

O pão do Natal

Confira um roteiro com diferentes receitas de panetones

Divulgação



Dom Casero



Diana Bakery

Por **Natasha Sobrinho (@restaurants_to_love)** Especial para o Correio da Manhã

O panettone é uma das iguarias mais tradicionais das festas de Natal no Brasil e em diversas partes do mundo. Originalmente, este pão doce de origem italiana é caracterizado pela sua massa fofa, que leva frutas cristalizadas, passas e uma leve fragrância de baunilha. Ao longo dos anos, o panettone ganhou diversas versões e variações, adaptando-se aos gostos e preferências de diferentes públicos. Veja abaixo um roteiro com receitas que vão desde as tradicionais, passando por opções recheadas, veganas e até com sorvete:

Divulgação



Dark Coffee

Divulgação



Gelateria Piemonte

Divulgação



Cris Chabassus Confeitaria

Diana Cabral/Divulgação



Grão Artesanal

dezembro. Rua Dona Delfina, 14 – Tijuca. Tel: (21) 3129-7006.

DOM CASERO – A casa apresenta panettones personalizados em cinco versões, oferecidos em latas elegantes. Destaque para o Panettone Trufado (R\$ 169,90 - 1kg), recheado com nozes, doce de leite e chocolate belga e o Panettone Especial (R\$ 129,90 - 700g) recheado com goiabada. Av. das Américas, 3900 - Barra da Tijuca. Tel: (21) 97154-8561.

GELATERIA PIEMONTE - Italianíssima em sua essência, a gelateria acaba de lançar um panettone com os sabores da Sicília (R\$ 135 – 165g). Ele leva laranja, com gotas de chocolate, coberto com pistache, com opção de recheio de gelato (a partir de R\$ 20). Rua Farne de Amoedo, 43 – Ipanema. Tel: (21) 96761-2559.

GRÃO ARTESANAL – O grande destaque do cardápio de Natal da padaria são os panettones feitos com 100% de fermentação natural. Entre as opções estão: o Clássico (R\$ 99 | 600g), com gotas de chocolates 50%; o Panettone de frutas selecionadas (R\$ 99 | 600g), com damasco, passas, casca de laranja cristalizada, embebidas em calda de rum e cointreau; os trufados de Pistache (R\$ 145 | 850g) e Chocolate (R\$ 115 | 850g) e o de Goiabada (R\$ 115 | 600g). Rua Conde de Bernadotte, 26 - Loja 121 – Leblon. Tel: (21) 2487-3083.

CRIS CHABASSUS CONFEITARIA - Especializada em bolos e tortas funcionais, a confeitaria Cristiana Chabassus preparou um menu especial de Natal. Não poderia faltar o clássico Chocotone (R\$ 140 – 750g), preparado com chocolate 70%, farinha de arroz e demerara, sem glúten e sem lactose e recheado com gotas de chocolate. Pedidos até dia 19/12 pelo (21) 99983-4592.

DARK COFFEE – A cafeteria lança mais uma vez sua já conhecida linha de Chocottones com seis sabores, sendo que um vegano. Entre as opções estão: Chocottone de Café (R\$ 100); Chocottone de Pistache (R\$ 100); Ninho e Nutella (R\$ 100); Leite Ninho (R\$ 100) e Chocottone Vegano (R\$ 100). Rua São Bento, 29, Lj A - Edifício Porto Brasilis. Tel: (21) 2516-0370.

DIANNA BAKERY – A confeitaria preparou para este Natal dois panettones exclusivos, para deixar a data com um sabor ainda mais especial. O Panettone Floresta Negra (R\$ 96) traz recheio de chocolate meio amargo e cereja marraschino, tudo em uma massa artesanal “au levain”, feita com farinha italiana. Já o Panettone Doce de Leite (R\$ 96) combina a suavidade do doce de leite mineiro com laranja cristalizada, envoltos na mesma massa artesanal. As encomendas podem ser feitas até dia 19 de