

Pastel de Belém

Legend and history coincide when we speak of *Pastéis de Belém*. The secret recipe known only by a few master pastry chefs at one time, the filling prepared in the "Secret Workshop," and the great popularity of this custard tart make the *Pastel de Belém* an icon of Portuguese desserts, the star of a story that seems somewhat hazy. Perhaps it is best to start with what is known of its origins. In fact, in the cookbook taken by Infanta Dona Maria (1521-1577), daughter of King Manuel I of Portugal, as part of her trousseau on her marriage to the Duke of Parma, we find a recipe for milk tarts. It is clear from these predecessors that the ingredients and method point to what would later become custard tarts, as recorded by Lucas Rygaud in 1826 in his book *Cozinheiro moderno ou nova arte de cozinha* [The Modern Cook or the New Art of Cuisine, published in Lisbon, in 1807]. The production of the tarts began in 1837, in facilities annexed to a sugar cane refinery near the Jerónimos Monastery, meaning that their reputation would always be associated with the name "Belém." However, more important than the recipe, which is not public knowledge, is a visit to the *Pastéis de Belém* bakery. It is a cultural experience because of the unique surroundings where the aroma of the tarts, cinnamon and coffee mingle in a baking idyll that always conjures happy memories.

Ovos-Moles de Aveiro

Ovos-Moles (lit. soft eggs), in all their simplicity, are the result of combining raw egg yolks with a sugar syrup. Once served in wooden or porcelain pots painted with motifs of the Aveiro lagoon, at the mouth of the river Vouga, it is thought that their modern-day wafer covering was devised by a nun from the Mosteiro de Jesus, making this dessert easier to handle. The choice of lagoon-related shapes, such as crabs, mussels, shells and conches, among others, made *Ovos-Moles* even more appealing. It is a prime example not just of creativity in terms of the variety of shapes, but also of the expertise involved in their preparation. The egg yolks are added to a sugar syrup carefully heated to a point between the soft-ball stage and the thread stage, then cooked at a specific temperature. The cook's experience in handling the mixture is fundamental for the flavour, aroma and texture of the final product. After cooling and resting for 24 hours, it is then placed in the pots or enclosed in the wafers that come in such creative shapes. This dessert was devised in the Jesus Monastery, reputedly because of the easy access to sugar that, by royal decree, was delivered to the monastery. The recipe was refined by the Dominican nuns who lived in the monastery, which will always be associated with the presence of Santa Joana Princesa, Patroness of the city of Aveiro. The recipe was later passed from hand to hand, which led to a great spread in its production, culminating in its recognition as a Protected Geographical Indication, on 3 January 2006.

Rebuçados de ovo de Portalegre

Wrapped in silk paper, in keeping with the noble artistic tradition of paper cutting in Portuguese monasteries and convents, *Rebuçados de Portalegre* are, in their simplest form, a sublime "orb" in our desserts. What creativity must have been possessed by the baker who, from that eggy mixture, was able to create a sweet treat that is impossible to resist? What imagination, to start with eggs, sugar and water and arrive at this sweet "orb"? The monastery kitchens were real laboratories where the availability of sugar allowed for truly prodigious creations. *Rebuçados de Portalegre*, heirs of the convent tradition of the Santa Clara Convent, are an example of this because of the uniqueness of their presentation and the simplicity of their ingredients. It is the mastery shown by the pastry chef in combining the yolks to the sugar at just the right time that makes all the difference, as they must not be allowed to curdle. Then it is the way the small, sweet, eggy balls are worked and coated in the syrup that gives them their shiny, glazed appearance. Enriching the tradition of Portuguese desserts, *Rebuçados de Portalegre* continue to tempt and perhaps the answer to their presentation is discovered each time they are tasted. The beautiful, tiny globe enveloping the sweet egg filling is the perfect size to savour the intense and unique filling and flood your emotions with all the desires, dreams and aspirations of the pastry chef who created it.

