

Às claras: o pão-de-ló Burguês tem uma coroa de merengue

VILA NOVA DE FAMALICÃO Uma família de doceiros decidiu encimar o seu pão-de-ló com uma camada de merengue, para evitar o desperdício de claras. Chamam-lhe pão-de-ló Burguês, e há uma versão de chocolate.

Não tem uma história com centenas de anos, tão-pouco uma dezena, mas esta invenção ganha pelo sabor e pela eficiência. O pão-de-ló Burguês - assim chamado por ter nascido num pequeno restaurante no lugar do Burgo, em Landim, Vila Nova de Famalicão - junta à base tradicional, feita com gemas de ovo, uma cobertura para a qual são aproveitadas as respetivas claras.

BURGUÊS

Rua António Ferreira
Magalhães, 62
Tel.: 910 211 225
Das 10h às 19h30.
Encerra ao domingo
Preço: pão-de-ló 1,2 kg
19,50 euros



CABAZES PERSONALIZADOS

A pedido, são criados cabazes que combinam o pão-de-ló Burguês com outros produtos, para compor a mesa de Páscoa ou para oferecer. "O cliente escolhe o que quer colocar", diz Ana Maria Ferreira, mas deixa a sugestão: "Fica bem com um bom queijo, umas amêndoas, uma garrafa de vinho rosé ou espumante, ou até vinho do Porto".

O resultado é uma combinação da massa fofa e leve do pão-de-ló clássico com uma camada de merengue cremoso. "Juntámos tudo numa receita", diz Telmo Garcia, um dos responsáveis pela criação. "Nem é seco nem é húmido. O merengue dá uma textura diferente e confere uma certa humidade. Para mim, depois de um dia ou dois ainda fica melhor", acrescenta a mãe Ana Maria Ferreira, também ao leme do projeto.

Hoje, o pão-de-ló Burguês já se encontra na carta de sobremesas de vários restaurantes de norte a sul do país e em lojas especializadas, incluindo a mercearia Burguês, aberta em 2021, no centro de Famalicão, e que é também a unidade de produção do doce. Além da receita original também existe uma versão de chocolate e durante o período pascal, ambas estão disponíveis em dois tamanhos: 1,2 quilos, 600 gramas.

Em breve, vai juntar-se ao portfólio da loja outra criação: as tostas de pão de ló, simples ou com flor de sal. "É outra forma de evitarmos o desperdício de pão-de-ló", realça Ana Maria. "São viciantes." **AC**

