

Enoteca Decanter tem novos pratos e chef para sobremesas

Franklin Silva, ex-Guaiaó, criou doces para agradar a todos e fez releituras de clássicos

O cardápio da Enoteca Decanter Santos foi totalmente reformulado pelo chef Fausto Mendonça Marques. Com 10 anos de experiência em cozinhas da Europa, ele conta, agora, com o chef *pâtisserie* Franklin Silva, que veio do Guaiaó e criou um menu de sobremesas à altura dos novos pratos.

Com a chegada de Silva, que se dedicará exclusivamente aos doces, Marques pôde elaborar um menu bem contemporâneo, com preparos delicados e que tomam mais tempo.

“Consgo aprimorar mais os pratos, porque posso fazer receitas com processos longos de produção e que têm um resultado surpreendente”, explica Marques.

Dessa forma, entra no cardápio da casa um aveludado jarret (tornozelo) de vitela com osso ao molho bordelaise e servido com purê robuchon (com manteiga e parmesão).

“O jarret fica dois, três dias marinando, depois é assado por quatro horas no forno, em fogo baixo. O molho bordelaise é uma redução do líquido resultado desse cozimento mais vinho do Porto. O jarret fica nesse molho em um saco, fechado a vácuo e é aquecido dessa forma, em água quente, para ser servido”.

O filé ao molho espesso de



O jarret de vitela do chef Marques é novidade. Para adoçar o paladar, musse de limão com doce de leite

bechamele e espinafre, acompanhado de mini legumes orgânicos, o risoto de beterraba com ragu de Joelho de porco e o bolinho de ricota com espinafre escaldado ao molho de conchasse de tomate e tomilho também seguem essa linha mais elaborada.

“O bolinho, que é uma entrada, leva queijo Minas, que tem todo o soro e a gordura

drenados. Ele não é frito, é escaldado em água quente”, detalha Marques, que ainda criou novas combinações de massas e peixes.

As sobremesas mantêm a tendência de inovar e agradar a todos os paladares. Alguns doces clássicos ganharam novos sabores nas mãos do chef *pâtisserie*, como o romeu e julieta, que se apresenta como um pu-

dim de queijo minas com calda de goiabada e granizado de goiaba, e a pana cotta de coco com calda e creme de maracujá, finalizada com granizado de manga.

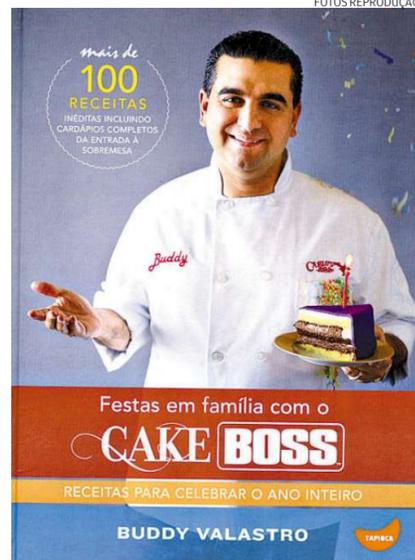
SERVIÇO: A ENOTECA DECANter SANTOS FUNCIONA NA RUA MATO GROSSO, 290, BOQUEIRÃO, EM SANTOS, DE TERÇA A SÁBADO, DAS 10 HORAS À MEIA-NOITE, E NO DOMINGO ABRE PARA O ALMOÇO. TELEFONE: 2104-7555.

ALEXSANDER FERRAZ



Sopa de letrinhas

FOTOS REPRODUÇÃO



Título: Festas em Família Com o Cake Boss - Receitas Para Celebrar o Ano Inteiro
Autor: Buddy Valastro
Editora: Tapioca
Preço médio: R\$ 80,00

As receitas do Buddy para toda a família

Em seu mais novo livro no Brasil, Buddy Valastro, o Cake Boss, apresenta receitas para dar uma festa, seja para familiares ou amigos, mas todas viram uma ocasião especial com as dicas do chef confeitiro.

Das celebrações de fim de ano às reuniões ao ar livre no verão, passando pelo festival de gostosuras feito para iluminar os dias chuvosos e frios, as comemorações são sempre

marcadas por um bolo ou sobremesa especial e também entradas e pratos principais. Todas com fotos.

A maior parte não é vendida na confeitaria de Buddy e, sim, preparada em casa.

O livro apresenta cardápios completos para cada ocasião celebrada pela família Valastro, do primeiro ao último dia do ano. Aqui, separei duas receitas do livro, como aperitivo.

