



## 12º Concurso Nacional de Bolos Especiais de Natal

# Premiados 2023



## Melhor dos Melhores

### Sopa Dourada – Café Corcel

Fatias de pão de ló regadas com açúcar e, posteriormente, cobertas com doce de ovos e canela. Apresentava uma textura aveludada, com uma consistência suave e um sabor doce e aromático da canela.



### Café Corcel

Rua São João de Brito, N°52

4100 Porto

[cafecorcel@gmail.com](mailto:cafecorcel@gmail.com)





## Medalha de Ouro

### Gilada da Avó – Café Corcel

Por causa da chila e dos ovos, este doce apresenta uma textura cremosa com fios amarelados. Tem um aroma a manteiga da massa exterior que se mistura com o doce de ovos.

### Café Corcel

Rua São João de Brito, Nº52

4100 Porto

[cafecorcel@gmail.com](mailto:cafecorcel@gmail.com)





## Medalha de Ouro

### Rabanadas – Café Corcel

Estas rabanadas apresentam um aroma a fritos de Natal com apontamentos de canela e vinho do Porto. O sabor é doce com apontamentos da fritura, predominando no exterior o sabor a canela e vinho do Porto.

### Café Corcel

Rua São João de Brito, N.º52  
4100 Porto  
[cafecorcel@gmail.com](mailto:cafecorcel@gmail.com)





## Medalha de Ouro

### Rabanadas de leite – Mina da Estação

Exteriormente a rabanada apresenta uma cor dourada, que se mistura com o branco do açúcar e no interior tem uma cor branca. A textura exterior tem uma consistência estaladiça e no interior é cremosa e macia.

### **Mina da Estação**

Rua 5 de Outubro, 8  
3700-884 São João da Madeira  
[lima.mariely@gmail.com](mailto:lima.mariely@gmail.com)





## Medalha de Ouro

### Bilharacos – Mina da Estação

Estes bilharacos são um doce típico de Natal, feitos com abóbora



## **Mina da Estação**

Rua 5 de Outubro, 8  
3700-884 São João da Madeira

[lima.mariely@gmail.com](mailto:lima.mariely@gmail.com)



## Medalha de Ouro

### Sonhos – Mina da Estação

Estes sonhos são um doce típico de Natal, doces e estaladiços.



## **Mina da Estação**

Rua 5 de Outubro, 8  
3700-884 São João da Madeira

[lima.mariely@gmail.com](mailto:lima.mariely@gmail.com)



## Medalha de Ouro

### Broinha Castelar – Flor de Aveiro

A Broinha Castelar é um doce típico do Natal, em Portugal, feito à base de batata doce. O biscoito é obtido da amassadura de todos os ingredientes e pintado com gema de ovo.



## **Padaria e Pastelaria Flor de Aveiro, Lda**

Estrada de S. Bernardo, nº93

3810-175 Aveiro

[geral@flordeaveiro.pt](mailto:geral@flordeaveiro.pt)





## Medalha de Ouro

### Galantine de frutos – Pastelaria Briosas

É um bolo particularmente rico em amêndoa e frutas confitadas com toque de Vinho do Porto que lhe confere aroma e paladar inconfundíveis. Bolo que se apresenta em formato redondo com coroa de papel em volta.



### **Briosas Do Mondego Actividades Hoteleiras Lda**

Largo da Portagem n 5

3000-180 Coimbra

[briosamondegolda@sapo.pt](mailto:briosamondegolda@sapo.pt)



## Medalha de Ouro

### Bolo de frutos secos da montanha – Guarda 21

Um bolo "construído" apenas com uma massa de frutos secos de montanha, com base e capa de "pergaminho" elaborado apenas com polpa de fruta fresca desidratada ao sol.

## **Guarda 21**

Quinta da Forca Velha, Rua das Sortes, S/N

Cubo 6300-127 Guarda

[ludovina.guarda21@gmail.com](mailto:ludovina.guarda21@gmail.com)





## Medalha de Ouro

### Sonhos – Pastelaria Doce Moliceiro

Os sonhos de Natal são um doce típico da gastronomia portuguesa, populares na época natalícia.

### Doce Moliceiro

Rua de Viana do Castelo N.º14

3800-275 Aveiro

[pastelariariaburguer@gmail.com](mailto:pastelariariaburguer@gmail.com)





## Medalha de Ouro

### Rabanadas – Pastelaria Doce Moliceiro

As rabanadas de Natal são um doce típico da gastronomia portuguesa, populares na época natalícia.

### Doce Moliceiro

Rua de Viana do Castelo N°14

3800-275 Aveiro

[pastelariariaburguer@gmail.com](mailto:pastelariariaburguer@gmail.com)





Parabéns pelas medalhas obtidas!

Contamos com a vossa participação no próximo Concurso Nacional de Bolos Especiais de Natal Tradicionais Portugueses

Muito obrigada.

Santarém, 16 de Novembro de 2023

Ana Soeiro

Directora Executiva da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL

Paula Moniz

Directora Adjunta do Concurso