Pastéis de Tentúgal

In 1891, the chronicler of the newspaper *Coninbricense* said of *pastéis de Tentúgal*, "...one must eat them at least once in life," as if it were a sin to die without trying them. Devised in the Carmo Convent, in Tentúgal, by the professed Carmelite nuns, these pastries stand out for the delicacy, transparency and softness of the layers that surround the egg filling and, even today, they are made in what is almost a ritual dance where pastry chefs defy physics as they make the sheets of pastry fly across their hands, as the transparent dough of flour and water reaches the "veil" stage. But this cherished dessert is also the starting point for discovering the key figures related to the pastry, the whirl of giving and receiving translated into the many turns of the revolving door of the convent, the many stories, the most moving of which are tales of children and the sweetest of which are the gifts of foods, medicines and alms to the poor and needy. Recognised as a Protected Geographical Indication since 4 September 2013, the *Pastel de Tentúgal* is an important symbol of a land that knows that simplicity brings with it beauty and preserves the memory of the discovery of the best in each of us. That was, after all, the reason the *Pastel de Tentúgal* was created, making a gift to pledge thanks with the very best of what one has.

Queijadas de Vila Franca do Campo

Vila Franca do Campo - S. Miguel, Azores - justifies Portugal's excellent reputation in the field of desserts with its sweet cheese tartlets. These desserts are descended from the confections developed by the professed nuns of the First Rule of Saint Clare in the Santo André Convent. Only in the mid-20th century, thanks to those who could still recall the tarts' delicious taste, was it possible to recover this recipe, the intense flavour of which lingers as a memory on the palate. We know that a large part of its success depends on the quality of the milk, which, after being curdled, is the main ingredient of the tarts. At a time when sugar was not abundant in the Azores Archipelago, the tarts were sweetened with honey, which along with eggs and wheat flour gave the mixture the correct consistency. It is interesting to note that the filling of these tarts is prepared the day before they are baked by mixing the curdled milk with egg yolks, sugar, butter and flour, and then placing the mixture over the heat until it comes to the boil. After being cooled, the mixture is then passed through a sieve or fine strainer. Tasting these cheesecakes is a discovery of simplicity, but we know that this discovery is only possible through the perfecting of the recipe, the mastery and dedication with which it is repeated and the quality of the ingredients.

Tigeladas de Abrantes

In the cookbook of Infanta D. Maria (1521-1577), daughter of King Manuel I of Portugal, in the 'Blancmange' section, we find both Milk Tigeladas and D. Isabel de Vilhena's Milk Tigeladas, an indication of the longevity of the tradition associated with this dessert. There is no argument, however, in respect of the uniqueness of *Tigeladas de Abrantes*, which show similarity to D. Isabel de Vilhena's Milk *Tigeladas*. The recipe is thought to have been developed, refined and cherished in the Nossa Senhora da Graça Convent by the professed Dominican nuns who lived there until 1891. According to the oral tradition, it is thought that the recipe that has endured until the present day was passed on by a washerwoman who worked at the convent. The name *tigelada* (lit. bowlful) refers to the red glazed earthenware bowls in which they are cooked. Eggs, sugar, wheat flour, lemon and salt are combined into a homogenous paste, then milk is added until all the ingredients are incorporated. Connoisseurs know that a good *tigelada* depends on the way in which it is cooked, as the red glazed earthenware bowls must be pre-heated before they receive the mixture of ingredients. Because of this, *tigeladas* reveal an aerated "cell" effect inside, created by the shock of the change in temperature, with a golden yellow colour on top, toasted in parts. The richness of the texture, enhanced by this aeration, allows us to savour in *tigeladas de Abrantes* the simplicity of a dessert that has for a long time been a point of reference in traditional Portuguese desserts.

