

FORMAÇÃO Apresentação em Idanha-a-Nova

Equipa da EHTC testa paladar de Cavaco Silva

As iguarias da Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra foram apresentadas ao Presidente da República, Cavaco Silva, em Idanha-a-Nova.

Por ocasião de mais um Roteiro pelas Comunidades Locais Inovadoras do Presidente da República, Cavaco Silva, a Cooperativa dos Produtores de Queijo da Beira Baixa e Idanha-a-Nova desafiou a Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra a criar um conjunto de propostas inovadoras ao nível de salgados e de chocolates e outros doces, cujas receitas incluíssem os queijos (de ovelha) produzidos por aquela cooperativa.

A escola aceitou o desafio e um dos seus formadores especialistas na área da pastelaria, Ricardo Santos, criou várias iguarias, que foram dadas a provar à comitiva presidencial, na sede da cooperativa.

Os raviolis com redução de funcho e queijo velho; mousse de requeijão, fru-



O FORMADOR Ricardo Santos criou as várias iguarias que foram dadas a provar à comitiva presidencial

tos silvestres e esparguete de queijo; pizza de queijo amarelo e orégãos; empadas de requeijão, mel e noz; bola de queijo com tomate e ervas finas; bombons de chocolate e queijo com

amêndoa e abafado (vinho licoroso); pastéis de nata de queijo; brownies de chocolate e queijo; torta de queijo com recheio de requeijão; crocante de queijo com pêra bêbeda mereceram

avaliação positiva da comitiva presidencial. Na ocasião, o chefe Ricardo Santos respondeu a várias questões sobre as receitas e modo de confecção das iguarias apresentadas.