

PRÉMIO NACIONAL DO ARTESANATO 2021

FICHA TÉCNICA DAS PEÇAS OU DE CADA PEÇA DA COLEÇÃO

DADOS DO CANDIDATO

Nome ou denominação social:	Nº de Carta de UPA
Pedaços de Cacau, Unipessoal, Lda	122968

Preencher uma ficha por cada peça:

Nome ou título da peça:		
Bombom de amêndoa e flor de sal		
Nome do(s) ficheiro(s).jpg (imagens) correspondente(s) à peça descrita		
BombomAmendoaFlorSal.jpg	BombomAmendoaFlorSal03.jpg	
BombomAmendoaFlorSal01.jpg	BombomAmendoaFlorSal04.jpg	
BombomAmendoaFlorSal02.jpg		
Medidas:	Peso:	Ano de produção:
Diâmetro - 2,2cm	11g	out/20
Técnicas de Produção:		
Os nossos surpreendentes bombons de amêndoa e flor de sal conferem uma textura crocante da amêndoa enquanto a flor de sal intensifica o sabor do chocolate negro com 54% de cacau. Os bombons são confeccionados artesanalmente, através da temperagem. A temperagem é um processo em que o chocolate derretido é submetido ao arrefecimento para homogeneizar os cristais da manteiga de cacau e, assim, garantir um chocolate mais bonito, brilhante, saboroso, de fácil moldagem e que derreta na boca. O chocolate deve ser despejado numa superfície lisa e seca de mármore ou granito em seguida faz-se movimentos de um lado para o outro com a ajuda de espátula até que o chocolate começa a engrossar levemente e a ficar frio. Esta técnica permite que todas as partículas de gordura (manteiga de cacau) do chocolate mantenham-se estáveis e não provoque alterações no produto final, como esbranquiçamento, demora na solidificação e textura inadequada. O recheio de amêndoa e flor de sal é feito lentamente em lume brando, que após o arrefecimento, é colocado nos bombons e coberto novamente com o chocolate. Findo este processo temos o bombom está pronto para transportar os apreciadores de chocolate numa viagem sensorial. Com este bombom pretendemos criar a sensação inesquecível, perfeita e acetinada da fusão entre o chocolate negro e o crocante da amêndoa com a flor de sal.		
Materiais utilizados:		
Recheio: Açúcar, gordura vegetal, emulsionante: lecitina de soja, aroma, natas, amêndoa torrada, flor de sal. Bombom: pasta de cacau, açúcar, manteiga de cacau, emulsionantes (lecitina de soja), aroma natural de baunilha <1%. Pode conter vestígios de frutos de casca rija.		

Observações:

Sensação de doçura. Existe um equilíbrio perfeito entre o chocolate negro e o recheio crocante da amêndoa e flor de sal.

Cor: exterior: Castanho-escuro, na parte superior é coberto com amêndoa torrada.

Fruto de uma grande paixão pelo chocolate, em março de 2013 nasce o projeto Pedacos de Cacau*, tornando-se marca registada em janeiro de 2014.

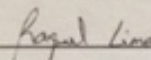
Em 2015 fomos reconhecidos como uma Unidade de Produção Artesanal. A Pedacos de Cacau* também possui o selo PORTUGAL SOU EU, que distingue os produtos portugueses que incorporam valor em Portugal.

Todos os produtos elaborados pela Pedacos de Cacau*, são confeccionados e decorados de forma artesanal, utilizando matéria-prima de alta qualidade, conferindo ao produto final um toque de excelência, destinado à sensibilidade aprimorada de bons e verdadeiros apreciadores. Oferecemos aos nossos clientes produtos artesanais de qualidade superior, sempre frescos e saborosos.

