

# ACPA

## Associação dos cozinheiros e Pasteleiros do Algarve



---

Coleccionável Fichas de Cozinha e Pastelaria

---



Associação dos **cozinheiros**  
e **pasteleiros** do  
**Algarve**

---

**ACPA** – Associação dos Cozinheiros e Pasteleiros do Algarve – Apartado 2252 Cerro da Alagoa 8200-917 Albufeira  
Sede: Rua Bartolomeu Dias Ed. Lusíadas R/ch, Loja 2 8200-096 Albufeira Tel. – 289513895  
Dependência Sotavento: Loja Hig – Estrada Nacional 125, n.º 209 Loja C 8700 Olhão Tel. – 289721290  
Dependência Barlavento: Loja Gelodecor – Rua Dr. Fonseca de Almeida n.º 22 8400-346 Lagoa Tel. – 282 352 805  
**E-mail:** [correio-acpa@sapo.pt](mailto:correio-acpa@sapo.pt) **Blog:** [www.alcagoitamarafada.blogspot.com](http://www.alcagoitamarafada.blogspot.com) **Site:** [www.acpalgarve.org](http://www.acpalgarve.org)

# TARTE DE AMÊNDOA À ALGARVIA COM TRUFA DE FIGO SECO, GELADO DE LARANJA SANGUÍNIA E VINAGRETE DE MEL E ALFARROBA



os cozinheiros  
e pasteleiros do  
Algarve

N.º de porções: 10

Géneros	Quant.	Unid.
<b>Massa</b>		
Manteiga	0,375	kg
Açúcar	0,450	kg
Ovos	6	unid.
Farinha	0,300	kg
Farinha de amêndoa	0,225	kg
<b>Cobertura</b>		
Manteiga	0,375	kg
Açúcar	0,450	kg
Leite	0,300	L
Amêndoa filetada	0,450	kg
Natas	0,150	L
<b>Gelado</b>		
Polpa de Tangerina	2,000	Kg
Água	0,500	Kg
Açúcar	0,640	Kg
Glucose	0,400	Kg
Açúcar Invertido	0,100	Kg
<b>Trufa de figo</b>		
Pasta de Figo	0,400	kg
Aguardente de Figo	0,030	kg
Açúcar invertido	0,030	kg
Manteiga	0,100	kg
Chocolate leite	0,150	kg
Chocolate em pó	0,100	kg

## Como fazer:

**Massa:** Trabalhar muito bem o açúcar com os ovos. Juntar a manteiga previamente derretida e misturar bem. Juntar a farinha e a farinha de amêndoa. Colocar numa forma de tarte previamente forrada com papel vegetal e untado com manteiga. Levar ao forno a cozer a 200°C. Cobertura :Colocar todos os ingredientes num tacho, com excepção das natas, e mexer sempre até começar a ganhar uma cor dourada e com uma consistência mais espessa. Depois de adquirida a cor pretendida, juntar as natas, mexendo sempre. Colocar o creme sobre a massa depois dela cozida.

**Gelado:** Ferver a água com o açúcar e o açúcar invertido depois a Glucose, quando estiver frio juntar a polpa e levar á máquina a gelar.

**Trufa de Figo:** Cozer a pasta de figo com o açúcar invertido. Deitar por cima do chocolate picado e mexer até ficar tudo dissolvido. Arrefecer a 35°C e deitar depois a manteiga amolecida e por fim a aguardente de figo. Tender com o saco. Deixar arrefecer e formar as trufas. passar por chocolate em pó.



Por Luís Brito – Chefe Executivo de Cozinha do Grupo Petchey Leisure Algarve  
[luisbrito@petcheyleisure.com](mailto:luisbrito@petcheyleisure.com) Tlm: 967668925

