



**COMPÊNDIO DE APOIO À UFCO 1752
CONFEÇÃO DE PASTÉIS,
QUEIJADAS E TARTES DOCES**





CONFEÇÃO DE PASTÉIS, QUEIJADAS E TARTES DOCES

CFPSA

CENTRO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL PARA O SECTOR ALIMENTAR
- 2012 -





FICHA TÉCNICA

MANUAL
COMPÊNDIO DE APOIO À UFCD 1752
Confeção de Pastéis, Queijadas e Tartes Doces

IDEALIZAÇÃO, CONCEÇÃO, COMPOSIÇÃO E EDIÇÃO
CENTRO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL PARA O SECTOR ALIMENTAR

TODOS OS DIREITOS DESTA PUBLICAÇÃO RESERVADOS POR **CENTRO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL PARA O SECTOR ALIMENTAR**.

É PROIBIDA A REPRODUÇÃO, TOTAL OU PARCIAL, DA PRESENTE PUBLICAÇÃO SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E POR ESCRITO DO **CENTRO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL PARA O SECTOR ALIMENTAR**.

AS TRANSGRESSÕES SÃO PASSÍVEIS DE PROCEDIMENTO JUDICIAL DE ACORDO COM A LEI EM VIGOR.



PASTÉIS

PASTÉIS DE NATA	07
PASTÉIS DE COCO	09
LAMEGOS	10
PASTÉIS DE GRÃO	11
PASTÉIS DE FEIJÃO	12
PASTÉIS BOM-BOCADO	13
PASTÉIS DO CARDEAL	14
PASTÉIS DE LORVÃO	15
PASTÉIS DE CENOURA	16
TACHINHOS À D. ABADE DE ALCOBAÇA	17
MASSA AÇUCARADA	18

QUEIJADAS

QUEIJADAS DE LARANJA	19
QUEIJADAS DE ÉVORA	20
QUEIJADAS DE COCO	21
QUEIJADAS DE MURÇA	22
QUEIJADAS DE LEITE	23

TARTES

TARTES DE FRUTA	24
TARTE "BERGÈRE"	25
TARTE DE AMÊNDOA	26
TARTE NORMANDA	27
TARTE DE QUEIJO FRESCO	28
TARTE DE NATA	29
TARTE DE AMÊNDOA FILADA (PICADO DE ABELHA)	30

CFPSA



CFPSA



**Componentes****Folhado de Nata**

Farinha.....	1 kg
Açúcar.....	0,020 kg
Sal.....	0,020 kg
Manteiga.....	0,050 kg
Ovos.....	0,100 kg
Água.....	0,500 kg
Margarina meio folhado.....	0,500 kg
Banha.....	0,200 kg

1752 PP 01

Componentes**Creme dos Pastéis de Nata**

Açúcar.....	1 kg
Água.....	0,500 kg
Farinha.....	0,150 kg
Leite.....	1 kg
Sal.....	0,010 kg
Gemas.....	0,280 kg
Ovos.....	0,100 kg
Aroma: vanilina ou casca de limão.....	q.b.



CONFEÇÃO DE PASTÉIS, QUEIJADAS E TARTES DOCES

↳ Pastéis de Nata

Método de Execução

Folhado de Nata

- Abra uma estanca na farinha, deite dentro o açúcar, o sal, a manteiga e os ovos e misture tudo bem;
- Ligue a água e amasse o conjunto;
- Dê voltas à massa;
- Misture a banha com a margarina;
- Divida-a em três partes sensivelmente iguais;
- Estenda a massa em formato retangular;
- Barre 2/3 da massa com uma das partes de margarina e banha;
- Dê uma volta simples (1x3);
- Repita a operação mais uma vez;
- Por último, estenda a massa o mais fino possível e bem larga e barre toda a superfície com a restante mistura;
- Faça um rolo com a mesma e deixe-a descansar tapada;
- Corte a massa em rodela;
- Coloque as rodela nas formas e de seguida puxe o folhado;
- Deixe repousar o folhado.

