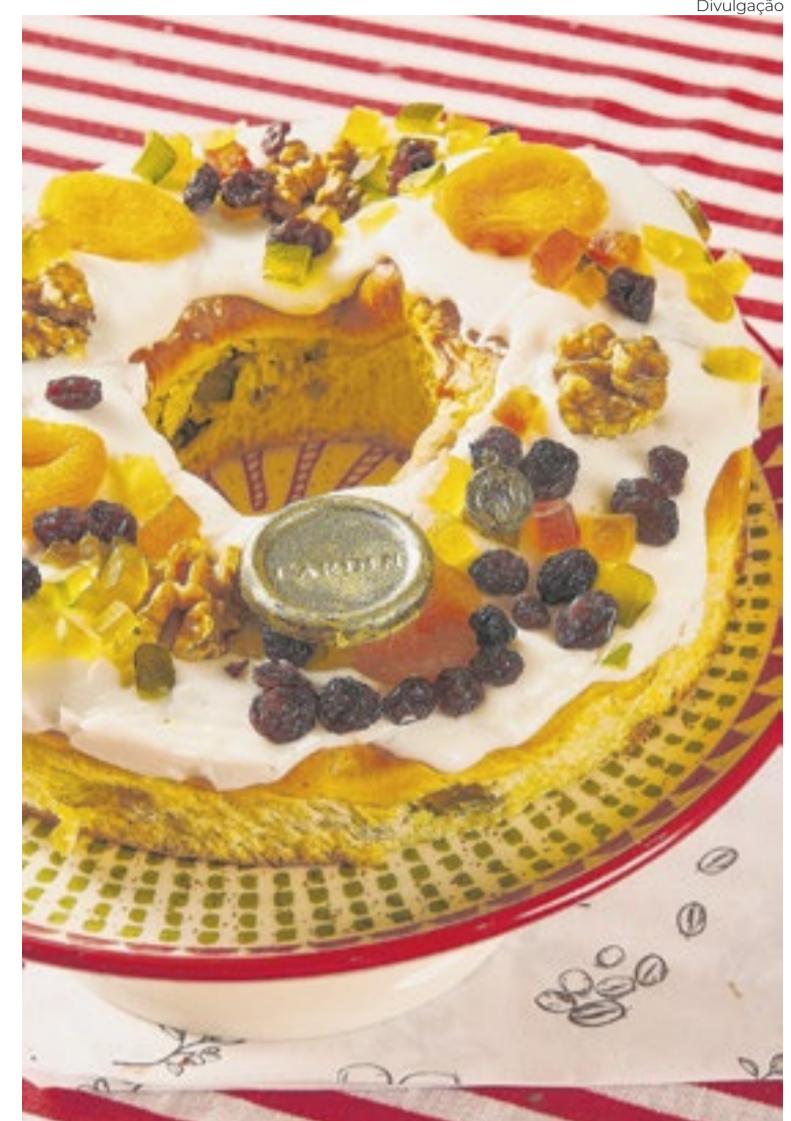


GASTRONOMIA | NATASHA SOBRINHO

(@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 número de pessoas na família: dentro da torta há um brinde em porcelana. Quem o encontrar em seu pedaco e o Rei ou Rainha e terá um ano de fartura, abençoado pelos Reis Magos. E também deve, no próximo ano, comprar e servir a Galette. Encomendas pelo link <https://l1nq.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 a Rosca de Reis (R\$ 80), preparada com uma massa macia e recheada com creme pâtissière e mix de frutas cristalizadas e finalizada com fondant, uva passas,

Bolo 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

damasco, frutas cristalizadas, nozes e também contém uma medalha de São Bento. Rua Constante Ramos, 44 – Copacabana. Tel/delivery: (21) 96703-5262.

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)



Tortamania



Rio Viennoiserie



Nolita Roastery

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 Reis (R\$ 150), feito com massa folhada com recheio de amêndoas. Rua Barão da Torre, 354 - Ipanema. Tele: (21) 3037-8638.

99512-5044.

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\$ 121, loja D. Tel: (21) 3273-0333.