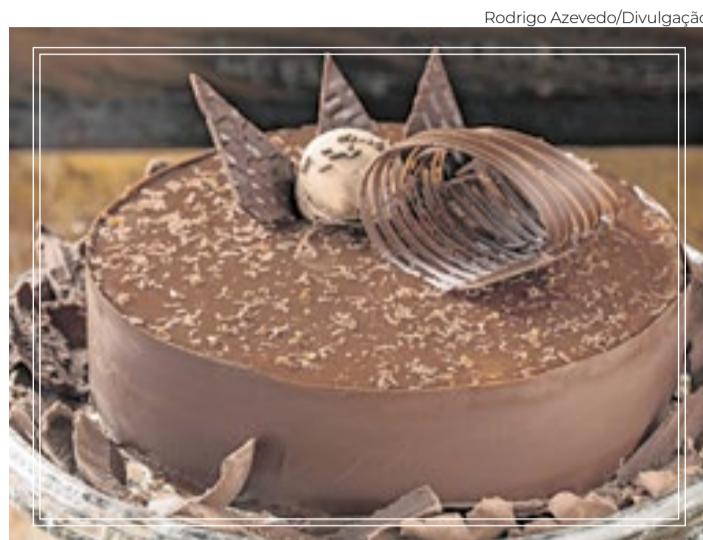


## GASTRONOMIA | NATASHA SOBRINHO

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



Diana Bakery



Talho Capixaba



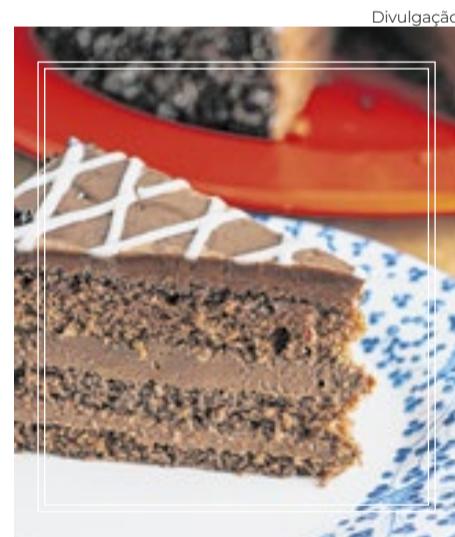
Spesso



Mäskä

Confira um suculento roteiro de bolos de chocolate em todas as suas versões

Nesta terça-feira (27) celebra-se o Dia do Bolo de Chocolate, uma sobremesa que atravessa gerações e nunca perde o encanto. Dos bolos mais intensos e úmidos às versões leves e aeradas, com camadas de ganache, mousses ou recheios cremosos, o chocolate reina absoluto tanto nas sobremesas dos restaurantes quanto nas vitrines das confeitorias. Tradicional ou reinventado, ele se adapta a estilos, técnicas e tendências, sempre atual, sempre desejado. Para não deixar você passando vontade, confira abaixo as sugestões, para todos os gostos, que o Correio da Manhã preparou para a data:



Cardin



Sem Culpa Gastronomia



La capital Cevicheria

**SEM CULPA GASTRONOMIA** – A delicatessen comandada pelo chef Marcelo Massena tem duas opções especiais de bolo de chocolate sem glúten: o Chocolatudow (R\$ 35 - fatia), o nº 1 da casa, molhadinho, fofíssimo e intenso, com notas de 3 tipos de chocolate 100%; e o Bolo Matilda (R\$ 35 - fatia) com amanteigado de chocolate belga recheado de trufado de brigadeiro de colher 100% cacau. Rua Governador Irineu Bornhausen loja R1. Largo do Machado. WhatsApp: (21) 99933-8118.

**CARDIN** – Na cafeteria o Bolo de Brigadeiro tem camadas de pão de ló de chocolate intercaladas com brigadeiro, cobertura de ganache e detalhes de chocolate branco com granulado de chocolate callebaut (fatia R\$ 19 | inteira R\$ 170). Rua Constante Ramos, 44 – Copacabana. Tel: (21) 96703-526.

**DIANNA BAKERY** – A confeitoria oferece o Bolo de Chocolate (R\$ 22 - fatia | R\$ 186 - inteiro), feito sem farinha e com doce de leite. Há ainda o Birthday Cake Trufado (R\$ 25 - fatia | R\$ 286 - inteiro), com massa de chocolate, cinco camadas de trufa e

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

**LA CAPITAL CEVICHERIA** – O restaurante peruano tem como sugestão o Bolo Criollo de Chocolate (R\$ 28), recheado de brigadeiro com sorvete de chocolate. Rua Bolívar, 21 – Copacabana. Tel: (21) 96503-4509.

**MÄSKA** – Uma das sobremesas do cardápio é o Chocolatudo (R\$ 36), bolo com texturas de chocolate, brigadeiro e calda de chocolate branco assado. Rua Joana Angélica, 159 – Ipanema. WhatsApp: (21) 99997-0250.

**SPESSO** – No menu da casa é possível encontrar a Torta al Cioccolato (R\$ 25,90). Um bolo de chocolate acompanhado de bastante calda de chocolate. Praia de Botafogo, 400, 8º andar. WhatsApp: (21) 97280-2207.

**TALHO CAPIXABA** – A delicatessen tem várias opções de tortas e bolos em seu cardápio. Destaque para a Torta de Chocolate com framboesa, a Torta de Chocolate com Amêndoas, e a Torta de Brigadeiro, (R\$ 85/ 5 fatias, R\$ 160/10 fatias e R\$ 200/ 15 fatias). Rua Barão da Torre, 354 - Ipanema. Tel: (21) 3037-8638.