

PASTÉIS COMME À BÉLEM

1

Origine & Création

Créée au XIXe siècle par des religieuses du “Mosteiro dos Jerónimos” (Monastère des Jerónimos), situé dans la petite ville de Belém, aujourd'hui un quartier de Lisbonne.

Afin d’obtenir des ressources pour faire subsister leur ordre, les moines les vendent dans une petite boutique proche du monastère. Celle-ci est, depuis 1837, la seule à vendre les Pastéis de Belém, recette originale des Pastéis de Nata* vendus à travers le reste du pays.

À cette époque, Lisbonne et Belém sont deux villes distinctes reliées par des bateaux à vapeur. La présence du monastère et de la tour de Belém attirent beaucoup de touristes qui plébiscitent rapidement les Pastéis de Belém.

La recette originale, tenue secrète depuis le XIXe siècle, reste bien gardée et les maîtres pâtisseries sont les seuls à la connaître. Même si ces artisans sont très peu nombreux, ils continuent à fabriquer artisanalement les Pastéis de Belém dans “l’Atelier du Secret”. C'est pourquoi les clients peuvent attendre assez longtemps pour être servis, de quelques minutes à trois heures, du fait de la fabrication artisanale des pâtisseries.

Cette recette reste immuable. Grâce au savoir-faire de ses maîtres-pâtisseries et au choix judicieux de ses ingrédients, les “Pastéis de Belém” offrent toujours la seule et unique saveur de la pâtisserie portugaise d'autrefois.

2

Les + de Popotte

- N'importe quel café ou pâtisserie au Portugal propose aujourd'hui des Pastéis de nata. Toutefois, seuls ceux confectionnés par la Fábrica dos Pastéis de Belém peuvent porter la dénomination originale Pastéis de Belém
- Cela ne sert à rien de faire des Pastéis si vous ne faites pas votre pâte... désolé no choice !
- Utilisez de la margarine et non du beurre car c'est cette dernière qui donne ce croustillant à la pâte !
- Ne jetez pas vos blancs, pensez aux macarons ou meringues; congelez-les !
- Versez le sirop avec le citron et la cannelle afin que les arômes continuent de se diffuser dans la crème.
- Il est important que votre pâte ne soit pas trop mouillée, sinon elle ne collera pas.
- Ne vous inquiétez pas vos Pastéis dégonflent très vite, c'est tout à fait normal! C'est comme ça qu'ils doivent être.
- Dans le cas où ils vous en restent, faites les réchauffer 10 min, puis les laisser tiédir. Ils redeviendront croustillants.