



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

GASTRONOMIA

Especial de Natal

Depois da sugestão de ceia elaborada por renomados chefs de BH na semana passada, agora é a vez dos bolos, cupcakes e outros produtos para adoçar o seu Natal. O especial de Natal termina na semana que vem com cestas natalinas!

Ceia
 Com produtos exclusivos para a data, sobremesas de dar água na boca adoçam o Natal

LA PARISSERIE

A chef Mariana Correa, especialista em confeitaria francesa, está com dois produtos exclusivos para o Natal: o "bûche de noel", tradicional "tronco de natal", feito com genoise, um creme leve de praliné e cobertura de ganache de chocolate belga (R\$100). A outra opção é o "Pain d'épices", tradicional bolo de especiarias muito apreciado nessa época do ano na França (R\$30). Extremamente aromático, leva cravo, canela, gengibre, noz moscada e raspas de laranja. Tem o cheiro do Natal! Encomendas: contato@laparisserie.com.br ou pelo formulário do site laparisserie.com.br.



MURAD CAKES

Daniela Murad faz naked cakes, bolo de churros, bolos caseiros, tortas e muitas gostosuras feitas com amor. São várias opções de recheio, entre eles chocolate branco, ao leite, meio amargo, doce de leite, abacaxi com coco, nozes. A decoração é feita também de acordo com a demanda do cliente e pode variar entre frutas vermelhas e flores. O bolo mais simples custa R\$90 e serve até 15 pessoas. O naked de frutas com dois recheios sai a R\$130. Bolos maiores precisam ser entregues porque são montados no local do evento. Taxa de transporte a partir de R\$20. Encomendas: (31) 9959-9779 muradcakes@gmail.com.



ANA MARIA CHOCOLATES

Atuante em eventos e bem conhecida em BH, a Ana Maria Chocolates preparou produtos exclusivos para o Natal. A caixa mais completa pode ser preenchida com chocolates, pão de mel grande recheado de ganache ou brownies, por R\$65 com 20 a 27 unidades. A caixa com cantucci (biscoito de amêndoas delicioso que tive o prazer de experimentar) e licor Limoncello ou Arancino caseiro saia R\$38. Tem também opção de caixas menores de R\$30 com dois pães de mel grandes ou brownies e seis chocolates. O pão de mel, vendido à parte, pode ser embalado em crepom (R\$4) ou em tecido (R\$5). Encomendas pelos telefones (31) 3221-2958 / (31) 98756-1011 ou anamariachocolates@gmail.com e www.amchocolates.com.br.



SPAÇO GASTRONÔMICO FERNANDA LAFETÁ

O Red Velvet recheado com creme aerado de baunilha da Fernanda Lafetá tem a cara do Natal! Leve, fofíssimo e muito fino. No tamanho mini (6x6 cm) com a boleira de vidro é um charme, R\$49 a unidade ou, na caixa-presente, por R\$25. Tem até de dois andares, com 25 cm de base e 15 cm no topo por R\$350. Outra opção é o fudge de chocolate com três camadas de bolo, duas de recheio (caramelo e chocolate belga) e dupla cobertura com o mais puro chocolate belga 60% em dois tamanhos, de R\$140 e R\$290. E mais: cones de chocolate recheados (brigadeiro belga, trufa, ganache de caramelo e doce de leite Viçosa) por R\$5 a unidade. Encomendas: (31) 98606-1414 e fernandalafeta@gmail.com.

BOLO NOSSO

Especializada na simplicidade do bolo caseiro, a Bolo Nosso tem três sabores de bolo de Natal neste ano, que estão disponíveis tanto a pronta entrega quanto para encomendas: nozes (R\$32), frutas cristalizadas (R\$28) e chocotone (R\$30) com massa de baunilha e gotas de chocolate belga sabor caramelo. Esta semana foi lançado o brownie de Natal: massa de chocolate ao leite, com framboesa e pedaços de chocolate branco. Telefone: (31) 3586-0086. E-mail: contato@bolonosso.com.br. Endereço: Rua Montes Claros, 207, Carmo Sion.



CUPCAKE ME

Para o Natal, Tereza Lima da Cupcake Me traz, além dos tradicionais cupcakes e bolos já presentes em seu cardápio, duas variações de naked cake feitas especialmente para a data: Chococake (naked com gotas de chocolate e sabor de panetone, recheado com creme de chocolate Valrhona e creme de fava tonka) e Naked Cake de Cream Cheese e Amarelas (naked de chocolate molhado com calda de frutas vermelhas e vinho do Porto, com recheio de cream cheese e amarelas). Ambos recebem ganache de chocolate no topo e decoração com raspas de chocolate ou frutas vermelhas. Os tamanhos vão de 18 cm (para até 10 pessoas) a 30cm (para até 35 pessoas), e os valores são a partir de R\$105 (Chococake) e R\$135 (Naked Cake de Cream Cheese e Amarelas). Encomendas: (31) 98711-6415 e terezalima@cupcakeme.com.br. Site: www.cupcakeme.com.br



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