LOCAL E DATA

ASSINATURA

Vila Nova de Gaia, 09 outubro 2021



(disponível em formato editável em www.iefp.pt/promoacao-das-artes-e-oficios)

PRÉMIO NACIONAL DO ARTESANATO 2021

FICHA TÉCNICA DAS PEÇAS OU DE CADA PEÇA DA COLEÇÃO

DADOS DO CANDIDATO

Nome ou denominação social:	Nº de Carta de UPA
Pedaços de Cacau, Unipessoal, Lda	122968

Preencher uma ficha por cada peça:

Nome ou título da peça:		
Bombom de manjerico		
Nome do(s) ficheiro(s) .jpg (imagens) correspondente(s) à peça descrita		
Bombom_Manjerico.jpg	CaixaBombons Manjerico.jpg	
Confecao_BombomManjerico.jpg	BombomManjerico03.jpg	
Bombom_Manjerico02.JPG	BombomManjerico04.jpg	
Medidas:	Peso:	Ano de produção:
2cmx2cmx2cm	12g	mai/18
Técnicas de Produção:		
Os nossos surpreendentes bombons de manjerico conferem um sabor fresco aos dias de festa e de verão. O bombom de manjerico é uma inovação da Pedaços de Cacau que junta a tradição das festas populares através dos vasos de manjerico e a combinação com chocolate negro com 54% de cacau. Os bombons são confeccionados artesanalmente, através da temperagem. A temperagem é um processo em que o chocolate derretido é submetido ao arrefecimento para homogeneizar os cristais da manteiga de cacau e, assim, garantir um chocolate mais bonito, brilhante, saboroso, de fácil moldagem e que derreta na boca. O chocolate deve ser despejado numa superfície lisa e seca de mármore ou granito em seguida faz-se movimentos de um lado para o outro com a ajuda de espátula até que o chocolate começa a engrossar levemente e a ficar frio. Esta técnica permite que todas as partículas de gordura (manteiga de cacau) do chocolate mantenham-se estáveis e não provoque alterações no produto final, como esbranquiçamento, demora na solidificação e textura inadequada. O recheio do manjerico é feito lentamente em lume brando, que após o arrefecimento, é colocado nos bombons e coberto novamente com o chocolate. Findo este processo temos o bombom de manjerico pronto para transportar os apreciadores de chocolate numa viagem sensorial. Com este bombom pretendemos criar a sensação inesquecível, perfeita e acetinada da fusão entre o chocolate negro e o fresco do manjerico.		
Materiais utilizados:		
Recheio: Açúcar, gordura vegetal, leite em pó desnatado, emulsionante: lecitina de soja, aroma, natas, manjerício, hortelã, glucose, açúcar invertido. Bombom: pasta de cacau, açúcar, manteiga de cacau, emulsionantes (lecitina de soja), aroma natural de baunilha <1% (60% de cacau)		

Observações:

Sensação de doçura. Existe um equilíbrio perfeito entre o chocolate negro e o fresco do manjerico. Este bombom só está disponível nos meses de verão.

Cor: exterior: Castanho-escuro, na parte superior é pintado de cor verde; cor interior: verde
Fruto de uma grande paixão pelo chocolate, em março de 2013 nasce o projeto Pedacos de Cacau*, tornando-se marca registada em janeiro de 2014.

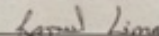
Em 2015 fomos reconhecidos como uma Unidade de Produção Artesanal. A Pedacos de Cacau* também possui o selo PORTUGAL SOU EU, que distingue os produtos portugueses que incorporam valor em Portugal.

Todos os produtos elaborados pela Pedacos de Cacau*, são confeccionados e decorados de forma artesanal, utilizando matéria-prima de alta qualidade, conferindo ao produto final um toque de excelência, destinado à sensibilidade aprimorada de bons e verdadeiros apreciadores. Oferecemos aos nossos clientes produtos artesanais de qualidade superior, sempre frescos e saborosos.