Creme dos Pastéis de Nata

- Leve ao lume o açúcar e a água, até obter 32º Be, ou 107º C;
- Desfaça a farinha com o sal e um pouco de leite;
- Leve o restante leite e casca de limão ao lume até levantar fervura;
- Ligue o leite aos poucos ao anterior preparado até obter uma textura cremosa;
- Ligue a calda à mistura;
- Depois de frio, ligue as gemas, os ovos e a vanilina;
- Encha as formas previamente forradas com o folhado;
- Leve a cozer a 350º/400º C.



Componentes

Açúcar	1 kg
Coco ralado.....	1 kg
Farinha de trigo tipo 55.....	0,200 kg
Fermento em pó.....	0,020 kg
Ovos.....	0,900 kg
Cereja vermelha escorrida.....	q.b.

Método de Execução

- Misture o açúcar com o coco e o fermento em pó;
- Envolve a farinha;
- Junte os ovos aos poucos;
- Tenda a saco com a boquilha frisada o preparado anterior para formas previamente forradas com folhado de nata;
- Coloque uma cereja escorrida vermelha no topo do bolo;
- Leve a cozer a 200° C;
- Depois de frios, pinte com geleia a quente.



CONFEÇÃO DE PASTÉIS, QUEIJADAS E TARTES DOCES

↳ **Lamegos**

Massa de Forrar

Componentes

Farinha.....	1 kg
Margarina.....	0,300 kg
Sal.....	0,020 kg
Ovos.....	0,100 kg
Água.....	0,500 kg

Recheio

Açúcar.....	1 kg
Água.....	0,250 kg
Ovos.....	0,600 kg
Gemas.....	0,240 kg
Amêndoa moída.....	0,100 kg
Vanilina.....	q. b.

Método de Execução

Massa de Forrar

- Misture a farinha com a margarina até obter um conjunto areado fino;
- Abra uma estanca na mistura de farinha e margarina e adicione o sal, os ovos e cerca de 0,45 l de água;
- Misture e amasse tudo sem dar liga à massa, adicionando, se necessário, o resto da água;
- Enrole a massa e coloque-a em repouso durante cerca de 20 minutos.

Recheio

- Leve ao lume o açúcar e a água até obter 128° C;
- Misture os ovos e as gemas;
- Adicione a amêndoa mexendo com umas varas de arame;
- Ligue a calda à mistura anterior;
- Encha formas previamente forradas com massa de forrar;
- Polvilhe com farinha ou açúcar em pó;
- Leve a cozer a 180° C.



Componentes

Grão-de-bico.....	1 kg
Gemas.....	0,400 kg
Manteiga ou margarina massas...0,160 kg	
Canela moída.....	0,020 kg
Açúcar.....	1 kg
Água.....	0,300 kg

Método de Execução

- Coza o grão e moa;
- Leve o açúcar e a água ao lume até atingir 124° C;
- Misture o grão com a canela;
- Adicione as gemas, mexendo com umas varas de arame, e a manteiga derretida;
- Ligue a calda;
- Encha as formas previamente forradas com folhado de nata;
- Polvilhe com farinha ou açúcar em pó;
- Leve a cozer a 200° C.

**CONFEÇÃO DE PASTÉIS, QUEIJADAS E TARTES DOCES****↘ Pastéis de Feijão****Componentes**

Feijão branco.....	1 kg
Amêndoa sem pele.....	0,600 kg
Gemas.....	0,800 kg
Açúcar.....	2,5 kg
Água.....	0,750 kg

Método de Execução

- Coza o feijão e moa;
- Leve o açúcar e a água ao lume até atingir 128° C;
- Misture o feijão com a amêndoa;
- Adicione as gemas mexendo com umas varas de arame;
- Ligue a calda;
- Encha as formas previamente forradas com folhado de nata;
- Polvilhe com farinha ou açúcar em pó;
- Leve a cozer a 200° C.



Componentes

Massa Açucarada

Farinha.....	1 kg
Açúcar.....	0,500 kg
Margarina massas.....	0,400 kg
Ovos.....	0,200 kg
Vanilina.....	q. b.