Pãezinhos de canela e noz pecã

Ingredientes: **massa:** 3/4 de xícara de leite; 1/4 de xícara de açúcar; 1 envelope de fermento biológico seco; 1 ovo grande; 1/2 colher de chá de extrato de baunilha; 2 e mais 3/4 de xícara de farinha de trigo (e mais um pouco para abrir a massa); 1 pitada de sal; 1/4 de xícara de água e 1/4 de xícara de manteiga sem sal. **Recheio:** 7 colheres de sopa de manteiga sem sal; 1/2 xícara de açúcar; 2 colheres de sopa de canela em pó e 1/2 xícara de nozes pecã picadas. **Cobertura:** 4 colheres de manteiga sem sal derretida; 1 e 1/2 xícara de açúcar de confeitiro e 1/4 de xícara de leite.



Preparo: **Massa:** coloque o leite, a água e uma colher de sopa de açúcar em uma panela e leve ao fogo médio. Aqueça por 1 minuto, até que a temperatura fique um pouco mais que morna ao toque. Transfira a mistura para a tigela da batedeira e junte o fermento. Misture e deixe descansar por 5 minutos sem mexer, até que a mistura pareça uma espuma. Junte a manteiga, o ovo, a baunilha e o açúcar e misture. Junte a farinha e o sal e ajuste a batedeira para velocidade baixa (com gancho para pão). Depois, vá aumentando a velocidade e deixe bater até formar uma massa macia e homogênea. Unte uma tigela com manteiga e transfira a massa para ela. Cubra com filme plástico e deixe descansar por cerca de 1h20. **Recheio:** misture 2 colheres de manteiga derretida com os outros ingredientes. **Montagem:** com um rolo, abra a massa em uma superfície polvilhada com farinha até formar um retângulo de cerca de 30 cm por 45 cm. Pincele a massa com manteiga derretida, deixando cerca de 1 cm nas bordas para fechar. Distribua o recheio sobre a massa. Enrole a massa apertada, juntando a massa no final para fechar. Divida o rolo em oito pedaços iguais com cerca de 5 cm de altura cada. Distribua os rolinhos em assadeira untada e cubra com filme plástico. Deixe novamente crescer por mais 1h30. Preaqueça o forno a 190 °C e coloque os rolinhos. Asse por cerca de 35 minutos. Enquanto isso, faça a cobertura. Misture tudo e depois espalhe a calda sobre os bolinhos já assados. Sirva morno, que é uma delícia.

Fraldinha com salsa verde

Ingredientes: 700g a 1 kg de fraldinha; sal a gosto; pimenta-do-reino moída; 1 e 1/2 xícara de salsa picada (cerca de 1/2 maço) folhas de 6 a 8 ramos de orégano fresco (cerca de 1/4 de xícara); 2 dentes de alho; 1 colher de sopa de suco de limão siciliano e mais as raspas da casca do limão; 1/4 de xícara de azeite e 3 anchovas em conserva picadinhas.

Preparo: tempere a carne com sal e pimenta moída e deixe descansar em temperatura ambiente antes de grelhar, por 15 minutos. Enquanto isso, preaqueça o grill ou uma frigideira antiaderente em temperatura alta. Coloque o filé para grelhar (se for na grelha ou churrasqueira, coloque perto do fogo). Vire depois de 8 minutos (sem furar a carne - use uma espátula ou pinça). Se gostar mais bem passado, vire mais de uma vez. Retire do grill e coloque sobre a tábua de corte. Cubra com papel-alumínio sem apertar e deixe descansar por 10 minutos. Enquanto isso, prepare a salsa. Coloque tudo no processador e bata. Corte os filés em fatias finas e sirva com a salsa verde.



Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIÈRE



Hoje é o dia mundial da Malbec

Santé! Malbec é a uva originária do Sudoeste da França. Em Bordeaux denominava-se *Noir de Pressac* e posteriormente, Malbec. Era utilizada nos vinhos de corte, vinhos com diferentes tipos de uvas. Exemplo do famoso corte bordelais que pode conter Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec e Carménère, sendo que as duas últimas já não são tão usadas atualmente.

Outro nome dado a esta casta é *Auxerrois Noir*, pois era cultivada ao norte da Borgonha, em Auxerre. Ainda é conhecida como *Côt ou Auxerrois* em Cahors, região produtora até hoje, localizada a sudoeste abaixo de Bordeaux, onde se faz, desde a época pré-filoxera(*), os chamados vinhos negros, de cor escura e intensa, tânicos e rústicos. Vinhos que se consolidaram na Idade Média e se fortaleceram no final do século 20, tornando-se equilibrados, vigorosos e mais agradáveis.

Mas o vinho Malbec que faz mais sucesso mundialmente é o emblemático da Argentina.

