

GASTRONOMIA



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

La Patisserie

Para comemorar o primeiro ano da La Patisserie, a pâtissière Mariana Correa preparou novas receitas com ingredientes brasileiros, respeitando as técnicas exatas e precisas da confeitaria francesa, a sazonalidade dos ingredientes e a mistura de sabores. “A variedade de ingredientes típicos do Brasil é muito vasta, por isso, decidi criar novos produtos que respeitem as técnicas francesas, mas com ingredientes regionais. Os clássicos já estão prontos, mas as possibilidades a partir deles são infinitas e seria um desrespeito ignorar os frutos do meu país no desenvolver de novas receitas. Assim, quero tentar introduzir uma ‘pâtisserie brasileira’”, afirma Mariana Correa.

Pitanga, manga, coco, framboesa, cumaru, pêra, amora, figo e nozes são as estrelas no novo cardápio. Na noite de lançamento, me apaixonei pela Tarte Delicatesses (R\$ 150), de framboesa, coco e cumaru - a baunilha brasileira. Minha segunda preferida foi a Tarte “Gourmangue” (R\$ 130) - Trocadilho com a palavra “gourmande” (fem.), que significa alguém que gosta de comer e beber bem, ou adjetivo para alguma comida refinada e deliciosa. A torta é de manga (“mangue” em francês), caramelo salgado e coco queimado.

Os macarons (R\$ 450 o cento) ganharam novos sabores brasileiros: amora, banana caramela-da, moka (café com chocolate), e 4 épices (especiarias, para o Natal). Também fizeram sucesso na noite a Saint-honoré de Pitanga (R\$ 130) e o Bûche de noix (R\$ 130) - uma brincadeira com o nome “Bûche de noel”, tradicional torta de natal na França em forma de tronco. Aqui, o “noel” foi trocado por “noix”, que significa nozes e é um dos sabores na nova torta. Nozes, figo, iogurte e mel. Especial para o Natal. As tortas servem em torno de 10 pessoas.

Mariana Correa é formada em Direito pela UFMG e depois formou-se em Gastronomia pela Estácio de Sá e se especializou em confeitaria francesa na Le Cordon Bleu - Paris, onde cursou o Le Grand Diplôme, ficando entre os 5 melhores alunos durante todo o curso. Sua experiência na França só fez confirmar sua paixão pela pâtisserie, e desde então trabalha e estuda diariamente para conhecer mais e aprimorar as técnicas que aprendeu para aplica-las em suas receitas.

Com o “éclair de caipirinha”, de sua criação, ganhou em Paris o concurso “Design moi un éclair de génie”, promovido pelo chef Christophe Adam, da pâtisserie “L’éclair de Génie”. Nos anos 2014 e 2015, foi chef pâtissière da Alessa Gelato e Caffé, eleita a melhor sorveteria de Belo Horizonte por sete anos, consecutivamente. E, em outubro de 2015, a pâtissière criou a marca La Patisserie.

Com um atendimento personalizado e intimista, Mariana já tem em sua carteira mais de 200 clientes, muitos deles fiéis, que fazem suas encomendas regularmente. Com mais de 25 doces franceses no cardápio para encomenda, a Tarte chocolate Caramel (R\$ 85), o Frasier (R\$ 120) e os Macarons foram os mais pedidos. Mas a Mille-Feuille (R\$ 160), a Tarte aux pommes verts (R\$ 70) e a Ópera (R\$ 160) também merecem destaque.

Para o próximo ano, Mariana espera ampliar a sua marca e que novas pessoas conheçam a pâtisserie francesa, seus sabores e diferenciais. “Espero poder abrir uma loja física para conseguir atender a demanda que vem crescendo e ficar mais próxima do cliente. E, claro, continuar com meus estudos para aplicar as técnicas que conheço aos sabores mais regionais, levando a pâtisserie para mais perto dos mineiros”, diz.



Tarte Delicatesses

CASA GERALDO

Vinícola situada na cidade de Andradas, no Vale da Serra da Mantiqueira, a Casa Geraldo há mais de 30 anos elabora vinhos e seus derivados e, desde 2000, elabora vinhos finos e espumantes, tendo o Tinto Shiraz e o Sauvignon Blanc como os vinhos representativos do seu terroir mineiro. Esses são vinhos 100% mineiros! Na loja da vinícola tem um balcão de degustação para os clientes conhecerem os vinhos. Vale a pena conferir e valorizar! Av. Contorno, 7.060 - Lourdes. Tel.: (31) 3223-7328.

HOJE EU SOU CHEF

Que tal receber em casa uma caixa com todos os ingredientes nas quantidades exatas para a preparação de um jantar com entrada, prato principal e sobremesa? “Hoje eu Sou Chef” entrega também a receita ensinando o preparo dos pratos! Tive a experiência de cozinhar uma casquinha de siri, um risoto de limão siciliano com camarões a provençal e uma casquinha de chocolate com creme. Essa seleção sai a R\$ 179, e tem mais outras 3 opções no site: hojeeusouchef.com.br. Adorei!

OMILIA

O chef Gabriel Trillo inaugurou recentemente o Omilia, um restaurante intimista e sem formalidades, em que cada cliente solicita o seu prato e bebidas na cozinha e no caixa, já que não tem garçom. No menu, a valorização do pequeno produtor ganha destaque com cogumelos cultivados em Nova Lima, jabuticaba de Sabará, laticínios de Riachinho, defumados artesanais de Ponte Nova, queijo canastra legítimo da Serra da Canastra... Entre outros tantos! Gabriel Trillo já atuou no Verano Studio Gourmet, Ouro Minas Palace Hotel e Café Cine Brasil. No cardápio de bebidas, cervejas artesanais Wäls, vinhos com preços entre R\$ 50 e R\$ 100, caipirinha preparada com cachaça Coluninha envelhecida por três anos, além de sucos e refrigerantes. Rua da Mata, 45 - Villa da Serra.

ALL FOOD ESPAÇO GOURMET

Localizado no bairro São Bento, o Espaço é cercado por uma bela vista para curtir momentos gastronômicos. Aberto a aulas, eventos e confraternizações para chefs e amadores, dispõe de uma cozinha completa, montada com diversos utensílios domésticos à disposição. Reservas: contato@espacoallfoodbh.com.br

FOTOS VICTOR SCHWANER



Bûche de noix



Chocolat passion noisette



Saint-honoré de Pitanga



Tarte Gourmangue



Na web

lapatisserie.com.br

Encomendas: contato@lapatisserie.com.br

Whatsapp: (31) 9 9227-8604

Detalhes

Estilo: confeitaria francesa por encomenda



A Pizzaria mais charmosa do Lourdes, agora na sua casa! Realizamos o seu evento na unidade Lourdes ou a domicílio. São mais de 30 opções de pizzas. Lourdes: 3291-7466 Pampulha: 3141-7708 Vila da Serra: 3542-6092 WWW.MEIAOITO.COM.BR