixados; Conservar à temperatura ambiente.

Espécies de S. Jorge

1. Massa

1.1 Adição dos ingredientes:

Juntar farinha, água, açúcar, manteiga, banha, ovos naturais, sal.

1.2 Cozedura:

Depois de a massa recheada e golpeada na parte superior, deixando ver o recheio acastanhado vai ao forno.

2. Recheio

2.1 Adição dos ingredientes:

Juntar açúcar, manteiga, pão ralado, pão torrado e ralado (tostas), erva-doce, canela, pimenta branca, cacau, noz-moscada e água.

3. Acondicionamento, Rotulagem e Conservação:

Agrupar as espécies em caixas de papel, sacos de plástico ou em caixas de plástico, devidamente rotulados que cumprem os requisitos legalmente fixados. Conservar à temperatura ambiente.

III

Características Físicas e Organoléticas

Queijadas de Vila Franca do Campo

Formato	Cilíndrico
Tamanho	Pequeno
Altura	Pequena
Peso médio	48/50 gramas (aproximadamente)
Sabor	Amanteigado
Cor	Amarelo claro
Textura	Cremosa e com favos

Queijadas da Graciosa

Formato	Cilíndrica
Tamanho	Pequeno
Altura	Pequena
Peso	30 gramas (aproximadamente)
Sabor	Leite caramelizado
Cor	Acastanhada com bordos claros
Textura	Cremosa e massa muito estaladiça

Espécies de S. Jorge

Formato	Cilíndrica
Tamanho	Pequeno
Altura	Pequena
Peso	40 gramas (aproximadamente)
Sabor	Canela e erva-doce
Cor	Acastanhada
Textura	Massa estaladiça e o recheio cremoso

Bolos Dona Amélia

Formato	Cilíndrico
Tamanho	Pequeno
Altura	Pequena e média
Peso	30 e 50 gramas (aproximadamente)
Sabor	Mel-de-cana, noz-moscada, canela
Cor	Acastanhada
Textura	Húmida e consistente

IV

Equipamentos e utensílios das Queijadas de Vila Franca do Campo, Queijadas da ilha Graciosa, Espécies da ilha de S. Jorge e Bolos D. Amélia

Equipamentos	Utensílios
Batedeira Elétrica	Tachos
Amassadeira	Tabuleiros
Forno	Formas
Fogão	Colher de plástico
Laminadora	Carretilha/ Carreta
Varinha Elétrica	Faca
Cuba Misturadora Elétrica	Alguidar de inox/plástico
	Tigelas de inox
	Panas plásticas
	Saco de pasteleiro
	Rolo de plástico/inox

Publicado em 09 de fevereiro de 2012