

BOA MESA

POR FERNANDA LOPES DA REDAÇÃO

Sobremesa na CAIXA é tendência natalina



Confeiteira Fabrícia destaca a praticidade na hora do transporte, além de ser como um presente

PAVETONE NA CAIXA

Você vai precisar
1 caixa acrílica no tamanho 14 cm x 14 cm x 8,5 cm; 1 metro de fita de cetim e 1 tag de Natal.

Ingredientes
Base: 1 chocotone de 400g. **Calda:** 20 ml de conhaque; 1 colher de sopa de açúcar; 80 ml de água. **Creme belga:** 360 ml de leite; 270 ml de leite condensado; 60 g de gema e 20g de amido de milho. **Ganache de chocolate belga:** 140ml de creme de leite; 70g de chocolate belga ao leite; 70g de chocolate belga meio-amargo. **Montagem:** 40g de granulado split 9m Callebaut para finalizar a decoração.

Preparo
Calda: misture bem e coloque em uma bisnaga. **Creme belga:** em uma tigela, misture bem a gema com 50ml de leite e 20g de amido de milho e reserve. Em fogo médio, coloque numa panela 270ml de leite condensado, 30ml de leite e mexa bem, quando levantar fervura, acrescente a mistura da gema, com amido e o leite, mexendo até dar o ponto de mingau. Despeje em um refratário, cubra com plástico filme e leve para gelar por uma hora. **Ganache:** em um refratário, coloque o creme de leite e o chocolate em raspa, leve ao micro-ondas por um minuto em temperatura média. Mexa bem até o creme ficar liso e brilhante. **Montagem:** no fundo da caixa, coloque uma camada de chocotone, molhe com a calda de conhaque, depois coloque uma camada de creme belga, depois uma de ganache, são duas camadas de cada, terminando com a de ganache, por último salpique o granulado e leve a geladeira por duas horas. Depois é só tampar dar o laço, colocar a TAG e ser feliz.

Aprenda a fazer na versão Pavetone

Uma das tendências em sobremesas para este Natal é a sobremesa na caixa ou cake box. Montado em camadas, geralmente de bolo, creme, frutas, ganache e confeitos, o doce já vem como um presente, já que é colocado dentro de um recipiente de acrílico transparente com tampa, como uma caixinha. Daí é só arrematar com um laço bonito e pronto.

A confeiteira Fabrícia Marques do Rosário, da Chococau, no SuperCentro Boqueirão, tem recebido muitas encomendas das suas caixas de Natal. Ela criou três sabores diferentes para as festas. Maravilha de Pistache, que tem camada de pão-de-ló, brigadeiro de pistache, calda italiana de frutas vermelhas e farofa de pistache (R\$ 149, com cerca de 1,6 Kg, para 8 pessoas); Rede Velvet (bolo veludo vermelho e recheio de creme gelado de cream cheese/R\$ 119) e o Pavetone, que damos a receita aqui e leva chocotone, creme belga e ganache/R\$ 139).

“Além de ser uma sobremesa bonita e com camadas caprichadas, é fácil de transportar. Levá-la para passar o Natal na casa da família e também para entregarmos”, explica Fabrícia, que ensinou aqui como montar o Pavetone.

A Chococau fica no Super Centro Boqueirão (Rua Oswaldo Cruz, 319) e aceita encomendas para o Natal até dia 20 pelo WhatsApp 13974059153. No cardápio de festas há ainda bolos confeitados, panetones e chocotones recheados e taças tamanho família.

FESTIVAL TROPICAL, PREÇO ÚNICO PARA COMER À VONTADE

Devido ao sucesso entre os clientes no ano passado, o Restaurante Dona Angola decidiu relançar o Festival Tropical, com opções de pratos leves e refrescantes, ideais para os dias mais quentes. A novidade deste ano é que agora o serviço passa a ser self service, ou seja, os clientes podem se servir à vontade diretamente no bufê, por um valor único de R\$ 68 por pessoa. No menu, estão saladas frias com frutos do mar, ceviches, queijos e frios, tempura, risotos, hot roll e vários tipos de carne. O festival acontece de terça a sábado, das 19 às 23h30.



SERVIÇO: DONA ANGOLA (RUA JORGE TIBIRIÇÁ, 26, GONZAGA, SANTOS).
+ ABRE SEGUNDA, DAS 11H30 AS 17H; DE TERÇA A SEXTA, DAS 11H30 À MEIA-NOITE, SÁBADO, DAS 12H À MEIA-NOITE; E DOMINGO, DAS 12 AS 23 HORAS. RESERVAS PELO WHATSAPP: (13) 3286-1178.

