

GASTRONOMIA



Léa Araújo

contato@degustatividade.com.br

degustatividade

Jantar de sobremesas e chás

Já imaginou como seria um menu degustação tipicamente francês no formato amuse bouche, entrada, prato principal, prato de queijos, sobremesa e petit fours inteiramente com doces finos? Digo finos porque não têm açúcar adicionado e refletem a doçura natural das frutas pelas mãos da pâtisserie Mariana Corrêa, frente à La Patisserie.

Sua criatividade e talento proporcionaram essa experiência surpreendente e conquistou até paladares salgados como o meu. O uso de queijos e elementos cítricos deixou os pratos elegantes e suaves, de forma que fosse possível chegar até o final sem enjoar.

Para harmonizar com essa empreitada, os chás extremamente aromáticos da Tea Shop e as peças da Marble Design Pieces enobreceram esse sucesso de jantar durante a mostra da Casa Cor.

A inspiração veio de um bar de sobremesas que a Mariana visitou em Paris, justamente após completar o curso da Le Cordon Bleu em 2014. Recém-formada em confeitaria clássica, ela se deparou com as diversas possibilidades em montar uma degustação completa com ingredientes sazonais entre frutas, legumes e ervas, usando o mínimo de açúcar possível. Após um ano e meio de estudos e testes para concretizar esse menu o resultado veio à tona - e fez muito sucesso.

Iniciamos com um refrescante gaspacho de frutas verdes com pimenta rosa, aroeira e pipoca para abrir o apetite. O gaspacho é uma sopa fria originalmente à base de tomates bem comum

nos países ibéricos.

Nessa versão, a Mariana usou como base a maçã verde, manjerico e gengibre. Esse líquido veio à parte, para ser adicionado às frutas picadas: melão, pera, tomate e uva verde de kiwi. Um menu "fora da caixa" requer uma harmonização também fora do comum. E então veio a ideia dos chás da Tea Shop, que casaram perfeitamente.

A Tea Shop é a maior rede de chás gourmet do País. Criada em Barcelona, há 30 anos, tem 130 mesclas exclusivas. Por aqui possui loja com espaço gourmet no Pátio Savassi e quiosques no BH Shopping e Diamond Mall.

Os primeiros chás foram servidos gelados e o "Tie Kuan Yin" de retrogosto floral e um toque tostado inauguraram a noite ao lado do gaspacho.

Na sequência, o prato que me conquistou profundamente e me fez lembrar das sobremesas de restaurantes estrelados da Europa. Trata-se de uma combinação de beterraba, abacaxi e coco. Em duas texturas a beterraba se mostrou de forma suave seja em chips ou gelaçada a ponto de dar crocância sem exalar forte sabor. O abacaxi entrou como sorbet e o coco em chantilly.

A infusão gelada de Wild Peach Tea Shop tem um toque ácido e casou muito bem, feita com pêssego, maçã, casca de rosa mosqueta, papaia, cenoura, pétalas de girassol e damasco. Teve até arroz nesse menu; o arroz doce tão popular entre receitas de avós. O toque requin-

tado aqui ficou por conta do Boursin, queijo de leite de cabra com uma pitada de acidez combinado com jabuticaba em calda cítrica, framboesas e chips de pêra.

Na França é bem comum servirem queijos como prato de transição para a sobremesa e como o jantar já era todo doce, esse passo foi o maior desafio para Mariana Correa. Foi o primeiro criado para o jantar de sobremesas e retrata a matéria-prima do queijo em todas as fases do processo. O leite foi transformado em tuile, assado por 12 horas a 50 graus no forno até virar uma telha com sabor toffee devido a caramelização. O creme de leite foi usado para o chantilly de café. A manteiga é o terceiro estágio de transformação do leite e aparece na crosta do cheesecake feito com pão de fermentação natural da Madre Pães.

