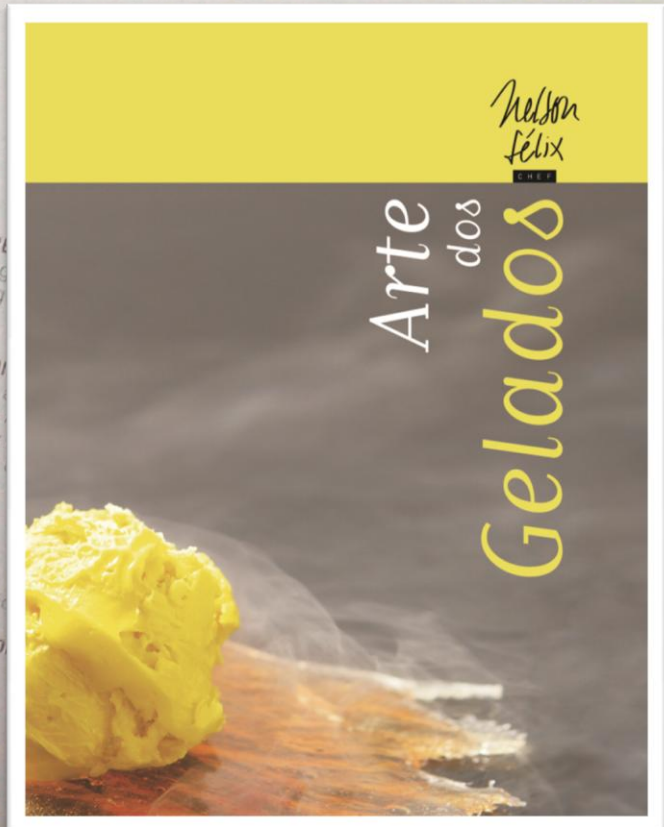


Gelado com Ovos Moles de Aveiro

Arte dos Gelados



PRESS KIT

Apresentação.....	02
Biografia.....	03
O Livro.....	05
Press releases.....	06
Special review.....	08
Dados e contactos.....	09

APRESENTAÇÃO

Nelson Felix, Chef conhecido por ter desenvolvido o Bombom de Queijo Castelo Branco velho DOP e o Rebuçado de Ovo de Portalegre, vai lançar no próximo dia 18 o seu primeiro livro intitulado “Arte dos Gelados”. Esta é uma obra recheada de doces tentações, que conjuga influências da doçaria portuguesa numa abordagem de fusão criativa e profissional, e que expõe, pela primeira vez, os segredos que estão na base de uma receita perfeita. Este é, sem dúvida, um livro que satisfará as necessidades técnicas dos profissionais mais exigentes e fará as delícias dos aficionados dos gelados e dos sorbets.

Sessão de lançamento do livro

18 de Outubro, 18 horas

Casino do Estoril

Bar Lounge D

Avenida Stanley Ho

Estoril

BIOGRAFIA

Nelson Félix é um conceituado Chef de pastelaria no panorama português, fruto de um percurso pautado pela excelência, a nível académico e profissional.

Nasceu em 1969 na África do Sul, mas desde os 4 anos de idade que reside em Portugal. Ainda jovem iniciou a sua carreira profissional nas artes da Padaria e da Pastelaria na Benedita, onde descobriu a vocação e se consciencializou da urgência de se especializar.

Em 1990, ao ingressar no Curso de Pastelaria I, no Centro de Formação Profissional no Setor Alimentar (CFPSA), descobriu a sua aptidão e não cessou de se aperfeiçoar, tendo frequentado cursos de Técnicas em Açúcar, de Peças de Chocolate, de “Microbiologia, Higiene Alimentar e HACCP” para formadores, e de Aperfeiçoamento de Panificação. Percebendo a necessidade de ampliar os conhecimentos na sua arte decidiu fazer algumas especializações no estrangeiro, nomeadamente: de Bombons na Academy de Chocolates, na Bélgica; de Texturas na Sole Graells, em Barcelona; de Gelados na Carpigiani Gelato University, em Itália; de Macarons na Escola Lenôtre, em França; e de aperfeiçoamento de Técnicas em Açúcar Soprado Artístico na Escola FABILO, na Suíça.

A partir dos anos 90, passou a ministrar formação em áreas como a Panificação, Pastelaria, Geladaria, Técnicas de Moldagem e de Decoração, Bolos de Noiva, Massas Folhadas, Bombons, Trabalhos Artísticos em Chocolate, Pastelaria Fina Gelada e Trabalhos Artísticos em Açúcar Soprado, Acetinado e Escorrido, em Portugal, bem como na Guiné-Bissau, em França e na Holanda.