MOMENTO DIVINO

POR CLAUDIA G. OLIVEIRA COLABORADORA

Tintos para lá de interessantes

Santé! Tenho degustado muitos vinhos tintos arrojadados que me chamam atenção, e recentemente provei dois rótulos excepcionais. São vinhos marcantes, detentores de aromas e sabores ricos e ao mesmo tempo delicados por sua textura macia, taninos sedosos. A acidez privilegiada, maturação em carvalho de vários usos, e principalmente equilíbrio entre álcool, extrato e corpo, são diferenciais que importam. Um deles tem um preço acessível e o outro um valor que não cabe em todos os bolsos, mas os indico porque ambos são de alta qualidade, independentemente do seu custo. É isso que se espera de um bom vinho. Abaixo, detalho mais dos dois. Aproveite as dicas e até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR @CLAUDIAENOAMIGOS

AGENDA

15/12

Sexta-feira, às 18h lançamento do fotolivro “Santos Paladares” de autoria dos jornalistas Fernanda Lopes e Diego Brígido e do fotógrafo Alexander Ferraz. Será uma noite de autógrafos, na livraria Realejo, Av. Marechal Deodoro, 2, Gonzaga, em Santos.

Minas 2021, alentejano marcante

Minas 2021 é um tinto com a mínima intervenção e que fortalece o percurso de mais de 10 anos da vinícola portuguesa Quinta dos Murças. A vinícola faz parte do grupo Herdade do Esporão, do Alentejo, entretanto a Quinta dos Murças localiza-se na rica região do Douro, onde divide seu prestígio com a Quinta do Crasto, no Douro e no Porto, todas já referendadas nesta coluna.

O vinho Minas 2021 representa uma transição das safras anteriores para um modo de produção totalmente orgânico. Esta safra de 2021 conta também com a mudança de imagem, o rótulo é minimalista, moderno e sóbrio, sendo o espelho da simplicidade e autenticidade da Quinta dos Murças. No contra-rótulo há mais vida com a arte de João Abel Mota, que desenhou a carvão o vinha de Minas.

No Baixo Corgo do Douro o vinhedo de 15 hectares em solo xistoso, está sobre minas de água que refrescam o ambiente, e provém de parcelas plantadas entre 1987 e

2011, com exposição sul e altitude entre 110 e 300 metros, permitem um equilíbrio entre a maior maturação e a frescura tão característica de Murças.

O ano de 2021 foi marcado por um inverno mais quente e seco que o habitual e uma primavera com grandes oscilações de temperatura e precipitação. O início do verão ficou marcado pelas trovoadas e granizo intenso que ocorreram no final de junho e por um mês de julho mais fresco e úmido. Em agosto as temperaturas aumentaram o que acabou por acelerar a maturação. A vindima iniciou-se no dia 2 de setembro, com boa acidez e intensidade.

Minas 2021 DOC Douro Corgo-PT é composto das castas autóctones: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Francisca, Tinta Roriz e Tinto Cão. Na vinificação a fermentação alcoólica se dá com as leveduras indígenas, sem adições, e o vinho amadurece em cubas de betão (concreto) e em barricas de carvalho francês usado, durante cerca de 9 meses.



Cor: rubi intenso com violáceo. 12,5º GL
Nariz: exuberante e concentrado nos frutos vermelhos e pretos maduros, toques florais e balsâmicos, como a esteva (ar busto aromático resinoso)
Boca: seco, dominado pela frescura e vivacidade, taninos macios e maduros, acidez bem envolvida, longo, persistente e elegante
Preço: R\$ 160,00 na Qualimpor Importadora do grupo Esporão www.qualimpor.com.br



Cor: rubi carmim profundo 14,5º GL
Nariz: complexo, frutas negras e azuis como amoras, ameixas e mirtilos, azeitonas pretas, especiarias, chocolate, tabaco
Boca: seco, muito equilibrado, taninos sedosos, frutado e lácteo, volumoso, carnudo com longa persistência
Preço: R\$ 1.199,00 na Domno Wines www.famigliavaladuga.com.br

O Purple Angel é importado para o Brasil com a curadoria da Domno Wines, do Grupo Família Valduga, que detém todo o portfólio da Viña Montes.



CLAUDIA G. OLIVEIRA É SOMMELIÈRE

Isso é muito Babbo!

Lasanha Napolitana
Massa branca, recheada com presunto e muçarela, com molho à bolonhesa

Siga o Babbo - Av. Ana Costa, 404 - Gonzaga - Santos - Delivery: 3302.0951 - 3284.5999 ou pelo QRCode

Babbo Américo

JÁ ESTAMOS RECEBENDO ENCOMENDAS PARA CEIA DE NATAL! NOSSO CARDÁPIO ESTÁ RECHEADO DE DELICIOSAS OPÇÕES. SOLICITE-O PELO WHATSAPP.

Menu deste Domingo

- Filé mignon ao molho gorgonzola. Acompanha arroz branco e batatas rústicas. **INDIVIDUAL R\$ 50 | DUPLO R\$ 95**
- Moqueca de peixe com camarão, guarnecido de arroz coco e farofa. | **R\$ 55**
- Camarão Internacional **INDIVIDUAL R\$ 60 | DUPLO R\$ 115**

13 99148.9560 **13 99116.0771** amarcozinhaautorale

APENAS DELIVERY | 11h ÀS 14h30 | QUANTIDADE DE PRATOS LIMITADOS, FAÇA SUA RESERVA