TRADITIONAL DESSERTS OF PORTUGAL

Dados Técnicos / Technical Data

Emissão / Issue - 2017 / 05 / 31

Selos / stamps

€0,50

€0,63

€0,70

€0,80

€0,85

€1,00

Design - Atelier Design & etc

Créditos / credits

Fotos / photos

Paulo Bastos

Capa da pagela / brochure cover

Fotos / photos - Paulo Bastos

Tradução / translation

Kennis Translations

Agradecimentos / acknowledgments

Pastelaria O Afonso

Pastéis de Belém

Queijadas de Adelino Morgado & Filhas, Lda.

Rosária Maria, Doces Conventuais

Papel / paper

FSC 110 g/m²

Formato / size

Selos / stamps - 30,6 x 27,7 mm

Picotagem / perforation

11 3/4 x 11 3/4

Impressão / printing: offset

Impressor / sheets: INCM

Folhas / printer: 100 ex. / 100 copies

Inteiro postal / postal stationary: N20g

Subscrição de 1º dia / FDC

C6 - €0,56

Pagela / brochure

€0,85

Obliterações do 1º dia em

First day obliterations in

Loja CTT Restauradores

Praça dos Restauradores, 58

1250-998 LISBOA

Loja CTT Município

Praça General Humberto Delgado

4000-999 PORTO

Loja CTT Zarco

Av. Zarco

9000-069 FUNCHAL

Loja CTT Antero de Quental

Av. Antero de Quental

9500-160 PONTA DELGADA

Encomendas a / Orders to

FILATELIA

Av.D.João II, n.º 13, 10^o

1999-001 LISBOA

Colecionadores / collectors

filatelia@ctt.pt

www.ctt.pt

www.facebook.com/Filateliactt

O produto final pode apresentar pequenas diferenças.

Slightly differences may occur in the final product.

Design: Atelier Design&etc

Impressão / printing: Futuro Lda.



Doces tradicionais de Portugal

A história da Doçaria Tradicional Portuguesa é quase um poema feito de palavras simples como simples são os ingredientes utilizados na quase maioria dos doces que integram esta primeira emissão filatélica dedicada a este doce tema. Água, ovos, açúcar, leite e farinha de trigo, são o ponto de partida para muitos pontos até se transformarem, pelas sábias mãos das nossas doceiras, em sumptuosos doces, portentosos no formato, delicados na textura, surpreendentes no sabor. Como os melhores poemas feitos de palavras simples, pela alquimia da cozinha, simples interação química ou bela inspiração divina, a junção dos ingredientes resulta em doces singulares que mais não nos deixam esquecer os lugares onde nasceram, as pessoas que os fizeram ou com quem os saboreámos. Entranham-se em nós e nunca mais os deixamos fugir da nossa memória do palato. Tal como os poemas mais belos que fazem transbordar o nosso ser de emoções, os doces tradicionais portugueses recheiam o nosso coração de doçura transmutada em sentimentos felizes.

Pastéis de Tentúgal, Pastéis de Belém, Tigeladas de Abrantes, Ovos-Moles de Aveiro, Rebuçados de Portalegre, Queijadas de Vila Franca são os doces contemplados nesta primeira emissão de selos emitida pelos CTT e que homenageiam o génio, a criatividade, o saber-fazer, a alma das nossas doceiras e a autenticidade da nossa doçaria. Exaltam o que nos diferencia numa área em que Portugal soube distinguir-se. Autêntica viagem pelo país, são estes doces parte de um receituário que nos permite descobrir as nossas aldeias, vilas e cidades como algo mais do que pequenos pontos pretos no mapa do nosso Portugal. Viagem pela história do doce que começa pobre, adoçado pelo mel e pela beleza de querer honrar a pausa na frugalidade, o momento feliz na família, na comunidade, mas que acaba protagonista de uma história rica de pequenas grandes circunstâncias onde o açúcar e os ovos são reis e senhores de muitos pontos. Este é o início de uma viagem pelo doce que se desdobra em mil texturas e sabores. Mais do que dignificar o nosso receituário, de lhe dar amplitude, de lhe dar pujança para além da publicidade, esta é uma oportunidade de descoberta da singularidade que cada um destes doces tem. Para além do sabor, importa perceber como, porquê, onde, quem. Perceber como o doce bailado que as pasteleiras de Tentúgal fazem à volta de um simples bolo de massa resulta numa fina e delicada película com que se fazem os «mui afamados» Pastéis de Tentúgal. Descobrir o ovo-mole na sua história, no seu sabor de um recheio envolto em massa de hóstia em formato de búzio, conchas e peixes do enorme espelho de água que é a Ria de Aveiro. Sentir o inesperado com o crocante de um Rebuçado de Portalegre que após o vidrado se desfazer nos faz descobrir o seu recheio suave e delicado. Saborear as Tigeladas de Abrantes na riqueza da sua textura que lentamente vamos saboreando. Encontrar os Pastéis de Belém e as histórias que os acompanham na mítica pastelaria onde voam entre a canela e o café na voragem da procura de tantos apreciadores. Experimentar as queijadas de Vila Franca do Campo e perceber o saboroso gosto de uma receita que nos leva para uma das formas mais antigas de adoçar o final das refeições e por isso encontra acolhimento grato em nós.

