

# CONFEITARIA TRADICIONAL PORTUGUESA NO BRASIL CONTEMPORÂNEO: uma releitura da Fatia de Braga

OLIVEIRA, Bárbara Nunes de Medeiros<sup>1</sup>.

CAFFINI, Felipe de Castro; HORTA, Patricia Maia do Vale;

FELICIANO, Yuri Tom Keith Ferreira; SOUZA, Marianna de Alencar<sup>2</sup>

## 1 INTRODUÇÃO

No período pré-colonial, quando os portugueses chegaram ao Brasil, a rota marítima portuguesa que ligava o Oriente a América foi importante, pois além de pessoas para mão de obra, foram transportados animais e plantas. O que contribuiu para uma troca de produtos, como por exemplo, foram trazidos da Ásia os coqueiros e as bananas, das Índias as mangas e jacas, de Portugal laranjeiras, limoeiros, cana de açúcar, couve e tantos outros alimentos que são consumidos até hoje em dia no Brasil. Além disso, foram levados para outros continentes alimentos originários das terras pindoramas, como a mandioca, o amendoim, o mamão, a batata doce e o caju (HUE, 2008).

Deste modo, a culinária brasileira tem grande diversidade, mas sua maior influência vem da gastronomia portuguesa que tem uma alimentação saborosa, recheada de conhecimentos antigos e de práticas de cozinha que receberam influência de produtos atlânticos e índicos por causa das navegações marítimas (FATURETO, 2009). O português trouxe para o Brasil modos de explorar a cozinha: de preparar, de dosear, confeccionar, temperar e conservar (FERNANDES, 2020). Devido a isso, como é possível montar um prato que utilize ingredientes e técnicas da cozinha portuguesa com adaptações que valorizam o prato?

O objetivo desse trabalho é valorizar a confeitaria portuguesa tradicional numa versão atualizada, mostrando que o hoje e o ontem se fundem na cozinha, quando se apresenta uma releitura da Fatia de Braga, um doce típico da região de Braga em Portugal.

---

<sup>1</sup> Graduanda do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Academia.

<sup>2</sup> Professores orientadores e avaliadores do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Academia.

## 2 CONTEXTUALIZAÇÃO

Este trabalho visa homenagear uma das nossas bases históricas e culturais através de um prato português que veio para o Brasil junto com os colonos. A doçaria portuguesa é conhecida no mundo todo pelo grande uso de gemas, especiarias e amêndoas. Tudo que a Fatia de Braga tem. No Brasil esse doce ganhou algumas versões mas nunca perdeu sua essência. Deste modo, a sobremesa escolhida traz um pouco das duas culturas, tanto portuguesa quanto brasileira.

### 2.1 CONFEITARIA PORTUGUESA

A doçaria portuguesa é conhecida no mundo todo pela grande utilização de ovos e açúcar, e os maiores produtores desses doces eram as freiras que viviam em mosteiros espalhados por toda região de Portugal (MELLO, 2000).

Geralmente eram doces feitos para épocas festivas como, por exemplo, o Natal e festas da igreja. Muitas freiras também utilizavam os doces para pagamentos de serviços dentro do mosteiro, como agrado para os mosteiros masculinos e para a venda, já que elas não tinham uma renda fixa (LESNAU, 2004).

Os ingredientes para a maioria das receitas eram bem fáceis de serem encontrados no comércio local já que ficava mais caro encomendar de outras regiões. Dentre esses alimentos estavam o ovo, a amêndoa, o açúcar, a farinha de trigo e a manteiga (ALGRANTI, 2000). Ingredientes esses que compõem a Fatia de Braga, escolhida como tema deste trabalho.

