



Pastéis de Belém



Funded by European Union
Financiado pela União Europeia



RECEITA DOS PASTÉIS DE BELÉM

No início do Século XIX, em Belém, havia junto ao Mosteiro dos Jerónimos uma refinação de cana-de-açúcar associada a um pequeno local de comércio variado. Como consequência da Revolução Liberal, em 1834 foram encerrados todos os conventos e mosteiros de Portugal, expulsando o clero e os trabalhadores.

Numa tentativa de sobrevivência, alguém do Mosteiro põe à venda nessa loja uns doces pastéis, rapidamente designados por “Pastéis de Belém”.

Na época, a zona de Belém era distante da cidade de Lisboa e o percurso era assegurado por barcos de vapor. No entanto, a imponência do Mosteiro dos Jerónimos e da Torre de Belém, atraía os visitantes que depressa se habituaram a saborear os deliciosos pastéis originários do Mosteiro.

Em 1837, inicia-se o fabrico dos “Pastéis de Belém”, em instalações anexas à refinação, segundo a antiga “receita secreta”, oriunda do Mosteiro.

A receita que a seguir se apresenta pretende ser o mais fiel ao original possível.

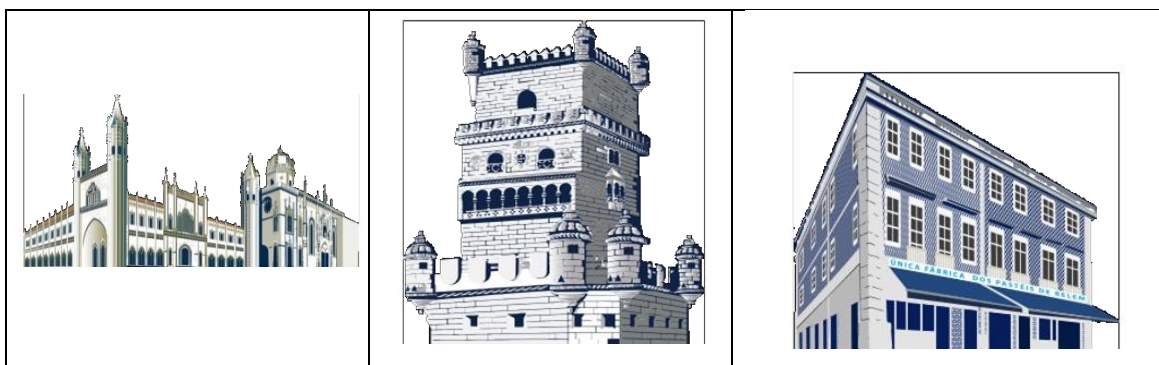
In the beginning of the 19th century there was a sugar refinery in Belém, near the Monastery of Jerónimos, associated to a small store. As a consequence of the Liberal Revolution, all convents and monasteries were closed, and the nuns, monks and workers were expelled.

Trying to survive, someone in the Monastery started to sell in that store sweet pastry, designated by the name “pastéis de Belém”.

In those days, Belém was distant from the city of Lisbon; to go there, people took the steam boats. However, the grandiosity of the Monastery and Tower of Belém attracted visitors, who soon began accustomed to taste the delicious pastry from the Monastery.

In 1837, starts the production of “pastéis de Belém”, in a place near the ancient refinery; the recipe is the “secret recipe” from the Monastery.

The recipe presented here tries to be as close as possible to the original.



Fonte/Source: [http:// http://pasteisdebelem.pt/](http://http://pasteisdebelem.pt/)

Ingredientes:

massa folhada feita com 250 grs.. de farinha e 250 grs.. de margarina para folhados

Para o creme:

0,5 litro de leite

50 grs.. de miolo branco de pão

250 grs.. de açúcar

6 gemas

1 casquinha de limão

A massa folhada é feita antecipadamente.

Para o creme, faça ferver o leite com a casquinha de limão e deite-o a ferver sobre o miolo de pão, já esfarelado dentro de uma tigela. Mexa muito bem e retire a casquinha de limão. Deixe arrefecer um pouco. Em seguida, junte o açúcar e mexa bem; junte as gemas e volte a mexer muito bem. Por fim, passe esta calda por um passador fino ou pelo passe-vite.

Estenda a massa, de modo a ficar com espessura uniforme de menos de ½ centímetro; sempre que seja preciso, ao estender a massa, polvilhe a mesa ou a massa com um pouco de farinha para não pegar, mas só a indispensável. Com um copo ou um corta-massas que seja do tamanho da abertura das formas, corte rodela da massa e coloque-as dentro das formas, aconchegando-as bem para o fundo com os dedos.

Depois, com os polegares ligeiramente molhados em água fria, vá apertando a massa no fundo e nos lados das forminhas de modo a que fique em camada mais fina no fundo e mais grossa a partir do meio para cima.

Encha-as com o creme até 4/5 da altura e coloque-as com cuidado num tabuleiro. Leve a cozer em forno muito quente. O forno tem que estar muito quente, o mais próximo possível dos 300°. Nos primeiros 5 minutos não abra a porta do forno. Depois, vá verificando. O tempo de cozedura é de cerca de 20 minutos. O tabuleiro com os pastéis deve ficar na parte de cima do forno.

Depois de cozidos, retire e desenforme-os com cuidado. Devem servir-se mornos, polvilhados com canela e açúcar em pó.



Ingredients:

Puff pastry made with 250 grs of flour and 250 grs of special butter (for puff pastry).

For the custard cream:

0,5 l of milk

50 grs of white bread crumbs

250 grs of sugar

6 egg yolks

1 lemon peel

The puff pastry is made in advance (or bought).

For the custard cream, boil the milk with the lemon peel and throw it over the bread crumbs, in a bowl. Stir very well and take the lemon peel off. Let it cool down. Then, add the sugar and stir well; add the egg yolks e stir again. Finally, strain the mixture through a colander.

Extend the pastry, to get a thickness of $\frac{1}{2}$ cm; if needed, you can spread some flour over the table or over the pastry, but not too much. With a glass or a cookie cutter, cut circles with the diameter of the top of the cake pans; put each circle inside a cake pan and fix it with your fingers. Every cake pan must have pastry from top to bottom.

Fill in each cake pan up to a height of $\frac{4}{5}$ and put them in a tray, very carefully. They go a very hot oven (near 300°C). In the first five minutes do not open the oven door. Then, you can check regularly. They take about 20 minutes.

Once they're cooked, take them out of the oven, and unmould very carefully. They should be served warm, sprinkled with icing sugar and cinnamon.