Creme do Bom-bocado

Açúcar.....	1 Kg
Água.....	0,500 kg
Farinha.....	0,150 kg
Leite.....	1 Kg
Sal.....	0,010 kg
Gemas.....	0,280 kg
Ovos.....	0,100 kg
Aroma: vanilina ou casca de limão.....	q. b.

Método de Execução

Massa Açucarada

- Misture a seco a farinha com a vanilina;
- Amasse a margarina com o açúcar até branquear;
- Junte os ovos aos poucos;
- Junte os secos de uma só vez;
- Amasse o conjunto sem deixar ganhar liga.

Creme do Bom-bocado

- Leve ao lume o açúcar e a água, até obter 32º Be, ou 107º C;
- Desfaça a farinha com o sal e um pouco de leite;
- Leve o restante leite e casca de limão ao lume até levantar fervura;
- Ligue o leite aos poucos ao anterior preparado até obter uma textura cremosa;
- Ligue a calda à mistura;
- Depois de frio, ligue as gemas, os ovos e a vanilina;
- Encha as formas previamente forradas com o folhado;
- Leve a cozer a 350º/400º C.

**CONFEÇÃO DE PASTÉIS, QUEIJADAS E TARTES DOCES****∨ Pastéis do Cardeal****Componentes**

Água.....	0,400 kg
Açúcar.....	1 kg
Gemas.....	0,560 Kg
Farinha.....	0,100 Kg
Ovos.....	0,200 Kg
Fermento.....	0,005 Kg
Canela.....	0,005 kg
Manteiga.....	q. b.

Método de Execução

- Leve o açúcar e a água ao lume até atingir 32º Be ou 107º C;
- Verta sobre as gemas e os ovos;
- Adicione a farinha, o fermento e a canela mexendo sempre com umas varas de arame;
- Encha as formas previamente untadas com manteiga;
- Coza a 220º C.

CFPSA

**Componentes**

Açúcar.....	1 kg
Água.....	0,500 kg
Manteiga.....	0,120 kg
Amêndoa moída.....	0,500 kg
Farinha.....	0,080 kg
Gema.....	0,480 kg
Canela.....	0,010 kg
Clara.....	0,120 kg
Raspa de limão.....	q. b.

Método de Execução

- Leve o açúcar e a água ao lume até atingir 32° Be ou 107° C;
- Adicione a manteiga, a amêndoa e a farinha e deixe levantar fervura;
- Retire e deixe arrefecer;
- Misture as gemas, a canela, a raspa de limão e as claras com umas varas de arame;
- Encha as formas previamente untadas com manteiga;

CFPSA

**CONFEÇÃO DE PASTÉIS, QUEIJADAS E TARTES DOCES****↘ Pastéis de Cenoura****Componentes**

Cenoura.....	1 kg
Açúcar.....	1,400 kg
Água.....	0,500 kg
Miolo de pão ou brioche.....	0,400 kg
Farinha de trigo tipo 55.....	0,200 kg
Ovos.....	0,200 kg
Gemas.....	0,080 kg
Fermento em pó.....	0,015 kg

Método de Execução

- Lave, pele e rale as cenouras;
- Misture o miolo de pão com a cenoura ralada até ficar bem ligado;
- Junte a farinha e seguidamente os ovos e as gemas;
- Misture o açúcar e a água e leve ao lume até obter o ponto de bola rija (128° C)
- Verta o ponto de açúcar em fio sobre os restantes componentes e deixe arrefecer;
- Prepare as formas da nata previamente untadas com margarina e passadas com açúcar;
- Quando a massa estiver fria junte-lhe o fermento em pó;
- Encha as formas com o recheio;
- Coza em banho-maria a 200° C;
- Depois de frios passe os pastéis por açúcar granulado.



