

Doceria tem bolos de vó super recheados

A jovem Mariana Camargo prepara os doces na frente dos clientes

FERNANDA LOPES
EDITORA

Uma nova doceria tem feito certo *barulho* na Cidade. A loja, cuja especialidade são os bolos recheados, fica em um local inusitado e com bela vista da orla: o 24º andar do Edifício Helbor Offices da Avenida Conselheiro Nébias. Ali, uma sala comercial recebeu uma decoração moderninha, na qual o vermelho e preto das joaninhas inspiraram o projeto. Outro diferencial: a cozinha fica exposta e os clientes veem os bolos serem montados e decorados.

Eles saem das mãos de Mariana Camargo. Com 24 anos, ela tem no currículo cursos de Moda em Milão e graduação em Publicidade. Porém, encontrou sua paixão, meio sem querer, no açúcarado mundo da confeitaria. “Comecei a cozinhar após ser desafiada por um namorado. Ele disse que eu não conseguiria. Comecei a ler muito e fiz alguns bons cursos”.

Depois disso, como na maioria das histórias de quem descobre um talento, começou a presentear os amigos com cupcakes e pães de mel e passou a receber encomendas. “Descobri que tenho uma ótima noção de paladar. Desenvolvi receitas e misturei sabores”.

A cozinha da casa da mãe foi ficando pequena e ela decidiu apostar de vez no negócio, criando a doceria Mazi na Cozinha. O pai tinha a sala comercial e ela enxergou ali a possibili-



FOTOS ALEXSANDER FERRAZ

A loja tem decoração inspirada em joaninhas e bela vista da Cidade

dade de abrir um modelo de negócios diferente, atendendo quem circula pelos centenas de escritórios do prédio. “Hoje, um mês depois, as pessoas já vêm especialmente aqui.” O sucesso ela atribui ao resgate do sabor dos bolos. “A decoração é importante, mas o sabor é o principal”. Entre os carros-chefe está o bolo de morangos (R\$

12, a fatia), receita inspirada no bolo de chocolate da avó. Mas, quem for ao Mazi encontrará mimos como o suspiro que acompanha o cafezinho (R\$ 4), e é feito artesanalmente. Há ainda opções de sanduíches na baguete (R\$ 10) e bolos simples (R\$ 6,50).

SERVIÇO: MAZI NA COZINHA (AV. CONS. NÉBIAS, 754, 24º ANDAR). TEL.: 3385-4866.

Bolo de chocolate com morangos

Ingredientes: **massa:** 2 xícaras (chá) de farinha de trigo; 1 e 1/2 xícara de açúcar; 1 xícara de chocolate em pó; 3 ovos; 1 xícara de leite quente; 1 xícara de óleo de canola e 1 colher (sopa) de fermento em pó. **Recheio e cobertura:** 4 latas de leite condensado; 4 colheres (sopa) de chocolate em pó e 3 caixinhas (200 ml) de creme de leite; 4 bandejinhas de morangos higienizados (pique 3 caixas e deixe morangos para enfeitar) e um pouco de guaraná par umedecer o bolo. **Preparo:** **massa:** peneire os secos

em uma tigela grande. No liquidificador, bata os ovos e o óleo. Junte o açúcar e bata. Junte o leite quente e bata. Depois, junte essa mistura líquida à tigela de secos. Misture bem. Coloque em forma redonda (com cerca de 23 cm de diâmetro) untada com margarina e polvilhada com chocolate em pó. Leve ao forno preaquecido (180°C ou 200°C dependendo do forno). Deixe cerca de 35 minutos ou até que ao enfiar um palito ele saia limpo. Deixe amornar para desenformar. **Recheio:** prepare o brigadeiro, misturando os ingredientes e

levando ao fogo baixo, mexendo sempre. Deixe até ficar em ponto de brigadeiro de colher. **Montagem:** corte o bolo ao meio, no sentido do comprimento, separando-o em dois discos. Coloque um disco em um prato, umedeça-o com guaraná. Coloque metade do brigadeiro e os morangos picados. Cubra com o outro disco de bolo. Umedeça com guaraná, cubra com o brigadeiro e enfeite com os morangos. Se quiser, banhe os morangos em chocolate e enfeite o bolo com confeitos.



Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIÈRE



Quentinhas

Aurora, 85 anos

Santé! Com gostinho de quero mais. Foi assim que os clientes e profissionais do vinho, participaram da festa de comemoração dos 85 anos da Vinícola Aurora.

Um menu elaborado especialmente para harmonizar os melhores vinhos e lançamentos foi a coqueluche desse início de inverno, que ocorreu no badalado restaurante A Figueira Rubayatt, em Sampa. O evento: Degustando Aurora.

Nessas oito décadas e meia a Aurora vem demonstrando porque se tornou a maior cooperativa vinícola do Brasil. São 1.100 famílias associadas atingindo uma safra média anual de 65 mil toneladas de uvas, entre viníferas e de mesa, para a elaboração de 13 marcas, e mais de 200 itens do portfólio da vinícola. Fato que demonstra que desde 1931, nesses 85 anos, vêm evoluindo e competindo honrosamente no mercado com vinhos de alta qualidade e preços muito convidativos.

No Degustando Aurora provei todas as linhas de vinhos apresentados desde o Aurora Varietal, Aurora Reserva, Pe-

quenas Partilhas Notáveis da América, Pinto Bandeira, Espumante Aurora e Aurora Procedências até os lançamentos do ano, todos elaborados pelos enólogos Fávio Zílio, André Peres Jr. e Jurandir Nosini, lá presentes.

Um sucesso o debut do espumante Aurora Pinto Bandeira Extra Brut Método Tradicional, com 24 meses de autólise ou seja período em que os sedimentos da fermentação (borras, células mortas) em contato com o vinho proporcionam complexidade de aromas, corpo e cremosidade. É o segundo espumante com Indicação de Procedência da empresa, aliás o primeiro foi lançado na Expovinis 2015 e tinha 12 meses de autólise.

Outro vinho excepcional o Aurora Millèsime 2012 Cabernet Sauvignon, com 12 meses de estágio em barricas francesas e americanas, elaborado apenas nas safras de colheita excepcional. Em toda a história da vinícola esta é a oitava edição deste vinho. Ainda o Aurora 85 Anos 2014 mostrou-se muito expressivo. Um rótulo de corte bordalês com predominância da Cabernet Franc, uva com ótima performance de crescimento e maturação na Serra Gaúcha. Esse vinho passa por 10 meses de amadurecimento em barricas de carvalho de segundo uso, o que proporciona muita personalidade com frutas, taninos e madeira equilibrados.

Destaco também o Pinot Noir 2014 com Indicação de Procedência (Pinto Bandeira), um vinho que tem passagem em madeira e muita fruta, além do Chardonnay 2015 Pinto Bandeira, com 3 meses de

Provei e indico

Aurora Espumante Pinto Bandeira Extra Brut Método Tradicional
Uva: 60% Chardonnay, 30% Pinot Noir e 30% Riesling Itálico
Cor: amarelo palha brilhante, borbulhas finas e persistentes
Nariz: frutas cítricas, secas e brioche 12ºGL
Boca: seco, espumoso, acidez e estrutura equilibrados, longo
Harmonização: ostras, peixes, frutos do mar, carnes brancas e pizzas R\$ 85,00



Aurora Pinot Noir 2014 Pinto Bandeira
Uva: Pinot Noir 13ºGL
Cor: rubi violáceo pouco intenso e brilhante
Nariz: morango e framboesa com terroso e leve madeirado
Boca: seco, corpo médio, taninos elegantes
Harmonização: funghi, suínos e aves de carnes escuras e queijos R\$ 60,00