São doces de predileção secular, das mesas populares, saboreados por várias gerações. Alguns manuscritos encontrados em casas e arquivos antigos dos conventos mostram receitas que contam um pouco da história e origem da doçaria portuguesa. Essa tradição portuguesa pode ser observada e encontrada em doces tão populares hoje em dia, entre eles, está o arroz doce, pão-de-ló, toucinhos do céu, fatias de Braga, bem casados, pasteis de nata, entre tantos outros encontrados em feiras e pastelarias pelas cidades de Portugal (ALGRANTI; MELLO, 2000).

## 2.2 A INFLUÊNCIA PORTUGUESA NA CONFEITARIA BRASILEIRA

O Brasil é composto por uma grande diversidade cultural e gastronômica, trazida de várias partes do mundo. Um fator com grande importância para isso foram as grandes navegações que em 1500 trouxeram Pedro Álvares Cabral para as terras pindoramas. Deste modo, começou a grande influência portuguesa no Brasil (FERNANDES, 2020).

A doçaria brasileira se deve muito as donas de casa, as negras de cozinha e aos pretos doceiros, já que a origem dos doces verdadeiramente brasileiros é patriarcal. Essa cultura do doce começou com a chegada da cana-de-açúcar e sua disseminação através do plantio e comércio que cresceram no Brasil Colonial (LESLAU, 2004).

Um doce que se instalou bem rápido no Brasil foi o pão-de-ló, utilizado principalmente em comemorações festivas como em casamentos, natal e festas em família. As escravas quituteiras chegavam a ser emprestadas nessas ocasiões, viajando entre cidades para preparar os doces açucarados trazidos de Portugal (LESLAU, 2004).

Com o passar do tempo essas receitas da doçaria portuguesa foram ganhando adaptações com um “toque brasileiro”, pelo qual frutas encontradas nos solos brasileiros foram sendo inseridas nas receitas. O abacate, a banana, a abóbora, a mandioca e tantos outros insumos compunham essa lista de ingredientes que foram incorporados nas receitas portuguesas. O resultado agradou, começando assim uma exportação de doces brasileiros para Portugal (HUE, 2008; LESLAU, 2004).

A cozinha brasileira tem grande influência de técnicas e receitas portuguesas, que foram trazidas junto com os colonos durante a exploração das terras brasileiras. Modos de preparar os alimentos como guisados, suflês, compotas, conservações de carnes e doces como as carnes de sol e doces cristalizados, o preparo de doces cozidos e assados, a clarificação de caldos, a própria feijoada que foi uma adaptação portuguesa com insumos encontrados no Brasil, além de tantas outras técnicas que são utilizadas no dia a dia pelos brasileiros são da cultura portuguesa que passou de geração em geração até os dias atuais, sofrendo adaptações, aperfeiçoando técnicas

com base na cultura indígena e africana, mas sem perder a essência portuguesa (CORÇÃO, 2014).

Doces em calda, com gema cozida, claras em neve, especiarias como noz moscada, canela, amêndoas e outros, fazem parte da herança portuguesa no Brasil (CORÇÃO, 2014).

### 2.3 A FATIA DE BRAGA

A Fatia de Braga é um doce português e como o próprio nome sugere faz parte da tradição culinária da cidade de Braga. Como os outros doces daquela região sua receita tradicional vai amêndoas, gemas de ovo, açúcar, água e manteiga (LESNAU, 2004).

Braga era uma cidade rica de conventos e mosteiros no século XVII, dois desses centros monásticos viviam basicamente da fabricação de doces, o centro das franciscanas dos Remédios e as beneditinas do Salvador, que servia como sua fonte de renda principal. Esses doces eram vendidos nas festas religiosas e da cidade, mas servia também como agradecimento por serviços prestados ao convento (CESAR, 2020).

De todos os doces feitos nos conventos e mosteiros pode-se observar a presença constante de doces feitos a partir das gemas como, por exemplo, a fatia de Braga, onde primava também à amêndoa e mais no final do século o pudim e as roscas ganham espaço entre os doces (CESAR, 2020).