Componentes

Massa

Farinha de trigo tipo 55.....	1 kg
Manteiga.....	0,200 kg
Ovos.....	0,150 kg
Sal.....	0,015 kg
Água.....	0,300 kg

Recheio

Açúcar.....	0,600 kg
Água.....	0,200 kg
Amêndoa moída sem pele.....	0,150 kg
Manteiga.....	0,035 kg
Ovos.....	0,150 kg
Gemas.....	0,180 kg

Método de Execução

- Esfarele a manteiga com a farinha;
- Abra uma estanca e misture os ovos e a água;
- Amasse até ficar uma massa elástica;
- Unte formas de mimos com manteiga e forre-as com a massa.

Recheio

- Leve o açúcar e a água ao lume até obter ponto de voar (117° C);
- Junte a amêndoa e a manteiga, retire e deixe arrefecer um pouco;
- Junte as gemas e mexa bem;
- Encha as formas forradas e deixe cozer a 220° C.

**CONFEÇÃO DE PASTÉIS, QUEIJADAS E TARTES DOCES****↳ Massa Açucarada****Componentes**

Farinha de trigo tipo 55.....	1 kg
Açúcar.....	0,500 kg
Margarina Massas.....	0,400 kg
Ovos.....	0,200 kg
Vanilina.....	q. b.

Método de Execução

- Abra estanca;
- Amasse margarina com açúcar até branquear;
- Junte os ovos com vanilina aos poucos;
- Apanhe a farinha à volta do interior da estanca;
- Enrole deixe a massa em repouso;
- Utilize para forrar formas/tarteiras a rolo 2 mm (Exemplo: Tartes, Bom-bocado).

**Componentes**

Açúcar.....	1 kg
Água.....	0,250 kg
Ovos.....	0,500 kg
Gemas.....	0,250 kg
Laranja (Raspa Sumo).....	1 unidade

Método de Execução

- Leve ao lume o açúcar e a água até atingir 32 ° B ou 107° C;
- Misture os ovos e as gemas com raspa e sumo de laranja;
- Ligue a calda, mexendo com varas arame;
- Encha as formas previamente, forradas com massa forrar.
- Leve a cozer a 250° C.

CFPSA

**CONFEÇÃO DE PASTÉIS, QUEIJADAS E TARTES DOCES****Queijadas de Évora****Componentes**

Queijo fresco com sal.....	1 kg
Açúcar.....	1,100 kg
Ovos.....	0,300 kg
Gemas.....	0,120 kg
Farinha de trigo tipo 55.....	0,175 kg
Margarina massas.....	0,125 kg

Método de Execução

- Passe o queijo por um peneiro e misture-o bem com o açúcar;
- Junte os ovos e as gemas aos poucos;
- Junte a farinha;
- Junte a margarina derretida morna;
- Deixe a mistura repousar 20 minutos;
- Forre formas apropriadas com massa de forrar;
- Encha as formas com o recheio;
- Leve a cozer a 250° C.
- Polvilhe com farinha.

**Componentes**

Coco ralado.....	0,500 kg
Açúcar	0,600 kg
Margarina massas.....	0,200 kg
Ovos.....	0,500 kg
Leite.....	0,500 kg

Método de Execução

- Misture coco ralado com o açúcar e faça o areado fino com margarina;
- Adicione os ovos;
- Junte o leite e deixe repousar;
- Encha as formas previamente forradas com folhado de nata;
- Leve a cozer a 220° C.

CFPSA



CONFEÇÃO DE PASTÉIS, QUEIJADAS E TARTES DOCES

Queijadas de Murça

Componentes

Massa

Farinha de trigo tipo 55.....	0,300 kg
Banha.....	0,075 kg
Água.....	0,050 kg
Sal.....	0,005 kg

Recheio

Doce de chila.....	1 kg
Gemas.....	0,240 kg
Canela em pó.....	0,010 kg
Amêndoa moída sem pele.....	0,250 kg

Açúcar de Lustro

Açúcar.....	0,600 kg
Água.....	0,200 kg

Método de Execução

Massa

- Esfarele a farinha e a banha;
- Abra estanca e, no seu interior, dilua os ovos com a água e o sal;
- Amasse o conjunto até ficar uma massa elástica.