**COULANT DE CAMELO, CEREJAS,  
SORVETE DE LIMA E FLOR DE LARANJEIRA**



o dos **cozinheiros**  
e **pasteleiros** do  
**Algarve**

N.º de porções: 4

**Como fazer:**

Ingredientes	Quant.	Unid.
<b>Coulant</b>		
Caramelo	0,100	gr
Farinha	0,050	gr
Açúcar	0,050	gr
Ovos pasteurizados	0,175	gr
Manteiga	0,050	
<b>Caramelo</b>		
Água	0,020	ml
Açúcar	0,080	gr
Natas	0,020	gr
<b>Sorvete</b>		
Água	0,045	ml
Açúcar	0,045	gr
Glucose	0,016	gr
Folha gelatina	3	unid.
Sumo de lima	0,055	ml
Água de flor de laranjeira	0,040	ml
<b>Cerejas</b>		
Cerejas silvestres s/caroço	0,120	gr
Açúcar	0,060	gr
Kirsch	0,030	ml

**Coulant:**bater os ovos com o açúcar até branquear. Juntar a manteiga e o chocolate previamente derretidos e misturados e por fim a farinha, mexendo levemente. Encher formas pintadas com desmoldante e cozer a 210°C cerca de 10 minutos

**Caramelo:**ferver a água e o açúcar até obter ponto de caramelo. Fora do lume, deixar arrefecer e adicionar as natas

**Sorvete:** fazer uma calda com a água o açúcar e a glucose. Fora do lume juntar as folhas de gelatina. Arrefecer e juntar o sumo de lima e a água de flor de laranjeira. Levar o preparado a máquina de gelados.

**Cerejas:** saltear as cerejas com o açúcar e flamejar com o kirsch.



**Por Roberto Horta**

Chefe de Pastelaria do Hotel Vila Sol

[robertomartins@sapo.pt](mailto:robertomartins@sapo.pt)

Tlm:919022702

**NOUGAT DE FIGOS  
E TRIOLOGIA DE CITRINOS DO ALGARVE**



os **cozinheiros**  
e **pasteleiros** do  
**Algarve**

N.º de porções: 10

Géneros	Quant.	Unid.
<b>Nougat</b>		
Natas batidas	0,400	gr
Merengue Italiano	0,200	gr
Figos marinados em Moscatel	0,200	gr
Amêndoas torradas e picadas	0,050	gr
<b>Molho de framboesas</b>		
Açúcar	0,100	gr
Framboesas congeladas	0,250	gr
Limão (segmentos)	1	Unid.
Laranja (segmentos)	1	Unid.
Tangerina (segmentos)	1	Unid.

**Como fazer:**

**Nougat:** Marinar os figos de um dia para o outro. Escorrer e picar. Fazer merengue Italiano. Juntar a nata, os figos e a amêndoa. Envolver delicadamente. Deitar em formas e congelar.

**Molho de framboesa:** Juntar o açúcar às framboesas e deixar apurar até que o molho fique espesso.

Marinar os citrinos em licor de menta.



**Por Leonel Pires**

Chefe de Pastelaria do Hotel Grande Real Santa Eulália

[leoneljosegalegopires9@gmail.com](mailto:leoneljosegalegopires9@gmail.com)

Tlm: 967706057

# CHERNE COM CHOURIÇO E MIGAS , REDUÇÃO DE VINHO DÃO E CONFIT DE TOMATE E CEBOLA ROXA



o dos **cozinheiros**  
e **pasteleiros** do  
Algarve

Ingredientes	Quant.	Unid.
Tomilho	0,01	
Poejo	0,02	
Glucose	0,03	
Cherne de Lei	1,200	
Cebola roxa	0,20	
Tomate cereja	0,30	
Espargos verdes	1,000	
Chouriço corrente	0,10	
Pão caseiro	0,07	
Azeite	0,05	
Alho seco	0,03	
Vinho Dão Região Demarcada	0,10	

N.º de porções: 4

### Como fazer:

Despenhar e obter as doses de cherne. Tirar a pele ao chouriço e cortar em rodela finas e introduzir no peixe. Levar ao forno regado com azeite.

Cozer os espargos ,tirar a pele ao tomate cereja e confitar junto com a cebola roxa.

Migas: aquecer o azeite ,juntar o alho e o pão caseiro previamente demolido. Mexer até ficar corado e com textura.



**Por Eusébio Gracel**

Chefe Executivo dos Hotéis Pestana: Alvor Praia, Alvor Park e Delfim

[eusebio.gracel@clix.pt](mailto:eusebio.gracel@clix.pt)

Tlm: 966872170