

GASTRONOMIA | NATASHA SOBRINHO

(@RESTAURANTS\_TO\_LOVE) ESPECIAL PARA O CORREIO DA MANHÃ



Talho Capixaba



Cardin

# Uma fatia de sorte para começar o ano

Tradição que marca o Dia de Reis e adoça o começo do ano

**EMPÓRIO JARDIM** - Para comemorar o Dia de Reis a chef Paula Prandini preparou uma receita clássica francesa: a Galette de Reis (R\$ 230). Uma torta feita de massa folhada recheada com creme de amêndoas, uma tradição no Dia de Reis na França. Manda a tradição que ela deve ser cortada em fatias iguais ao numero de pessoas na família: dentro da torta ha um brinde em porcelana. Quem o encontrar em seu pedaco e o Rei ou Rainha e tera um ano de fartura, abençoado pelos Reis Magos. E tambem deve, no proximo ano, comprar e servir a Galette. Encomendas pelo link <https://11nq.com/W0v44>

**CARDIN** - Para comemorar um dia tão especial, a casa lança dois produtos repletos de sabor para o Dia de Reis. O Bolo de Reis do Cardin (R\$ 80), recheado com frutas cristalizadas, uva passas e possui uma medalha de São Bento, que promete trazer sorte para quem encontrá-la e cobertura de fondant, uva passas, damasco, frutas cristalizadas e nozes e também contém uma medalha de São Bento. Rua Constante Ramos, 44 – Copacabana. Tel/delivery: (21) 96703-5262.

**B**olo de Reis é uma tradição celebrada no dia 6 de janeiro, data que marca a visita dos Três Reis Magos ao menino Jesus. Muito comum em países da Europa e da América Latina, o bolo simboliza partilha, prosperidade e bons presságios para o novo ano. Tradicionalmente, ele leva frutas cristalizadas e uma surpresa escondida em seu interior e quem encontra o presente, a fava ou a moeda recebe a missão (ou a sorte) de organizar a próxima celebração. Ao longo do tempo, a receita ganhou variações deliciosas: recheios de creme, frutas frescas, castanhas e versões mais modernas, sem frutas cristalizadas, mas mantendo o espírito de união e renovação que tornam o Bolo de Reis tão especial. Confira abaixo as opções preparadas nas casas cariocas e celebre o Dia de Reis com sabor e tradição:



Empório Jardim

**NOLITA ROASTERY** -

No restaurante localizado na Barra é possível encontrar o Bolo de Reis (R\$ 78). Na casa ele é feito com massa de baunilha com especiarias, frutas cristalizadas, nozes e cobertura de fondant. Av. das Américas, 5000 - Barra da Tijuca. Tel: (21) 99512-5044.



Tortamania



Nolita Roastery



Rio Viennoiserie

**RIO VIENNOISERIE** - A chef Luciana Affonso oferece a receita clássica francesa de Galette des Rois (R\$ 210 - 8 fatias) com opção para encomendas ou em fatias (R\$

26) para consumo no local. A torta de massa folhada é recheada com creme de amêndoas e acompanha uma porcelana e coroa de reis, como manda a tradição. Rua Andrade Neves, 206 - Tijuca. Tele: (21) 98188-6203.

**TALHO CAPIXABA** - Nas três lojas da casa, nos bairros do Leblon, Gávea e Ipanema, é possível encomendar o tradicional Bolo de Reis (R\$ 90), feito com massa doce com frutas cristalizadas, seguindo a receita portuguesa; o Bolo Rainha (R\$ 90), de massa doce com frutas secas e uva passa e a Galette de Rois (R\$ 150),feito com massa folheada com recheio de amêndoas. Rua Barão da Torre, 354 - Ipanema. Tele: (21) 3037-8638.

**TORTAMANIA** - A loja de doces criou a rosca de reis (R\$ 36,90) feita de massa de pão fofinha e úmida, com frutas cristalizadas e passas. Rua Vinicius de Moraes 121, loja D. Tel: (21) 3273-0333.