O queijo Canastra do Mauro foi o escolhido para a receita e até a casca foi aproveitada, sendo transformada em líquido em forma de infusão para o creme inglês. Antes mesmo de saber todo esse processo me encantei por essa sobremesa "Doleite ao queijo curado, pão e café" cheia de técnicas e histórias. Nesse momento foi servido o chá quente da noite: Pakistani, uma mescla de especiarias como cardamomo, canela, cravo e baunilha.

A "trufa em seu território", ainda sem açúcar adicionado, traz a certa combinação de chocolate com maracujá numa linda apresentação em vasinhos de planta. A casquinha de chocolate meio amargo envolveu a mousse de maracujá




azedo com geleia de maracujá doce no meio da bola caída na terra de cacau.

Mais uma infusão, a "Happy Pumpkin" com maçã, abacaxi cristalizado, alfarroba, cenoura, rooibos, canela, rosa mosqueta, pedaços de abóbora, sementes de abóbora, casca de frutas cítricas, pedaços de ameixa e pétalas de girassol acompanhou esse passo.

Fim de menu tem sempre os petit fours e a seleção escolhida foi macaron de banana caramelada, financier de pistache com manjerico, patê de frutos de cupuaçu, meu preferido. O último chá foi o Rooibos Paradise com pedacinhos de coco e framboesa, casca de laranja, pólen de mel, folhas de amora preta, flores de marianinha.


Mariana Correa mostrou como pratos de sobremesa podem ser criativos e elegantes, um mundo pouco explorado pelos restaurantes de Belo Horizonte ainda. Que essa realidade seja modificada em breve. Para o ano que vem, um novo menu já está em andamento. FOTOS

ARQUIVO PESSOAL




A FAVORITA Buffet


A Favorita oferece serviço de buffet para eventos, festas, casamentos, encontros empresariais, serviço bistrô, comemorações e ocasiões especiais, completamente diferente e personalizado.



ALTA GASTRONOMIA
E BOM GOSTO
EM SEUS EVENTOS



SURPREENDA SEUS CONVIDADOS
COM O MELHOR, SEMPRE.



31 3337-5542 / 3275 2352
afavorita@afavorita.com.br



Detalhes

La Patisserie por Mariana Correa
Av. dos Bandeirantes, 1299 - Loja 27 - Anchieta
lapatisserie.com.br
Instagram: @lapatisserie

LOJA FÍSICA DA WINE

A maior rede de clube de vinhos do Brasil, segundo maior importador do País, acaba de lançar sua primeira loja física e escolheu Belo Horizonte para iniciar essa jornada do plano de abertura em mais 30 cidades. A Wine foi fundada em 2008 e atende mais de 140 mil sócios aqui com uma diversidade de 2.000 rótulos. No espaço que fica em pelo coração do bairro de Lourdes, os sócios e clientes podem experimentar vinhos em taças, além de assistir a um vídeo sobre a região em que o vinho escolhido foi produzido assim que a garrafa for retirada da prateleira. Ótima oportunidade para apreciar antes de comprar. Rua Alvarenga Peixoto, 655 - Lourdes. (31) 2527-9100

AMO BEAG

Em noite de lançamento no Alma Chef, o designer mineiro Breder Filho e seu sócio Talles



Ribeiro apresentaram o aplicativo do clube de benefícios Amo Beag com mais de 150 empresas cadastradas. São 12 categorias: gastronomia; delivery; cafés e delícias; moda; casar em Beag; hotéis e pousadas; vida saudável; kids; pets; beleza e estética; cursos e serviços; e +oportunidades sendo que os parceiros, criteriosamente selecionados, não têm que realizar nenhum tipo de investimento financeiro para fazer parte desse time a ainda têm a marca divulgada. Entre os estabelecimentos gastronômicos, além do Alma Chef, estão cadastrados o Caravela, D'Agostim di Paretella, Osso, Xapuri, Capitão Leitão, Caê, Nico Sanduiches, Tche Parrilla, Mayu, Kampai, Cabernet Butiquim, entre outros. Os benefícios variam entre pratos em dobro ou percentual de desconto. A assinatura tem o valor de R\$13,25 por mês e o app já está disponível para download. Mais informações em amobeaga.com.br.