A partir do ano 2000 começou uma nova fase da sua carreira profissional tendo desempenhado funções de consultor técnico no grupo DEBIC Gist Brocades, na “Cervejaria Lusitana”, na “Confeitaria Mores” no Brasil, na “Confeitaria Nacional”, na “Alcântara Açúcares”, e ainda no Departamento de Produtos Profissionais da SOVENA, na área da Formação e Desenvolvimento. Licenciou-se, mais tarde, em Produção Alimentar em Restauração na Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril e exerce, desde então, funções de docência, nessa escola, nas áreas das artes culinárias de Pastelaria e Panificação. Sempre com o intuito de consolidar os seus conhecimentos e ampliar as suas competências, frequenta, atualmente, o Mestrado em Segurança e Qualidade Alimentar em Restauração, na citada instituição.

De entre os muitos destaques curriculares observados ao longo do percurso profissional do Chef Nelson Félix, salientam-se os seguintes:

- 1º Lugar no Concurso Nacional do Jovem Padeleiro, promovido pela ARESP (Lisboa 1990);
- 1º Lugar no Concurso Nacional do Mestre Padeleiro, promovido pela ARESP, (Lisboa 1996);
- 6.º Lugar no Concurso Mundial do Mestre Padeleiro, promovido pela UIPCG, (Estugarda 1997);
- Desenvolvimento do Bombom de Queijo Castelo Branco velho DOP;
- Desenvolvimento do Rebuçado de Ovo de Portalegre, para a empresa sabores de Santa Clara;
- Presença em seminários e outros eventos técnicos, em Portugal e no estrangeiro, como demonstrador de técnicas diversificadas, membro de júri de concursos, organizador de eventos nacionais e, principalmente, como orador.

O LIVRO

Público-alvo:

A “Arte dos Gelados” é um livro dirigido a atuais e futuros profissionais do sector da restauração e pastelaria, bem como a estudantes e aficionados que pretendam aperfeiçoar os seus conhecimentos nesta arte.

O que pode encontrar no livro?

- Uma surpreendente coletânea de receitas criativas de gelados e sorbets, de inspiração clássica e contemporânea, que não deixou de parte algumas deliciosas sugestões para os que possuem determinado tipo de restrição alimentar;
- Magníficas sugestões decorativas e de empratamento com isomalte trabalhado;
- Uma introdução sobre a histórica e a evolução do gelado;
- As características e funções dos principais ingredientes que contribuem para o equilíbrio de uma receita;
- Os procedimentos, as técnicas e as tecnologias dos gelados;
- Os segredos e as fórmulas que permitem calcular a composição de equilíbrio de um gelado.




PRESS RELEASE 1

Com o primeiro livro do Chef Nelson Félix “Arte dos Gelados” são-nos revelados os segredos para a elaboração de um gelado perfeito.

Saborosas, profissionais e majestosamente apresentadas, são as receitas que o Chef Nelson Félix divulga pela primeira vez no seu recém editado livro intitulado “Arte dos Gelados”. Esta é uma obra que transporta os leitores numa viagem de conhecimento e mestria na arte da elaboração de gelados artesanais, apresentando um conjunto de receitas criativas e revelando, simultaneamente, os segredos que estão na base de uma receita perfeita. Sem dúvida uma obra que se irá impor como referência para os profissionais do setor e para os aficionados destas deliciosas elaborações.

PRESS RELEASE 2




Professor, consultor e investigador nas artes da doçaria e com um percurso pautado por sucessos nacionais e internacionais, como o desenvolvimento do Bombom de Queijo Castelo Branco velho DOP e do Rebuçado de Ovo de Portalegre, é chegada a hora do Chef Nelson Félix lançar o seu primeiro livro intitulado “Arte dos Gelados”, fruto de anos de experiência, investigação e aperfeiçoamento na arte que representa uma das suas paixões profissionais - os gelados.

“A ideia foi a de editar, não um livro de prateleira, mas sim uma fonte de inspiração e de conhecimento para todos os profissionais e demais aficionados da arte dos gelados”

Este livro é muito mais do que uma coletânea de receitas, é um compêndio de conhecimentos na arte dos gelados. O autor transporta os leitores para uma viagem de saberes e sabores, explicando detalhadamente a história e evolução dos gelados, as suas técnicas e procedimentos, as características e funções dos principais ingredientes que contribuem para o equilíbrio de um gelado ou sorbet, revelando os tão reservados segredos profissionais que estão na base da elaboração de um gelado perfeito. O resultado é um livro que, de forma exemplar, combina uma informação rigorosa com uma coletânea de receitas de autor que ilustram a mestria e o percurso de um Chef em constante busca da receita perfeita.

O livro “Arte dos Gelados” do Chef Nelson Félix apresenta-se com uma obra de deleite a não perder.

