



CENTRO DE ARTESANATO E DESIGN DOS AÇORES

## **Anexo F Bolos Lêvedos das Furnas**

### **I**

#### **Definição para os Bolos Lêvedos das Furnas**

Entende-se por Bolos Lêvedos das Furnas, pequenos bolos de forma cilíndrica, ligeiramente adocicados, com uma massa porosa e a crosta ligeiramente tostada, cozidos sobre sertã ou chapa metálica polvilhada com farinha, constituindo uma especialidade tradicional do “Vale das Furnas”.

### **II**

#### **Definição da área geográfica de produção**

Do ponto de vista histórico, os bolos lêvedos constituem uma produção genuína do “Vale das Furnas” com um impacto económico associado à abertura do Hotel Terra Nostra em 1935, tornando-se na imagem de marca do pequeno-almoço furnense.

De acordo com a estratégia promocional que tem vindo a ser utilizada para o artesanato dos Açores e tendo em conta a necessidade de abastecimento do mercado local, serão considerados, para efeitos de certificação, todos os bolos lêvedos confeccionados em unidades produtivas artesanais instaladas na ilha de S. Miguel, desde que sejam respeitadas as normas de produção especificadas no presente anexo.

### **III**

#### **Matéria-prima utilizada**

1. Farinha de trigo;
2. Fermento de padeiro;
3. Açúcar;
4. Ovos em natureza;
5. Manteiga;
6. Leite de vaca fervido ou pasteurizado;
7. Água;
8. Sal;
9. Tratando-se de um produto artesanal, é interdito o uso de aditivos alimentares.

### **IV**

#### **Preparação da massa**

1. Adição dos ingredientes:  
Juntar farinha, açúcar, ovos, manteiga, sal, fermento, leite e água.
2. Amassadura:  
Amassar todos os ingredientes, manualmente ou mecanicamente.
3. Fermentação:  
Deixar a massa repousar, o tempo necessário para que o seu volume aumente.
4. Tender:  
Tender e deixar repousar para aumentar novamente de volume.
5. Cozedura em chapa:  
Colocar a massa moldada em chapa e cozer em lume brando.
6. Acondicionamento, Rotulagem e Conservação:  
Agrupar os bolos em saco plástico devidamente rotulado ou nouro tipo de embalagens que cumpra os requisitos legalmente fixados; conservar à temperatura ambiente.

V

### **Características Físicas e Organolépticas**

1. Formato: cilíndrico;
2. Tamanho: grande, pequeno e médio;
3. Diâmetro: grande - cerca de 18 cm; médio – cerca de 10 cm, pequeno – cerca de 8 cm;
4. Altura: cerca de 3 cm;
5. Sabor: pão, ligeiramente adocicado;
6. Cor: acastanhado com bordos claros;
7. Textura: branda, favada.

Publicado em 06 de fevereiro de 2008