Aurora 85 Anos 2014
Uva: Cab. Franc, Cab. Sauvignon e Merlot 12,5ºGL
Cor: rubi violáceo brilhante
Nariz: frutas e especiarias
Boca: seco, encorpado, taninos definidos, longo
Harmonização: carnes, churrasco, massas e queijos R\$ 65,00



Aurora Millèsime 2012 Cabernet Sauvignon
Uva: Cabernet Sauvignon 13ºGL
Cor: rubi intenso e brilhante
Nariz: frutas maduras, tabaco e toque de chocolate
Boca: seco, boa acidez, encorpado com taninos delicados
Harmonização: carnes gado e de caça, risotos untuosos queijos fortes R\$ 85,00



VINHOS À VENDA NOS EMPÓRIOS E SUPERMERCADOS. HTTP://WWW.VINICOLAURORA.COM.BR

madeira que mostra frescor e elegância. Provei ainda o vinho doce Aurora Colheita Tardia o qual revelou acidez e corpo estruturados, feito com a uva Malvasia Bianca alia mel e amêndoas no final de boca. Finalizei minha prova com destilado da uva Trebbiano, um Brandy que harmoniza perfeitamente com um café ou um bom charuto.

Que orgulho da Aurora! A cooperativa vem conjugando atividade econômica venturosa e qualidade neste Brasil insustentável. Vivas ao vinho brasileiro! Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR



Boa Mesa

Ano IV - nº 227
Edição e textos: Fernanda Lopes
Diagramação: André Dias
Fotografia: Alexsander Ferraz
E-mail: boamesa@atribuna.com.br

Prática e saudável

A Pronto Light, empresa especializada em refeições equilibradas e práticas, agora atende também à Baixada Santista, sendo representada pela Villa Fresh. A linha de produtos é opção para quem busca maior qualidade de vida ou ser feitos pela internet e a entrega é feita em casa, com embalagens que vão do freezer ao micro-ondas ou banho-maria. Há kits de cardápios detox, com baixo carboidrato, sem lactose e glúten, lanches rápidos e massas. Todos os produtos do menu são embalados individualmente para que o consumidor possa escolher os itens dos pratos de acordo com suas próprias preferências e necessidades. Encomendas podem ser feitas pelo site www.prontolight.com. Informações: (11) 5545-1500.

Cerveja santista

A Cidade ganha mais uma cerveja com identidade Santista. O lançamento acontece na próxima quinta-feira, a partir das 18h, no pub Mucha Breja (Rua Enguagaçu, 68, Ponta da Praia, Santos). De autoria de Renê dos Santos, trabalhador do Porto de Santos, em parceria com Célio Ongaro, de Sorocaba. Os amigos começaram a fazer cervejas na panela há cerca de 3 anos e aprimoraram as suas receitas ao longo do tempo até chegarem no resultado final que mais agradou aos dois. A produção, que começou como um hobby, agradou conhecedores e *beersommeliers* e eles receberam um empurrão de Wagner Feraci, idealizador do Hop Hunters Brasil (Clube de assinaturas de cervejas artesanais nacionais) para que a produção saísse de casa e fosse envasada sob o rótulo da Cervejaria EverBrew. Essa

primeira produção terá a EverIPA, uma American IPA com amargor aromático bem pronunciado que exala a explosão de lúpulos adicionados em todas as etapas da produção, e a EverBLACK, uma Black IPA com notas torradas e de café aliada a uma carga de sabores cítricos de diversos lúpulos. No lançamento, haverá também chope das duas versões nas opções de taça (300 ml - R\$ 10,90) e pint (500 ml - R\$ 17,90).

Importados

O Laticínios Marcelo Import está ampliando sua loja no Shopping Parque Bañeirão (Gonzaga). Antes com outro nome, KM 52, agora a loja terá o nome da matriz no Boqueirão e o dobro de tamanho. Marcelo Gil viu a oportunidade de ampliação com a saída da loja de discos, ao lado da sua. Ali, agora, poderá ter