SPECIAL REVIEW

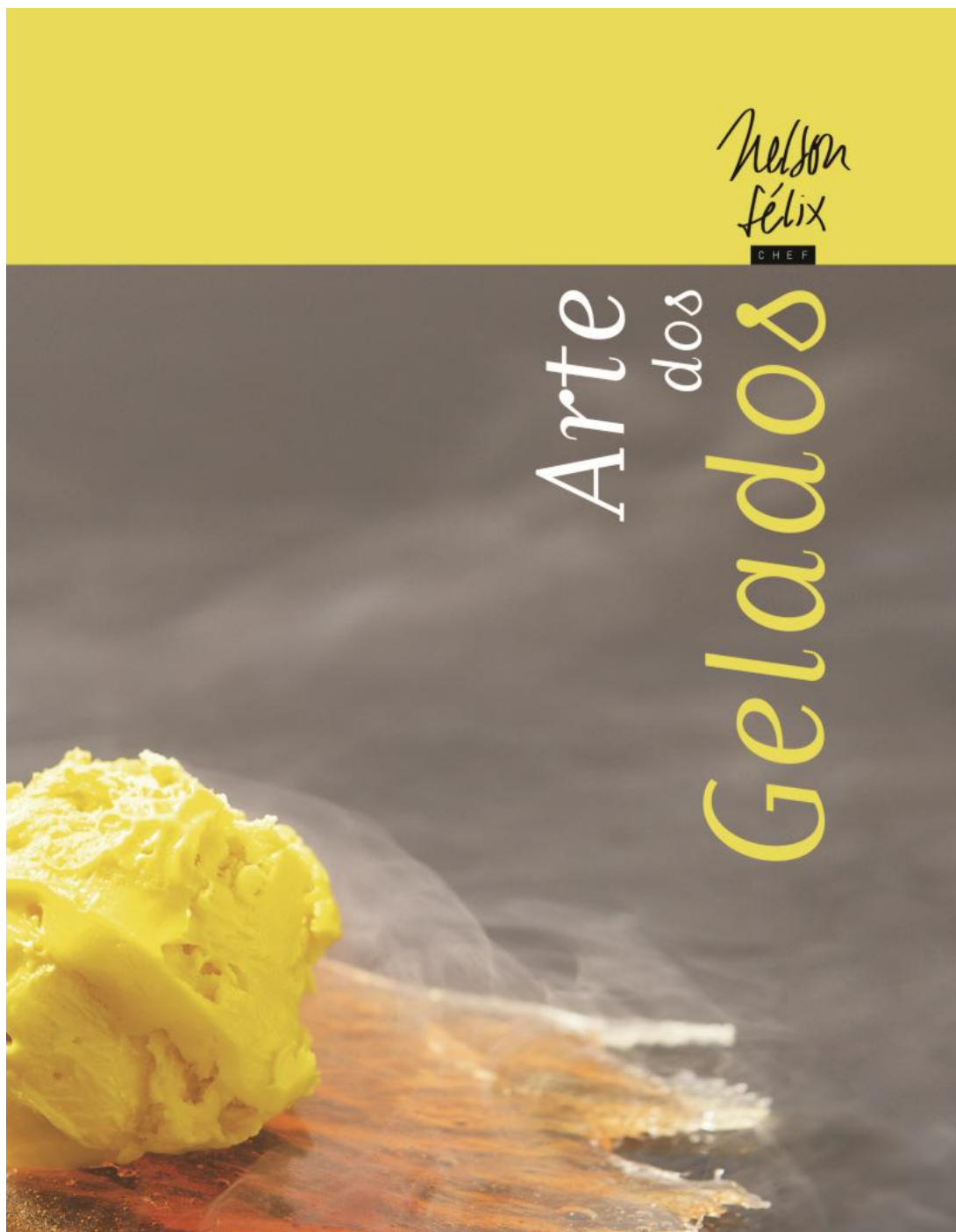
A close-up photograph of a chocolate ice cream ball, partially melted, resting on a dark chocolate sauce. The ice cream is topped with a dusting of green pistachio shavings. The background is a soft, out-of-focus white.

É pela mão do Chef Nelson Félix, profissional, professor, detentor de vasta experiência, saber e criatividade, que surge a presente obra, reunindo alargado número de receitas não só de gelados mas também de sorbets, desde as mais clássicas às mais inovadoras e surpreendentes criadas pelo próprio autor.

Da criatividade e de várias experiências de desenvolvimento resultaram também novas propostas, aqui oferecidas, para aqueles que, com restrições alimentares, não se tenham de privar de tamanho deleite.

Com sugestões de apresentação inovadoras e esteticamente interessantes, aliadas a rigorosa informação e descrição técnica das receitas, o Arte dos Gelados decerto se irá impor como referência não só para os atuais e futuros profissionais da restauração, mas também para todos aqueles que queiram saber mais sobre a arte destes admiráveis doces – os gelados.

Dra. Manuela Guerra
Professora Coordenadora
da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril



DADOS E CONTACTOS

Dados

Título..... Arte dos Gelados
 Género..... Receitas, culinária
 Autor Nelson Félix
 Fotografia..... FipStudio
 Editora..... FipStudio
 ISBN..... 978-989-95365-3-1
 Nº de páginas..... 139
 Dimensões..... 310 x 250 mm

Contactos

E-mail..... Nelson.Felix@eshte.pt
 E-mail..... artedosgelados@gmail.com
 Website..... www.nelsonfelix.pt
 Telemóvel..... +351 918629532

AGRADECIMENTOS

