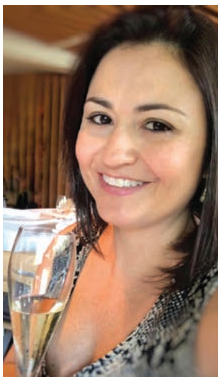

GASTRONOMIA

—

Léa Araújo

Laroche Pâtisserie Crêperie

Chef Florian Laroche reproduz clássicos da confeitaria francesa e outras delícias em pequena loja na Savassi

FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo

Florian Laroche trouxe a França para BH. O chef natural de Nancy, região da Lorraine, que fica no nordeste da França, reproduz clássicas receitas da confeitaria francesa, além de crepes doces e salgados em uma pequena loja na Savassi, na Rua Sergipe. A La Roche Patisserie Crêperie é um convite a se esbaldar em crepes, macarrons, mil folhas, entremets, éclais e tortinhas, doces que desmancham como nuvens na boca.

Na França não se usa tanto açúcar quanto no Brasil. O ingrediente primacial de lá é a manteiga. Assim, Florian, fiel às suas origens, segue o padrão suave no preparo de seus quitutes. O resultado é o real sabor do ingrediente, não mascarado pelo excesso de açúcar que muitos doces brasileiros carregam. Nada enjoativas, as iguarias da Laroche se tornam um "perigo", já que é possível dar várias e várias garfadas sem querer parar.

Não sou chocólatra e simplesmente fiquei perdidamente apaixonada pelo entremet caramel (R$18) com caramelo flor de sal por dentro, mousse de chocolate ao leite e biscoito crocante na base, finalizado com cacau em pó – um delírio quando à boca, é extremamente leve e aerada!

A tortinha de três chocolates também me fez suspirar: começa com base de brownie, passa por uma camada de mousse de chocolate meio amargo e termina com chocolate ao leite e branco (R$18). A tarte citron meringuée (R$13) é lindíssima, feita com pâte sablée, creme de limão siciliano e merengue.

A baunilha de Madagascar é um dos ingredientes mais nobres para a confeitaria, tem valor elevado e intenso potencial aromático. É usada na torta 1.000 feuilles e no crème brûlée, que custam R$15 cada. São duas sobremesas que vão além do perfume e sabor de uma baunilha de qualidade, já que entra em jogo também o sentido da audição. A sensação de ouvir a crocante e finíssima massa folhada da torta mil folhas e a crostinha queimada do crème brûlée quebrando-se na colher e na boca é um devaneio que vale a pena sentir. Feita de pão de ló, a Génoise (R$18) tem morangos ao redor e por dentro, entremeados de creme de baunilha de Madagascar. As tortas também são vendidas em tamanho grande, sob encomenda. Servem em torno de 10 pessoas a R$130.

Tem baunilha também no éclair, que se parece com as nossas bombas, no formato alongado. Outros recheios são café, chocolate e maracujá (R$11 cada). Neles, há também aquela sensação de leveza em que o doce some na boca.

Os macarons são superdelicados, sendo o doce francês mais trabalhoso de ser feito. Há que ser ter muita intimidade com a temperatura do forno e até o clima influencia no resultado final. Estão disponíveis em nove sabores a R$4 cada. Montar uma caixinha com cinco, bem colorida, é uma sugestão de presente em conta e que faz vista, como diria minha avó.

Mas, antes de cair nos doces, vale a pena pedir um crepe salgado para a experiência ser completa. São bem caprichados e valem como um almoço. Por baixo vem a massa e os ingredientes ficam à mostra para uma bela apresentação. Levam nomes que remetem a Paris, como o L'Arc de Triomphe (R$29), feito com queijo mussarela, ovo, tomate, presunto Parma e cebolinha, e o La Vendôme (R$26), com queijo mussarela, peito de peru, queijo brie, rúcula, amêndoa laminada torrada.

Dois rótulos de vinhos franceses podem ser apreciados em taça ou garrafa. O tinto de Bordeaux vai bem com os crepes e o espumante rosé fica perfeito com os doces.

Todo o cardápio também está disponível no delivery pelo iFood ou com retirada na loja, das 11h30 às 16h de terça a quinta-feira e das 11h30 às 19h às sextas e sábados.

Mais experiências gastronômicas no degustatividade.com.br