

Início / Comer / Novo doce junta algas e renda de bilros de Peniche

NOVO DOCE JUNTA ALGAS E RENDA DE BILROS DE PENICHE



Percorra esta galeria para ver imagens da nova bolacha inspirada nas re
composição.

Na imagem acima, a renda doce de Peniche

Fotografias: DR

Carina Fonseca

06/05/2018

Há uma nova bolacha, 100% portuguesa, no mercado. Chama-se renda doce de Peniche e é um produto inovador, desde logo porque tem macroalgas marinhas na sua composição.

Este doce também prima pela diferença na medida em que é **inspirado nas rendas de bilros de Peniche**, uma tradição com mais de 400 anos. Levou cerca de um ano a ser desenvolvido, e existe em **três sabores: caramelo e flor de sal, gengibre e lima**.

Por trás da criação da renda doce de Peniche estão a Câmara Municipal de Peniche, o Politécnico de Leiria e o Grupo Calé, uma empresa local do setor da pastelaria. Este último parceiro foi o responsável pela comercialização do produto, após o desenvolvimento à escala laboratorial.

O novo doce, concebido pelos investigadores da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar do Politécnico de Leiria e do MARE – IPLeia, **está à venda desde o passado dia 28**, em caixas de 12 unidades, por 7 euros, nas pastelarias Calé, com lojas em Peniche e Caldas da Rainha. Caixas essas que podem vir a ser comercializadas em hotéis e restaurantes do concelho de Peniche.

Os três sabores disponíveis mereceram a preferência dos munícipes que «foram desafiados a provar as bolachas numa formulação inicial, em julho do ano passado», conta Susana Mendes, investigadora do Grupo MARE – IPLeia.

Para Susana Mendes, aquela bolacha apresenta «dois aspetos de inovação»: além de integrar macroalgas marinhas na sua formulação, «**vai buscar uma tradição de Peniche**» **com mais de quatro séculos de existência**. Isto porque recria as rendas de bilros de Peniche «verdadeiras», com existência física, em linha, ao ser decorada com uma réplica comestível das mesmas.

O processo de confeção e aplicação daquela **renda comestível** é manual, como nota a investigadora: «É totalmente aplicada à mão em cima da bolacha», num trabalho «moroso e delicado».

Acresce que, ao incorporar algas marinhas na sua formulação, o novo doce remete para outro «aspeto característico de Peniche»: o mar.

As algas marinhas, fonte de fibras, proteína, ácido fólico, iodo e não só, estão geralmente associadas a um sabor salgado. Mas, como observa outra fonte, a renda doce de Peniche «garante ao consumidor todas as características organoléticas que este normalmente associa a uma bolacha doce, isto é, textura crocante, sabor doce, aroma suave».