Recheio

- Misture a chila, as amêndoas, as gemas e a canela;
- Encha as formas da nata previamente forradas com a massa;
- Coza a 200° C.

Açúcar de Lustro

- Aqueça o açúcar e a água ao lume até ponto de voar (117° C);
- Trabalhe o açúcar na parede do caçarolete até apresentar cristais na superfície;
- Pincele a superfície dos bolos com este açúcar;
- Deixe arrefecer e coloque em caixas plissadas.

**Componentes**

Açúcar.....	0,800 kg
Ovos.....	0,200 kg
Leite.....	0,800 kg
Manteiga.....	0,150 kg
Farinha de trigo tipo 55.....	0,225 kg
Raspa de limão.....	q. b.

Método de Execução

- Ligue o açúcar com os ovos e a raspa;
- Junte ao anterior a farinha, depois a manteiga derretida e o leite fervido;
- Coza a 200° C;
- Misture o açúcar com os ovos e a raspa de limão;
- Ligue o leite quente;
- Encha as formas previamente untadas;
- Coza a 200° C.

CFPSA



CONFEÇÃO DE PASTÉIS, QUEIJADAS E TARTES DOCES

↳ Tarte de Fruta

Componentes

Massa: Massa Açucarada

Recheio: Creme Pasteleiro

Creme Pasteleiro

Leite.....	1 l
Açúcar.....	0,500 kg
Farinha.....	0,100 kg
Amido.....	0,020 kg
Vanilina.....	q. b.
Raspa de limão.....	q. b.
Ovos.....	2 unidades (100 g)
Gemas.....	10 unidades (200 g)
Fruta diversa.....	q. b.

Método de Execução

- Coloque mais ou menos 8 dl do leite ao lume;
- Ligue os componentes secos com o restante leite;
- Junte os ovos;
- Ligue o leite quente e coloque novamente ao lume até cozer;
- Salpique a superfície com açúcar para não ganhar crosta;
- Forre tarteiras com a massa açucarada, com uma espessura de 4mm;
- Coloque creme pasteleiro até ao meio da forma;
- Corte a fruta (maçã, ananás em calda, pêsego, amêndoa, etc.)
- Decore;
- Coza a 200° C;
- Coloque no prato e pinte com geleia.



Componentes

Base: Massa Açucarada

Recheio

Ovos.....	0,480 kg
Açúcar.....	0,200 kg
Farinha de trigo tipo 55.....	0,050 kg
Natas.....	0,400 kg
Pera em calda.....	q. b.

Método de Execução

- Ligue o açúcar com a farinha;
- Ligue os ovos e as natas;
- Deite o recheio dentro das tarteiras;
- Decore com a pera em calda;
- Estenda a restante massa açucarada com aproximadamente 3 mm de espessura;
- Corte tiras de massa com a largura de 1 cm;
- Coloque as tiras sobre a tarte, formando uma grelha;
- Coza a 180° C;
- Pinte com geleia.

**CONFEÇÃO DE PASTÉIS, QUEIJADAS E TARTES DOCES****↳ Tarte de Amêndoa****Componentes****Base:** Massa Açucarada**Recheio**

Açúcar.....	1 kg
Água.....	0,500 kg
Amêndoa triturada com pele.....	0,500 kg
Gemas.....	0,160 kg
Ovos.....	0,600 kg

Método de Execução

- Leve o açúcar e a água ao lume até obter os 34º Be ou 112º C;
- Num recipiente, misture a amêndoa triturada com os ovos e as gemas;
- Ligue a calda mexendo com umas varas de arame;
- Encha tarteiras previamente forradas com a massa açucarada;
- Coza a 200º C;
- Coloque no prato;
- Salpique com açúcar em pó ou pincele com geleia.



Componentes

Base: Massa Açucarada

Recheio

Ovos.....	0,240 kg
Açúcar.....	0,300 kg
Manteiga.....	0,200 kg
Sal.....	0,002 kg
Farinha.....	0,200 kg
Fermento em pó.....	0,005 kg
Maçã fresca.....	0,250 kg
Açúcar em pó.....	q. b.
Canela.....	q. b.