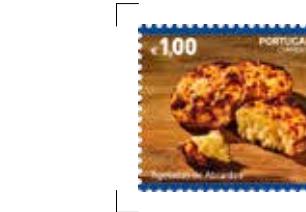
Nesta série de selos com imagens de aguçar o apetite, vamos descobrir os doces, mas também as mãos que fazem tão bela poesia e cantam de forma serena, determinada e tranquila as receitas que lhe saem de cor em batos ritmados, conscientes, mas involuntários numa dádiva permanente do saber que se tem e do prazer com que se dá. Como nos mais belos poemas, descobrimos que a beleza parte da simplicidade. As palavras são breves, os ingredientes são simples, a mão é sábia, a ação é delicada, o poema resplandece de emoção, o doce sobressai de sabor e acalenta o nosso coração como um poema de amor.

Olga Cavaleiro



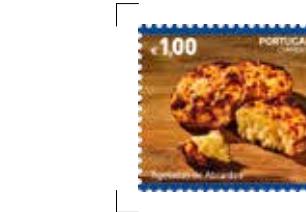
Pastel de Belém

O mito sobrepuja-se à história quando falamos de Pastéis de Belém. O segredo da receita apenas conhecida por poucos mestres pasteleiros em simultâneo, a execução do recheio na «Oficina do Segredo», a grande popularidade deste doce, faz do Pastel de Belém, ícone da doçaria portuguesa, uma vedeta onde a história aparece camouflada. Melhor mesmo será começar pelo princípio que se conhece. Na verdade, já no Livro de Cozinha que a Infanta Dona Maria, neta do Rei D. Manuel I, leva no enxoval aquando do seu casamento com o Duque de Parma, encontramos os pastéis de Leite. Nestes antecessores é visível que os ingredientes e a técnica de execução apontam para um prenúncio do que mais tarde serão os pastéis de nata registados por Lucas Rygaud em 1826 no «Cozinheiro Moderno». E inicia-se, em 1837, a produção dos pastéis em instalações anexas a uma refinação de cana-de-açúcar próxima do Mosteiro dos Jerónimos o que fez com que a sua reputação para sempre ficasse associada à designação «Belém». No entanto, mais importante que a receita que não é do conhecimento público, importa visitar a Confeitoraria dos Pastéis de Belém. É uma experiência cultural pelo ambiente único onde o aroma dos pastéis, da canela e do café se fundem num idílio da doçaria que sempre nos traz à memória momentos felizes.