Os doces conventuais ou assim classificados faziam crescer desejos e guias suplementares, muitos deles em resultado da luxúria que a maledicência popular alimentava. Para exemplificar haviam doces que foram nomeados com base nos clausures nos quais muitos padres e freiras viviam: “beijo-de-freira”, “doce-do-abade”, “papos-de-anjo”, dentre outros. Havia também os doces com nomes satíricos, “orelha-de-abade”, “baba de moça”, “viúvas”. Bolos e doces com nome de conventos, vilas, cidades, nome dos santos e com o próprio nome de seus criadores, “queijadinha de Cintra”, “pasteis de Santa Clara”, “Fatias de Braga”, e assim por diante (LESNAU, 2004).

No Brasil, a cidade de Pelotas no Rio Grande do Sul teve o certificado de Indicação de Procedência para os denominados “Doces de Pelotas” com o intuito de proteger o nome, as receitas, a cultura e a tradição doceira da cidade. Foram

resgatadas antigas receitas em cadernos das famílias tradicionais em busca da matriz desses produtos e estudos para comprovar a influência portuguesa com a chegada dos imigrantes no final do século XIX, em sua composição. Dessa forma algumas receitas que foram se perdendo com o tempo como a Fatia de Braga foi resgatada pela Indicação de Procedência. (PINHEIRO, 2016).

Em alguns lugares brasileiros podemos encontrar variações da Fatia de Braga, como por exemplo, a mais comum que é com adição de queijo e coco. (PINHEIRO, 2016).

### 3 MATERIAIS E MÉTODOS

Os testes começaram com uma receita de Fatia de Braga que continha pão, o ovo, com clara e gema, além de doce de leite por cima para trazer o lado brasileiro do prato. Porém, não se obteve sucesso pois o doce de leite deixou a Fatia de Braga muito doce, além da consistência não ter ficado boa.

Os testes seguiram com modificações, foi retirado o doce de leite e acrescentado na Fatia de Braga Queijo Minas curado e coco ralado em uma gramatura maior. Assar no forno combinado com vapor não deu certo pois a massa ficou quebradiça e não dourou por cima.

Com a intenção de fugir um pouco da receita original e trazer suavidade ao prato substituiu-se as lâminas de amêndoas pela farinha de amêndoa, trazendo o sabor da receita original; porém, sem a crocância da oleoginosa. Contudo, para resolver o problema da Fatia de Braga foi retirado o pão, os ovos inteiros foram substituídos somente pelas gemas, o coco foi ralado mais fino e acrescentou farinha de trigo para dar liga, já que a farinha de amêndoa não faz isso. Passou a assar ela em 180°C por quarenta minutos sem vapor e assim chegou ao resultado final. A ficha técnica do quadro 1 apresenta essa versão.

**QUADRO 1** – Ficha técnica Fatia de Braga.


 <b>UniAcademia</b> Centro Universitário	TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA
<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO</b>	
Prato:	<b>Fatia de Braga</b>
Categoria:	Sobremesa
Nº e peso das porções:	4 porções de 150g
Aluno(a)(s):	Bárbara Medeiros

	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Açúcar	150	g	
Água	100	ml	
Leite	250	ml	
Farinha de amêndoa	50	g	
Farinha de trigo	25	g	
Coco	130	g	Ralado
Ovo	125	g	Gema
Manteiga	25	g	
Canela	0,5	g	
MODO DE PREPARO:			
<p><i>MISE-EN-PLACE:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Descascar e ralar o coco</li> <li>2. Separar a gema da clara</li> <li>3. Pesar todos os outros ingredientes</li> </ol> <p><i>EXECUÇÃO:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Colocar o açúcar e a água para ferver e formar uma calda em ponto de fio.</li> <li>2. Quando a calda estiver pronta adicionar a manteiga, a farinha de amêndoa e a farinha de trigo, não pode parar de mexer</li> <li>3. Em seguida adicionar as gemas e o coco</li> <li>4. Pré aqueça o forno em 180°C</li> <li>5. Quando a massa estiver cozida e soltando do fundo da panela desligar o fogo, adicione a canela e misture.</li> <li>6. Colocar papel manteiga na forma e despeje a massa e leve para o forno até dourar por cima, aproximadamente meia hora.</li> </ol>			
NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• O prato é tradicionalmente servido na ceia de Natal em Portugal na região de Braga, já no Brasil você encontra o ano todo em Pelotas.</li> </ul>			