LOCAL E DATA

ASSINATURA

Vila Nova de Gaia, 09 outubro 2021



(disponível em formato editável em www.lefp.pt/promoacao-das-artes-e-oficios)

PRÉMIO NACIONAL DO ARTESANATO 2021

FICHA TÉCNICA DAS PEÇAS OU DE CADA PEÇA DA COLEÇÃO

DADOS DO CANDIDATO

Nome ou denominação social:	Nº de Carta de UPA
Pedaços de Cacau, Unipessoal, Lda	122968

Preencher uma ficha por cada peça:

Nome ou título da peça:		
Bombom de mel e ouro		
Nome do(s) ficheiro(s).jpg (imagens) correspondente(s) à peça descrita		
BombomMelOuro.jpg	CaixaBombons02.jpg	
BombomMelOuro01.jpg		
CaixaBombons01.jpg		
Medidas:	Peso:	Ano de produção:
2,2cmx2cmx2cm	12g	out/20
Técnicas de Produção:		
Os bombons de mel e ouro conferem um sabor contrastante entre o doce do mel e o semi-amargo do chocolate negro. Os bombons são confeccionados artesanalmente, através da temperagem. A temperagem é um processo em que o chocolate derretido é submetido ao arrefecimento para homogeneizar os cristais da manteiga de cacau e, assim, garantir um chocolate mais bonito, brilhante, saboroso, de fácil moldagem e que derreta na boca. O chocolate deve ser despejado numa superfície lisa e seca de mármore ou granito em seguida faz-se movimentos de um lado para o outro com a ajuda de espátula até que o chocolate começa a engrossar levemente e a ficar frio. Esta técnica permite que todas as partículas de gordura (manteiga de cacau) do chocolate mantenham-se estáveis e não provoquem alterações no produto final, como esbranquiçamento, demora na solidificação e textura inadequada. Antes de colocar o chocolates nas formas é necessário decorar com o ouro comestível e só depois é que se coloca o chocolate. Com esta decoração pretendemos dar um ar sofisticado e diferenciador dos chocolates que existem no mercado. O Mel utilizado é "Mel Bagas Bravas" uma marca com uma pequena exploração apícola biológica, localizada no Parque natural de Montesinho – área protegida de montanha do Nordeste Transmontano. De forma a fomentar a biodiversidade autóctone e respeitar a tradição apícola da região, o mel é colhido de acordo com os ciclos naturais das abelhas. Os aromas do "Mel Cru Bagas Bravas" tem aromas característicos como urze, rosmaninho, tomilho e castanheiro; o que lhe confere um sabor distinto.		
Materiais utilizados:		
Recheio: mel; ouro comestível		
Bombom: pasta de cacau, açúcar, manteiga de cacau, emulsionantes (lecitina de soja), aroma natural de baunilha <1%		

Observações:

Sensação de doçura. Existe um equilíbrio perfeito entre o chocolate negro e o doce do mel e ouro.
Cor: exterior: Castanho-escuro; cor interior: dourada

Fruto de uma grande paixão pelo chocolate, em março de 2013 nasce o projeto Pedacos de Cacau*, tornando-se marca registada em janeiro de 2014.

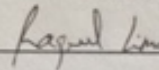
Em 2015 fomos reconhecidos como uma Unidade de Produção Artesanal. A Pedacos de Cacau* também possui o selo PORTUGAL SOU EU, que distingue os produtos portugueses que incorporam valor em Portugal.

Todos os produtos elaborados pela Pedacos de Cacau*, são confeccionados e decorados de forma artesanal, utilizando matéria-prima de alta qualidade, conferindo ao produto final um toque de excelência, destinado à sensibilidade aprimorada de bons e verdadeiros apreciadores. Oferecemos aos nossos clientes produtos artesanais de qualidade superior, sempre frescos e saborosos.

LOCAL E DATA

Vila Nova de Gaia, 09 de outubro 2021

ASSINATURA



(disponível em formato editável em www.iefp.pt/promocao-das-artes-e-oficios)