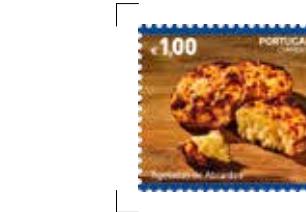
Ovos-Moles de Aveiro

Os Ovos-Moles, na sua simplicidade, são o produto obtido pela junção de gemas crus de ovos a uma calda de açúcar. outrora apresentados em barricas de madeira ou de porcelana pintadas com motivos da Ria, supõe-se que o seu revestimento em massa de hóstia se ficou a dever a alguma religiosa do Mosteiro de Jesus que assim tornou aquele doce mais manuseável. A escolha de formas lagunares ligadas à ria como navalheiras, mexilhões, conchas, búzios, entre outros, fez dos Ovos-Moles doces, ainda, mais sedutores. Doce exemplar na criatividade pela variedade de formas, é-o também pelo saber-fazer que envolve. As gemas de ovo são adicionadas à calda de açúcar que foi cuidadosamente preparada entre o ponto de estrada e o ponto de cabelo. É depois a mistura cozida a uma temperatura indicada, sendo fundamental para o sabor, aroma e textura do produto final a experiência da doceira pela forma como manuseia a massa. Depois de arrefecida e repousada durante 24 horas, é então colocada nas barricas ou envolta na hóstia que assume tão criativas formas. Doce nascido no Mosteiro de Jesus, provavelmente, reconhecido como Indicação Geográfica Protegida desde 4 de setembro de 2013, o Pastel de Tentúgal é símbolo maior de uma terra que sabe que a simplicidade traz consigo beleza e transporta na memória a descoberta do melhor que somos. Afinal, foi por isso que nasceu o Pastel de Tentúgal, fazer da dádiva menor de agradecimento com o que melhor se tem.



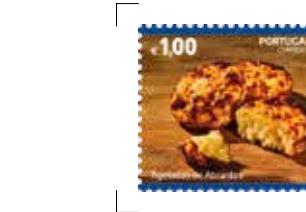
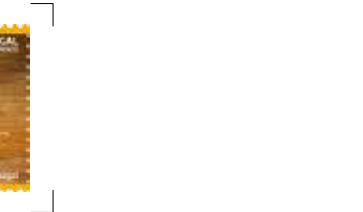
Pastel de Belém

O mito sobrepuja-se à história quando falamos de Pastéis de Belém. O segredo da receita apenas conhecida por poucos mestres pasteleiros em simultâneo, a execução do recheio na «Oficina do Segredo», a grande popularidade deste doce, faz do Pastel de Belém, ícone da doçaria portuguesa, uma vedeta onde a história aparece camouflada. Melhor mesmo será começar pelo princípio que se conhece. Na verdade, já no Livro de Cozinha que a Infanta Dona Maria, neta do Rei D. Manuel I, leva no enxoval aquando do seu casamento com o Duque de Parma, encontramos os pastéis de Leite. Nestes antecessores é visível que os ingredientes e a técnica de execução apontam para um prenúncio do que mais tarde serão os pastéis de nata registados por Lucas Rygaud em 1826 no «Cozinheiro Moderno». E inicia-se, em 1837, a produção dos pastéis em instalações anexas a uma refinação de cana-de-açúcar próxima do Mosteiro dos Jerónimos o que fez com que a sua reputação para sempre ficasse associada à designação «Belém». No entanto, mais importante que a receita que não é do conhecimento público, importa visitar a Confeitoraria dos Pastéis de Belém. É uma experiência cultural pelo ambiente único onde o aroma dos pastéis, da canela e do café se fundem num idílio da doçaria que sempre nos traz à memória momentos felizes.