Fonte: A autora

Apesar das alterações o doce ainda continuava quebradiço e sem complemento, foi onde surgiu a ideia de trazer o mousse de queijo de cabra e o farelo de leite. Na primeira tentativa o mousse já apresentou grande sucesso precisando ser alterada apenas a quantidade de gelatina incolor utilizada, passando de 6g para 5g, de maneira que o mousse não ficasse com uma textura muito firme e nem desmanchando, o quadro 2 mostra a ficha técnica desse preparo.

**QUADRO 2** – Ficha técnica mousse de queijo de cabra.


 <b>UniAcademia</b> Centro Universitário		TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA	
FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	<b>Mousse de queijo de cabra</b>		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	2 porções de 150g		
Aluno(a)(s):	Bárbara Medeiros		
	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Queijo de cabra	150	g	
Leite	60	ml	

Creme de leite	400	ml	Fresco
Ovo	125	g	Gema
Açúcar	150	g	
Gelatina	5	g	
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<p>MISE-EN-PLACE:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pesar todos os indredientes</li> <li>2. Separar um bolw com água e gelo</li> </ol> <p>EXECUÇÃO:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Colocar o leite e 60ml do creme de leite para aquecer</li> <li>2. Misturar as gemas com o açúcar até ficar claro</li> <li>3. Adicionar o leite quente (faça a têmpera e volte para o fogo)</li> <li>4. Tirar do fogo e adicione o queijo e a gelatina</li> <li>5. Coloque em banho maria invertido</li> <li>6. Bata o resto do creme de leite e incorpore.</li> <li>7. Leve para gelar</li> </ol>			
<b>NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS</b>			

Fonte: A autora

O farelo de leite foi testado na quinta aula sofrendo algumas modificações, como a necessidade de acrescentar o chocolate branco e sal, conforme descrito no quadro 3.


**QUADRO 3** – Ficha técnica farelo de leite.

 <b>UniAcademia</b> Centro Universitário		TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA	
<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO</b>			
Prato:	<b>Farelo de leite</b>		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	2 porções de 1500g		
Aluno(a)(s):	Bárbara Medeiros		
	<b>QUANT.</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
Leite em pó	100	g	
Farinha de trigo	60	g	
Manteiga	25	g	
Chocolate branco	15	g	
Sal	0,3	g	
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<p>MISE-EN-PLACE:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pesar os ingredientes</li> <li>2. Derreta o chocolate</li> </ol> <p>EXECUÇÃO:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Colocar metade do leite em pó, a farinha, o sal e a manteiga em um recipiente e misturar</li> <li>2. Levar ao forno 180°C por 10 minutos ou até dourar</li> <li>3. Acrescentar o resto do leite em pó e o chocolate derretido, quando estiver pronto</li> <li>4. Levar para esfriar e esta pronto</li> </ol>			
<b>NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS</b>			

Fonte: A autora.

Como estava faltando um ácido para compor o prato foi adicionado o gel de limão siciliano que ao invés de um limão inteiro passou a ser feito com metade, esse preparo consta no quadro 4.

**QUADRO 4** – Ficha técnica gel de limão.

 <b>UniAcademia</b> Centro Universitário		TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA	
<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO</b>			
Prato:	<b>Gel de limão</b>		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	2 porções de 150g		
Aluno(a)(s):	Bárbara Medeiros		
	<b>QUANT.</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
Limão siciliano	1	un	
Agar agar	0.5	g	
Açúcar	15	g	
Água	10	ml	
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<b>EXECUÇÃO:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Levar para o fogo a água, o açúcar e o suco do limão até atingir 70°C</li> <li>2. Depois disso acrescentar o agar agar, misturar e levar para a geladeira</li> <li>3. Quando for servir acrescentar raspas do limão</li> </ol>			
<b>NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS</b>			

Fonte: A autora.

