

Tomás Vélez/Divulgação



MAISON FERNAND

Divulgação



PADARIA IPANEMA

MARINE RESTO - No restaurante francês localizado no Hotel Fairmont, em Copacabana, é possível encontrar no menu de sobremesas o Caju (R\$ 75). Uma ganache de chocolate branco, limão galego e crocante de caju caramelizado. Av. Atlântica, 4240 – Copacabana. Tel: (21) 2525-1232.

SEM CULPA GASTRONOMIA - O chef Marcelo Bessa criou para sua confeitoraria com doces sem glúten e sem lactose, o entremet 3D de Limão siciliano (R\$ 35). Ele é feito com camadas de mousse de limão siciliano, bolo de amêndoas, gel de limão siciliano, creme de baunilha e coberto com chocolate branco zero açúcar. Rua Governador Irineu Borghausen loja R1 - Largo do Machado. Tel: (21) 99933-8118.

Doce ilusão

Sobremesas em formato de frutas enganam o olhar e conquistam o paladar

Por Natasha Sobrinho

(@restaunts_to_love)

Especial para o Correio da Manhã

Nas cozinhas cariocas, a nova febre é confundir o olhar antes de encantar o paladar. Sobremesas em formato de frutas invadem as casas do Rio: de sorvetes moldados e esculpidos a entremets sofisticados de múltiplas camadas. Limão, caju, cacau, pêra, framboesa... tudo parece fruta perfeita à primeira vista, mas esconde recheios cremosos, mousses leves, geleias intensas e texturas irresistíveis. É um luxo divertido que transforma a sobremesa em surpresa, truque e espetáculo. Provando que, no Rio, beleza e sabor também caminham lado a lado. Confira nossa seleção abaixo:



SEM CULPA GASTRONOMIA

MAISON FERNAND - A pâtisserie, localizada em Ipanema, apresenta sua coleção Les Fruits, uma série de sobremesas inspiradas na técnica francesa trompe-l'œil, que significa “enganar o olhar”. Entre as criações está o Le Citron (R\$ 65), com raspas de limão e geleia de limão siciliano, mousse de limão e casca de chocolate branco. A La Framboise (R\$ 65) com geleia de framboesa, ganache de baunilha de Madagascar e casca de chocolate branco. A La Pomme (R\$ 65) maçã caramelizada, ganache de baunilha de Madagascar e casca de chocolate branco. Já a La Pêche (R\$ 65) combina pêssego em calda e ganache de baunilha de Madagascar com casca de chocolate branco. Fechando a coleção, a La Poire (R\$ 65) com pedaços de pêra, amêndoas laminadas e baunilha, com ganache de chocolate amargo e casca de chocolate branco. Rua Garcia D'Ávila, 173, Ipanema. @maisonfernand_rj

Divulgação



MARINE RESTO

Divulgação



DA MARINO

Divulgação

PADARIA DE IPANEMA - Na padaria, que acabou de ser reaberta em Ipanema pelo empresário Antônio Rodrigues e com gastronomia comanda pelo chef francês Frédéric Monnier, é possível encontrar diversas sobremesas com inspiração francesa. Destaque para o entremet de Cacau (R\$ 45). Rua Visconde de Pirajá, 325. @padariaipanema_oficial

DA MARINO - Faz sucesso no restaurante italiano, em Ipanema, o Limone (R\$ 45). Uma sobremesa em forma de limão siciliano com recheio de sorvete, sobre farofa de cacau, manjericão e calda de morango. Rua Barão da Torre, 482. Tel: (21) 3368-6863.