159
NOVEMBRO/DEZEMBRO 2023

a padaria portuguesa

Revista da Associação do Comércio e da Indústria de Panificação, Pastelaria e Similares

5,00€ | www.acip.pt

Sérgio Fonseca
Vice-Presidente do Conselho Diretivo da ACIP

Mensagem de reconhecimento

Estimados Associados,

No término de um ano que tantos desafios trouxe ao setor da panificação, pastelaria e similares, partilho uma mensagem de reconhecimento a todos vós que, durante 2023, muito contribuíram para a dignificação do setor que nos continua a apaixonar.

Por um lado, garantindo a qualidade dos produtos a que os portugueses estão habituados, num esforço de acomodação de sucessivos aumentos de custos de produção, para que os mesmos não se refletissem integralmente no consumidor.

Por outro lado, levando o nome de Portugal além-fronteiras, seja pelo crescimento do volume de exportações, seja pela crescente quantidade de turistas que nos visitam e que, usualmente, apontam a nossa gastronomia como um dos motivos de atração do nosso país, quer pela sua qualidade, quer pela sua diversidade.

São muitos os que contribuem diariamente para a preservação da cultura gastronómica portuguesa, através de produtos de padaria e pastelaria, aliando inovação sem comprometer a tradição.

Apenas a título de exemplo, destaco o nosso pastel de nata, simultaneamente doce da preferência dos portugueses, verdadeira atração turística para quem nos visita e ainda embaixador de Portugal em todos os continentes.

Um grande bem hajam aos nossos associados, por tão bem representarem o setor e o país.

Sérgio Fonseca

Os produtos natalícios não enriquecem apenas a experiência à mesa, mas também simbolizam a celebração da arte da confeitaria. Esta é uma das premissas que a RAMALHOS faz questão de partilhar.

Celebrar a Magia Natalícia com tradição e partilha

A quadra natalícia é um dos meses mais esperados por todos, sobretudo para aqueles que apreciam um bom doce natalício. O mês de dezembro é o retrato de uma mesa recheada de produtos de pastelaria e padaria. E na RAMALHOS é um período de celebração da tradição com a partilha de conhecimento na arte da panificação.
Na azáfama deste período, com uma exigência e procura superior, é crucial ter um bom aliado, onde a fiabilidade e a rapidez são vitais, para uma boa resposta. Aqui o forno detém um papel central para alcançar o resultado final de excelência.

Paulo Costa, Bakery Advisor da RAMALHOS, partilhou o seu apreço por esta época festiva, revelando quais os produtos natalícios da sua preferência na hora de colocar as mãos na massa. Na Padaria da RAMALHOS, onde explora a técnica de cada produto a confecionar, este especialista apresenta os seus cinco produtos de eleição: Pão de Jamón, Torta de Noz, Floresta Negra, Tronco de Natal e o típico Bolo-Rei.

Pão de Jamón
Originário da Venezuela, e remontando às suas memórias da infância, o Pão de Jamón é "sem dúvida o produto preferido de preparar nesta época", afirma Paulo Costa.
Recheado com fiambre, bacon, azeitonas e passas, é depois levado ao forno a uma cozedura lenta que se transforma numa explosão de sabores.

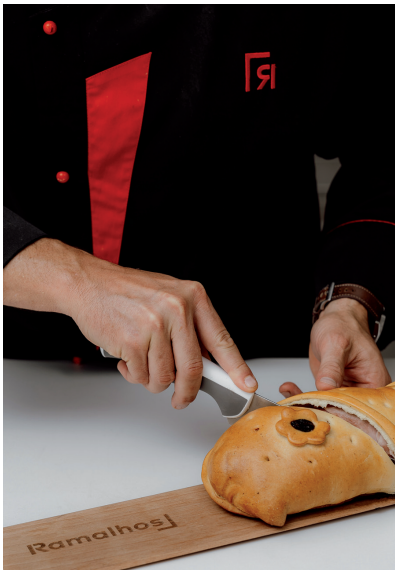
Torta de Noz
O equilíbrio de uma massa amanteigada, uma textura rica coberta de nozes e um sabor adocicado fazem da Torta de Noz um clássico.

Floresta Negra
A Floresta Negra é outra das escolhas de Paulo Costa, onde a combinação perfeita entre camadas de massa, chocolate, chantilly e cerejas é destacada como "uma harmonia de sabores que se quer à mesa".

Tronco de Natal
O Tronco de Natal, outro clássico da confeitaria natalícia, completa a lista de favoritos. Destacando a magia desta sobremesa em forma de tronco, recheada com creme e decorada de forma encantadora.

Bolo Rei
O Bolo Rei, uma tradicional iguaria portuguesa, conquista um lugar de destaque. Feito com a base de uma massa fofa e combinando frutas cristalizadas e frutas secas é "uma obra-prima". É um símbolo de festividade e partilha, que acrescenta alegria às ocasiões especiais.

Ramalhos


Ramalhos