

GASTRONOMIA | NATASHA SOBRINHO

(@RESTAURANTS_TO_LOVE) ESPECIAL PARA O CORREIO DA MANHÃ

Páscoa em
versão criativa

Novos sabores e combinações elevam a experiência nas docerias do Rio

Nas docerias cariocas os ovos de Páscoa ganharam novas formas e sabores e estão mais criativos do que nunca. Das versões clássicas às releituras contemporâneas, a tendência agora inclui os chamados ovos em fatia: camadas generosas de diversos tipos de chocolate e recheios, perfeitas para consumir aos poucos (ou nem tanto). Nos sabores, a inovação também surpreende, do intenso pistache ao delicado matcha, passando por combinações inusitadas que equilibram doçura e sofisticação. Uma Páscoa que vai além do tradicional e convida a experimentar. Confira as deliciosas sugestões que o Correio da Manhã selecionou para você:



Grand Hyatt



Momento Bendito

CARDIN - Mais do que uma data religiosa, a Páscoa se tornou também um convite para reunir a família, reencontrar amigos e compartilhar sabores que despertam memórias afetivas e criam novas tradições. Para tornar esse momento ainda mais especial, a casa apresenta sua Linha de Páscoa Cardin com destaque para o Ovo de Páscoa em Fatia Brigadeiros (R\$ 160 - 350g), inspirado no formato de ovos em camadas. A versão do Cardin é composta por seis camadas generosas, intercalando brigadeiro de chocolate ao leite e brigadeiro branco, envoltos por casquinhas de chocolate ao leite e chocolate branco. Rua Carlos Góis, 327 - Leblon. Tel: (21) 99748-4617.



Cardin

GRAND HYATT - Até 6 de abril, é possível encomendar as criações da chef Paula Lopes para a Páscoa. Entre as opções, destaque para: o ovo de chocolate belga 63% mesclado com chocolate belga ao leite, recheado com trufas e bombons sortidos (R\$ 245); o ovo de chocolate belga 63% recheado com geleia artesanal de laranja com baunilha e ganache de café (R\$ 285), a barra de chocolate belga recheada com ganache de chocolate e caramelo salgado (R\$ 75) ou a barra de chocolate vegana com cranberry e avelã (R\$ 58) são algumas das opções. Av. Lúcio Costa, 9600 - Barra da Tijuca. Tel: (21) 3797-952.



Que Doce!

LE CORDON BLEU - Para a Páscoa 2026, a conceituada escola de gastronomia preparou três sabores de ovos assinados pelo head chef Phillippe Brye. A primeira versão é o Meio Ovo de Chocolate Amargo recheado com ganache de chocolate ao leite e caramelo com flor de sal e crocante de amêndoas, acompanhado de cinco bombons recheados com ganache de caramelo, chocolate ao leite e cointreau (R\$ 155 - 440g). Outra pedida é o Meio Ovo de Chocolate ao Leite com ganache de chocolate branco, pasta de pistache e praliné de pistache (R\$ 155 - 440g). As encomendas podem ser feitas até dia 27 de março pelo WhatsApp: (21) 99872-2502.



Le Cordon Bleu



Talho Capixaba

MOMENTO BENDITO - Entre os destaques da casa de doces está o ovo de brigadeiro com cookies, preparado com brigadeiro cremoso e pedaços de cookies, que trazem contraste de textura. Produzido de forma artesanal, o doce pode ser encontrado em versão individual (R\$ 28,90) ou em um estojo especial com seis unidades (R\$ 130), inspirado nas tradicionais caixas de ovos de galinha, em uma apresentação lúdica que funciona bem tanto para presentear quanto para compartilhar. Av. Ataulfo de Paiva, 375 - Leblon. Tel: (21) 97692-8934.

QUE DOCE! - A confeitaria afetiva da Urca acaba de lançar sua linha especial de Páscoa, com mais de 20 novidades que incluem ovos recheados, versões de colher, barras de chocolate, opções veganas, um ovo pensado para bebês e sugestões para presentear. Entre os destaques do novo cardápio estão o Ovo Matcha (R\$ 81), uma barra de chocolate em formato de ovo recheada com brigadeiro de limão siciliano e caramelo, e o Ovo Crunch, uma versão de colher inspirada no Bolo de Chocolate Crunch, um dos sucessos recentes da casa. Rua Odílio Bacelar, 30 - Urca. Instagram: @quedoce

TALHO CAPIXABA - A padaria e delicatessen cult de Ipanema preparou para esta temporada de Páscoa uma linha de chocolates premium especialmente para a celebrar a data (R\$ 110 cada). Ao todo, são quatro versões de ovos no cardápio da casa: 70% cacau, 54% cacau, ao leite e a novidade da temporada, o ovo de chocolate branco crocante. Elaborado com chocolate de alta qualidade, o lançamento tem textura crocante do praliné de amêndoas que contrasta com a cremosidade da manteiga de cacau, trazendo um toque sofisticado e aromático. Todos os ovos acompanham seis moedinhas de chocolates variados, pensadas como uma degustação das opções apresentadas este ano. Rua Barão da Torre, 354 - Ipanema. Tel: (21) 3037-8638.