Em 17 de abril de 1853, Mi-

chel A. Pouget, engenheiro agrônomo francês, trouxe as primeiras mudas para Mendoza, que hoje abriga a maior superfície de Malbec cultivada no mundo.

Berço perfeito para a Malbec, a Argentina possui regiões com grandes altitudes com a média de 900 m acima do nível do mar, com temperaturas noturnas baixas, dias ensolarados e pouca incidência de doenças, resultando em cachos pequenos, densos e com frutos de menor tamanho em relação à uva da França. Os argentinos cultivam a Malbec em todas as suas regiões vinícolas ao longo da Cordilheira dos Andes, desde Salta até a Patagônia.

O vinho Malbec tem cor púrpura escura e intensa. No nariz provoca uma explosão de frutas como cerejas, morangos ou ameixas, pode ter ainda uvas passas, pimenta preta, especiarias, toques de frutas cozidas ou em compotas. Na boca, o Malbec é envolvente, cálido, aveludado, encorpado e doce, com taninos macios, vinho longo. Quando amadurecido em madeira, adquire notas de café, baunilha e cho-

Agenda

19/04. Zahil Santos promove degustação da Vinícola Sangervasio, Toscana, IT, à partir de 19hs no Ristorante Famiglia Manzoli, em Ilhabela. R\$ 70,00. Tel. 3324-9641

21/04. Encontro de Vinhos SP 2015, das 14 às 22h na Casa da Fazenda, na Av. Morumbi, 5.594. <http://www.encontrodevinhos.com.br>

22 a 24 /4. 19ª Edição Expovinis Brasil 2015, das 13 às 21h. Mais informações pelo site: <http://www.expovinis.com.br>

colate. Os Malbecs jovens, sem passagem em madeira, devem ser bebidos rapidamente; já aqueles com alguns meses em madeira podem ser conservados de 2 a 3 anos, assim como os “grandes” Malbecs, podem ser guardados por 10 a 15 anos. É ideal para acompanhar carnes, churrascos, queijos duros e massas com molho de tomate.

A Argentina é o principal produtor de Malbec do mundo, com 76,603 acres plantados ao longo de todo o país. Tem cultivo também na França, Itália, Espanha, África do Sul, Nova Zelândia, USA, Chile e Brasil.

Brinde com um Malbec! Muita cor, muito aroma e muito sabor à sua espera! Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@TRIBUNA.COM.BR

(*): FILOXERA É UM INSETO EM FORMA DE PULGÃO, MINÚSCULO, QUE SE ALIMENTA DA RAIZ DA Videira sugando sua seiva, e que, em 1860 devastou quase todos os vinhedos da Europa.

Provei e indico

Diamantes Perlita Malbec/Syrah 2013, Vale de Uco, AR
Uva: 80% Malbec e 20% Syrah.
Cor: púrpura intenso.
Nariz: frutas maduras, chocolate e baunilha.

Boca: seco, fresco, frutado, cheio e encorpado equilibra 14,5 °GL de álcool com taninos macios e elegantes. R\$ 84,90. MAGNUM IMPORTADORA NA PETIT VERDOT. WWW.MAGNUMIMPORTADORA.COM

Zorzal Terroir Único Malbec 2013, Gualtallary, Tupungato, AR
Uva: 100% Malbec.
Cor: rubi intenso.
Nariz: frutas silvestres, geleia de ameixas e toque floral.
Boca: seco, fresco e delicado, taninos macios equilibrando os 13,9 °GL álcool, persistente. DE R\$ 60,00 POR R\$ 51,00. GRAND CRU SANTOS WWW.GRANDCRU.COM.BR

Família Schroeder-Saurus Select Malbec 2012, Patagônia, AR
Uva: 100% Malbec.
Cor: violáceo intenso
Nariz: cereja, ameixa madura, café, chocolate, baunilha e toque de especiarias.
Boca: seco, acidez equilibrada com 14,5 °GL e taninos elegantes e aveludados, longo. R\$ 79,00. DECANter SANTOS WWW.DECANterSANTOS.COM.BR

Matias Riccitelli-Hey Malbec 2013, Vistalba, Mendoza, AR
Uva: 100% Malbec.
Cor: púrpura intenso.
Nariz: frutas negras, floral e pimenta.
Boca: seco, taninos e acidez equilibram os 14,5 °GL, persistente. R\$ 96,00. WINEBRANDS IMPORTADORA WWW.WINEBRANDS.COM.BR

Viva momentos de Satisfação

Ambiente Climatizado - Sala de Reuniões - Estacionamento com manobrista

Delivery 3284.0444

Cantina di Lucca

R. Dr. Tolentino Filgueiras, 80 - Gonzaga - Santos - SP