Dessa forma a sobremesa chegou ao resultado final, a Fatia de Braga com mousse de queijo de cabra, farelo de leite e gel de limão.





## 4 CONCLUSÃO

Com esse trabalho, portanto, foi possível perceber que a colonização portuguesa influenciou de forma direta a gastronomia brasileira, trazendo seus costumes e crenças para o dia a dia da população até os dias atuais. Essa sobremesa serve como exemplo dessa cultura, que mistura ingredientes que se adaptaram no Brasil como o coco e a Folia de Braga um doce característico de uma região de Portugal que veio para o Brasil e ganhou certificado de Procedência na cidade de Pelotas, Rio Grande do Sul.

## REFERÊNCIAS

ALGRANTI, Leila Mezan, **Doces de ovos, doces de freiras**: a doçaria dos conventos portugueses no Livro de Receitas da irmã Maria Leocádia do Monte do Carmo (1729). Rio de Janeiro, 2000. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/cpa/a/59yZn46prJ9tc6hjBqkRjZp/?lang=pt> Acesso em: 18 maio 2023.

CESAR, Pedro de Alcântara Bittencourt. **Gastronomia e Vinhos**: contributos para o desenvolvimento sustentável do turismo Estudos de Caso- Brasil e Portugal. Caxias do Sul: Educs, 2020.

CORÇÃO, Mariana. **Câmara Cascudo, “O provinciano incurável”**: desvendando os caminhos de história da alimentação no Brasil. Curitiba, 2014. Disponível em: <http://cascudo.org.br/var/upload/3c0890caf53c8a1c6705a6e516e803ce5462fc66d114f66b8909d6e804c5a02c.pdf> Acesso em: 30 de maio de 2023

FATURETO, Giselle Salgado Ferreira. **Culinária brasileira e portuguesa**: itens lexicais em comparação. Brasília, 2009. Disponível em: [https://repositorio.unb.br/bitstream/10482/4065/1/2009\\_GiselleSalgadoFerreiraFatureto.pdf](https://repositorio.unb.br/bitstream/10482/4065/1/2009_GiselleSalgadoFerreiraFatureto.pdf) Acesso em: 23 de março de 2023

FERNANDES, Caloca. **Viagem gastronômica através do Brasil**. São Paulo: Senac São Paulo, 2020.

HUE, Sheila Moura. **Delícias do descobrimento, a gastronomia brasileira no século XVI**. São Paulo: Editora Zahar, 2008.

LESNAU, Marcilene Carmen da Silva. **Influência portuguesa na doçaria brasileira**, Brasília, 2004. Disponível em: :

[https://bdm.unb.br/bitstream/10483/607/1/2004\\_MarcileneCarmenSilvaLesnau.pdf](https://bdm.unb.br/bitstream/10483/607/1/2004_MarcileneCarmenSilvaLesnau.pdf)

Acesso em: 18 de maio de 2023

MELLO, Beliza Áurea de Arruda. **CIRANDA DOS SABORES:** da doçaria portuguesa às mesas populares São Paulo, 2000. Disponível em:

[http://www.leffa.pro.br/tela4/Textos/Textos/Anais/ABRALIN\\_2009/PDF/Alessandra%20Gomes%20Coutinho.pdf](http://www.leffa.pro.br/tela4/Textos/Textos/Anais/ABRALIN_2009/PDF/Alessandra%20Gomes%20Coutinho.pdf) Acesso em: 16 de abril de 2023

PINHEIRO, Joaquim. **Patrimônios Alimentares de Aquém e Além-Mar.** Coimbra: Editora Annablume, 2016