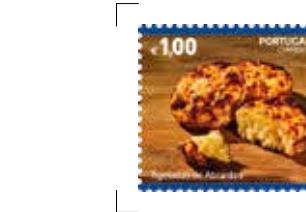
Rebuçados de ovo de Portalegre

Envoltos em papel de seda na boa tradição da arte do papel recortado dos nossos mosteiros e conventos, os Rebuçados de Portalegre são na sua simplicidade um «ponto» sublime da nossa doçaria. Que criatividade presidiu à doceira que fez daquela massa de doce de ovos um rebuçado difícil de resistir? Que imaginação para a partir de ovos, açúcar e água chegar a este «ponto» de rebuçado? Eram as cozinhas monacais autênticos laboratórios onde a disponibilidade do açúcar, permitia criações verdadeiramente prodigiosas. Os Rebuçados de Portalegre, herdeiros da boa tradição conventual do Convento de Santa Clara, são um desses casos pela singularidade na apresentação e pela simplicidade dos ingredientes. É a mestria com que a doceira trabalha a junção das gemas ao açúcar em ponto que faz a diferença, pois é preciso evitar que aquelas talhem. Depois é o jeito a trabalhar as pequenas bolas de doces de ovos e envolvê-las na calda que lhes vai dar o aspeto vidrado e brilhante. A enriquecer a doçaria tradicional portuguesa, os Rebuçados de Portalegre continuam a seduzir e talvez se encontre a resposta para a sua apresentação em cada vez que são provados. Para além do belo, pequeno gomo envolvente de doce de ovos, é o tamanho a dose certa para se saborear o intenso e singular recheio e preencher os sentidos com todos os desejos, sonhos e aspirações da doceira que lhe deu vida.



Queijadas de Vila Franca do Campo

Vila Franca do Campo – S. Miguel, Açores – faz jus à imensa reputação que Portugal tem no domínio da doçaria, com as suas queijadas. Estas são herdeiras da doçaria desenvolvida pelas irmãs profissas da Primeira Regra de Santa Clara no Convento de Santo André. Somente em meados do século XX e por vontade de quem ainda tinha na lembrança o bom sabor das queijadas, foi possível recuperar esta receita pelo seu sabor intenso que nos fica na memória do palato. Percebemos que grande parte do seu sucesso depende da qualidade do leite que, depois de coalhado, serve de ingrediente principal às queijadas. Num tempo em que o açúcar não abundava no Arquipélago, eram as queijadas adoçadas com mel que em conjunto com os ovos e a farinha de trigo davam a consistência necessária a esta massa. Interessante notar que o recheio destas queijadas é feito de véspera e que ao leite transformado em queijo são adicionadas as gemas, o açúcar, a manteiga e a farinha sendo esta mistura levada ao lume só até levantar fervura. Após o arrefecimento, ainda deve a massa ser passada por uma peneira ou um passador fino. Ocorre dizer que no sabor descobrimos a simplicidade, contudo, sabemos que tal descoberta só é possível pelo apurar da receita, pela mestria e dedicação com que ela é repetida e pela qualidade dos ingredientes.



Tigeladas de Abrantes

No Livro de Cozinha da Infanta D. Maria, encontramos no Caderno dos Manjares de Leite, as Tigeladas de Leite e as Tigeladas de Leite de D. Isabel de Vilhena o que atesta a antiguidade da tradição associada a este doce. Contudo, a unanimidade está presente quando se trata de manifestar a singularidade das Tigeladas de Abrantes que assumem particular semelhança com a receita de Tigeladas de Leite de D. Isabel de Vilhena. Receita, provavelmente, desenvolvida, apurada e, bem tratada no Convento de Nossa Senhora da Graça pelas profissas dominicanas que ali residiram até 1891, diz a tradição oral que resistiu até aos dias de hoje por via da transmissão através de uma senhora que fora lavadeira no referido Convento. Chamam-se Tigeladas, porque são cozidas em tigelas de barro vermelho vidrado. Para as confecionar há que misturar os ovos, o açúcar, a farinha de trigo, o limão e o sal numa pasta homogénea, sendo que só depois é o leite misturado até toda a massa estar integrada. Sabem os entendidos que a boa tigelada depende da forma como ela é cozida, pois as tigelas de barro vermelho vidrado devem estar já bem quentes quando recebem a mistura dos ingredientes. Por este facto, ficam as tigeladas com pequenos favos no seu interior e por cima apresentam uma cor amarelo-torrada e em algumas partes tostada. A riqueza da textura favorecido pelos alvéolos que se criam com o choque de temperaturas, levam-nos a saborear as tigeladas de Abrantes na simplicidade de um doce que há muito é referência na doçaria tradicional portuguesa.