Método de Execução

- Faça um batido com os ovos e o açúcar até ficar firme, depois adicione o sal;
- Ligue a manteiga derretida em rotação lenta;
- Envolve a farinha e o fermento em pó com a mão;
- Encha tarteira previamente forradas com a massa açucarada;
- Coloque a maçã aos pedaços finos;
- Polvilhe com açúcar e canela;
- Cubra a tarteira com a restante massa açucarada;
- Pinte com gema e caramelo;
- Coza a 180° C;
- Pinte com geleia.



CONFEÇÃO DE PASTÉIS, QUEIJADAS E TARTES DOCES

↳ Tarte de Queijo Fresco

Componentes

Base: Massa Açucarada

Recheio

Queijo fresco sem sal.....	0,800 kg
Açúcar.....	0,600 kg
Gemas.....	0,240 kg
Ovos.....	0,100 kg
Farinha de trigo tipo 55.....	0,060 kg
Manteiga.....	0,075 kg
Natas.....	0,250 kg
Raspadelimão.....	1 unidade

Método de Execução

- Passe o queijo fresco por um peneiro e misture-o bem com o açúcar;
- Junte as gemas e os ovos aos pouco;
- Junte as natas e a raspa de limão;
- Junte a farinha;
- Junte a manteiga derretida morna;
- Encha as tarteiras forradas com a massa açucarada;
- Coza a 180° C;
- Depois de fria, polvilhe com açúcar em pó.



Componentes

Base: Massa Açucarada

Recheio

Natas.....	1 l
Açúcar.....	0,300 kg
Ovos.....	0,400 kg
Mel.....	q. b.

Método de Execução

- Num recipiente, misture o açúcar, as natas, os ovos e o mel, mexendo com umas varas de arame;
- Encha as tarteiras previamente forradas com massa açucarada;
- Coza a 200° C.

**CONFEÇÃO DE PASTÉIS, QUEIJADAS E TARTES DOCES****↳ Tarte de Amêndoa Filada (Picado de Abelha)****Componentes****Massa**

Açúcar.....	0,300 kg
Manteiga.....	0,300 kg
Fermento em pó.....	0,010 kg
Raspadelimão.....	1 unidade
Ovos.....	0,200 kg
Farinha.....	0,400 kg

Método de Execução

- Trabalhe o açúcar, a manteiga e a raspa de limão até ficar esbranquiçado e cremoso;
- Ligue os ovos;
- Adicione a farinha e o fermento em pó;
- Coloque a massa na tarteira untada;
- Coza a 180° C.

CFPSA

**Tarte de Amêndoa Filada (Picado de Abelha) ↙****Picado de Abelha****Recheio**

Açúcar.....	0,250 kg
Manteiga.....	0,250 kg
Amêndoa filada.....	0,300 kg
Leite.....	0,100 kg
Limão.....	½ unidade

Método de Execução

- Leve o açúcar e a manteiga ao lume até derreter;
- Adicione o leite e o sumo de limão; deixe ferver;
- Junte a amêndoa e deixe cozer até fazer ponto;
- Coloque na tarte cozida;
- Leve ao forno a gratinar a 250° C.

CENTRO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL PARA O SECTOR ALIMENTAR

SEDE

Avenida 25 de Abril, nº 22
1679-015 - **PONTINHA**
Tel. 214 789 500 • Fax. 214 796 120
APARTADO 308 • 1679-901 PONTINHA

Delegação Norte

Pç. Gen. Humberto Delgado, 325 -2º
4000-288 **Porto**
Tel. 222 007 353
Fax. 222 008 749

Delegação Centro

Zona Industrial da Pedrulha
3000-317 **Coimbra**
Tel. 239 493 709
Fax. 239 822 191

Delegação Sul

Zona Industrial de Loulé
Lote 41- R/C DTº
8100-272 **Loulé**
Tel. 269 400 160
Fax. 269 400 169

www.cfpsa.pt
e-mail: cfpsa@cfpsa.pt
Nº VERDE: **800 222 210**

Centro Protocolar entre:

