



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, succulenta 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**

<b>Equipamentos</b>	<b>Utensílios</b>
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