

# GASTRONOMIA



**Léa Araújo**  
 contato@degustatividade.com.br  
 degustatividade

## Especial de Páscoa

### PÁSCOA NA SERRA DA CANASTRA

Que tal passar o feriado de Páscoa na Estância Capim Canastra aprendendo sobre o processo de produção do queijo mineiro medalha de prata no concurso "Mondial Du Fromage", realizado na França em 2015? O curso do queijo canastra com Guilherme Ferreira, na manhã do dia 26 de março, inclui todo o processo da produção dos queijos, desde a ordenha até a fabricação, seguido de degustação. O participante irá fabricar o queijo que irá levar para casa, podendo, assim, usar as técnicas adquiridas no curso para a maturação em casa. O pacote de acomodação para 4 dias e 3 noites na fazenda gira em torno de R\$ 1.600 para o casal e inclui café da manhã típico mineiro; almoço e jantar (porco à paraguaia, frango caipira, costela, coqueiro macaúba, mandioca, farofa, legumes, saladas, arroz, feijão e muito queijo Canastra) com bebidas (cervejas Heineken e Amstel, refrigerantes, sucos naturais e água) e ainda um churrasco de boas-vindas com produtores locais e música ao vivo. A Estância Capim Canastra não tem a proposta de uma hospedagem convencional, mas sim de oferecer a oportunidade de vivenciar a Canastra como fazem os produtores de queijo. Informações: (19) 99213-8658 / sac@capimcanastra.com.br.



### OVO LÉO PAIXÃO

Leonardo Paixão, chef do Glouton, foi convidado pela pâtisserie Lia Quinderé (SP) para criar um ovo de Páscoa especial. O resultado foi um ovo de chocolate ao leite com pipoca caramelizada, com sabor de infância. Para que a pipoca ficasse crocante, o chef estourou o milho dentro do caramelo feito com baunilha de Madagascar e finalizou com sal para dar um contraste de sabores. Provei e está maravilhoso! O ovo é feito de chocolate Callebaut, pesa 500g e custa R\$ 98. A embalagem lembra pipoca de cinema! Ficu um charme. À venda nos supermercados Verdemar e no Glouton, rua Bárbara Heliodora, 59 - Lourdes. Tel: (31) 3292-4237.



### SPAÇO GASTRONÔMICO FERNANDA LAFETÁ

Fernanda Lafetá está fazendo o seu delicioso bolo Fudge com decoração especial para a Páscoa. São três camadas de bolo com recheio de caramelo e chocolate belga e uma dupla cobertura com o mais puro chocolate belga 60%. O tamanho mini (6x6 cm - 230g) sai por R\$ 32 na caixa de presente ou R\$ 59 na boleira de vidro ou ainda no caixote rústico com coelhinho de pelúcia e cenourinha. O bolo Fudge grande, com 15cm diâmetro, sai por R\$ 150. Encomendas: (31) 98606-1414 / fernandalafeta@gmail.com. Não há serviços de entrega, é necessário buscar na Av. Uruguai, no Sion.



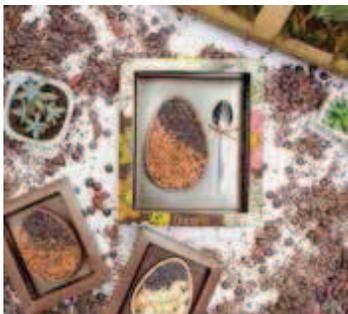
### CUPCAKE ME

Os ovos que a Tereza Lima da Cupcake Me preparou para essa Páscoa são feitos com chocolate belga Callebaut, decorados com brigadeiro e vêm acompanhados de cestinha e colherzinha de pau. São seis opções de sabores disponíveis nos tamanhos de 500g, 1kg ou cesta dupla com duas unidades de 250g cada. Os preços variam de R\$ 60 a R\$ 98. Sabores: pistache de bronte; caramelo com flor de sal; torta holandesa; churros; amarela e Oreo. Encomendas: (31) 8711-6415 ou terezalima@cupcakeme.com.br.



### DOCE RÊ

Novidade na Páscoa da DoceRê é o Chocolate de Origem, em que o processo de transformação da amêndoa ao chocolate é todo controlado, resultando em um produto final de alta qualidade. Ele foi escolhido principalmente por causa da responsabilidade socioambiental, já que grande parte do cacau produzido no mundo é fruto de mão de obra escrava. A chef Renata Penido trabalha com o chocolate João Tavares, cacau originário da Bahia e premiado duas vezes no Salon du Chocolat, em Paris. Outro diferencial é o chocolate intenso 70% Amazônia, feito de cacau orgânico. São 11 opções de recheios, muitos com Nutella e até com trufa de Jack Daniel's. Os tamanhos são de 150g, 275g e 550g, com valores de R\$ 34 a R\$ 91. Encomendas: (31) 98874-5262 / doceredoces@gmail.com. Site: doceredoceria.com.br.



### MURAD CAKES

Daniela Murad teve uma ideia muito fofa essa Páscoa! São bolinhos 200g com 150g de calda embalada no formato de cenoura. As crianças vão adorar espremer a bisnaga e decorar o bolinho com a calda! Os sabores são cenoura com chocolate, fubá com goiabada e churros com doce de leite. Valor: R\$ 18. Entrega nos bairros no Vila da Serra e Belvedere por R\$ 20. Encomendas: (31) 9959-9779 ou muradcakes@gmail.com.



PROMOÇÃO

# 2X PARRILLA

VOCÊ PEDE O SEU JANTAR E O DO SEU ACOMPANHANTE FICA POR CONTA DA CASA.

#COMPARTILHE

**parrilla pontena**  
o autêntico sabor da carne.

BH Shopping •  
Loja NL 47 •  
31 3286.1656 •

Promoção válida de segunda a domingo a partir das 17:00h para duas pessoas. O preço promocional será de valor igual ou menor que o pedido. Preço individual. Exceção: Bacalhau, cordeiro e prime rib. Válida até 30/11/2016. Foto ilustrativa.