

SERVIÇO

Pudim do Kikin

EQS 302/303, Loja 85 – Fashion Mall

Instagram: @pudimdokikin

rado para alçar outros voos. Passou, então, pela cozinha do Gazebo e, em seguida, ajudou a abrir o Paradiso Cine Bar. “Era uma equipe muito boa e, como era uma casa de drinques, me dava liberdade para criar vários petiscos e outros pratos.”

Mas aí o brasileiro, que a essa altura estava pesando 140kg, decidiu dar um tempo para cuidar da saúde e da vida pessoal. Tirou um período sabático, quando fez uma cirurgia bariátrica e foi curtir o nascimento do filho. Voltou à profissão aos poucos, fazendo consultoria para restaurantes. Levou o Lâmpião Gastrobar, no Guará, à final do concurso Comida di Buteco, com a criação do Casulo de Lâmpião, uma espécie de croquete de cogumelos.

Também passou a fazer consultoria para a Sorella, casa de massas e rotisseria recém-aberta no Noroeste, onde acabou responsável pela cozinha. “Foi um reencontro com as minhas origens italianas”, relembra. Tanto que rendeu a Kiko o convite para ser membro da Federação Italiana de Cozinheiros — a FIC Brasile. “Foi um divisor de águas na minha carreira. Isso me ajudou a abrir portas, conhecer outros grandes cozinheiros.”

Ao lado de um sócio, Kiko resolveu abrir um espaço, em Águas Claras, onde, além de dar aulas de gastronomia, preparava massas frescas e congeladas. A Cesco — uma homenagem ao filho, Francesco — ia muito bem, até que a pandemia deu uma chacoalhada completa no mercado de gastronomia. O chef ficou impedido de dar as aulas de que tanto gostava. “Eu não queria migrar para o on-line. Gosto de ensinar olho no olho, interagindo e tirando as dúvidas dos alunos.”

As massas congeladas, por sua vez, fizeram bastante sucesso, já que funcionavam em esquema de delivery — ideal para o momento em que vivíamos. Mas aquela não era a praia de Kiko. “Eu, particularmente, não gosto de comida congelada. Prefiro oferecer e saborear refeições frescas.” Infeliz com o rumo que as coisas tinham tomado, o chef viu que era hora de tirar do papel um antigo projeto.

Pudim sem furinhos

Antes do início da pandemia, Kiko tinha ido a São Paulo e conheceu algumas lojas especializadas em preparar e vender pudim. E estava com a ideia de abrir uma nos mesmos moldes em Brasília. “Pudim é uma sobremesa que todo mundo gosta, faz parte do cardápio da maioria dos restaurantes e, basicamente, precisa de três ingredientes: leite condensado, ovos e leite. O único segredo é fazer bem-feito”, justifica.

Coincidentemente, o chef encontrou, no Fashion Mall, uma loja perfeita para pôr em prática o seu plano. “O aluguel tinha um preço razoável, e o tamanho era ideal para a minha produção. Além do mais, nasci e cresci na Asa Sul, conheço bem o público daqui.” Resolveu, então, investir na compra de formas, de dois fornos elétricos e um combinado e, em janeiro de 2021, abriu o Pudim do Kikin.

Kiko conta com a ajuda de uma única funcionária para dar conta da produção diária. Aceita encomendas, mas sempre tem os doces para pronta-entrega, em embalagens de 1kg, 600g, 210g e 120g, que podem ser degustados na loja ou levados para casa. Além do tradicional, o chef oferece ao menos cinco sabores e sempre tem novidades a cada mês.

No Natal, por exemplo, disponibilizou um cardápio especial com pudins de panetone, chocotone, Amaretto, pistache e frutas vermelhas. No menu fixo, os sabores café, amendoim, chocolate 70%, coco, Jack Daniels, romeu e julieta e doce de leite são sucesso garantido — a receita deste último o chef compartilha com os leitores da coluna.

Kiko explica que o pudim dele não tem os furinhos, comuns em muitas receitas. Segundo o chef, eles ocorrem quando o ovo é cozinhado em uma temperatura muito elevada e, na verdade, é uma falha. “O grande segredo do pudim perfeito está no tempo e na temperatura do banho-maria”, explica. Mas muita gente chega à loja querendo os furinhos. “Muitos dizem que o pudim da avó tinha e que é assim que eles gostam”, garante.

Uma vez por semana, Kiko também prepara fornadas de lasanha à bolonhesa, que vende congeladas com o selo de qualidade de seu antigo empreendimento, o Cesco. A ideia, porém, é se concentrar mesmo na produção de pudins e sempre buscar inovar com sabores que está testando com frequência. “O pudim é um doce que mexe com a memória afetiva das pessoas. E isso é uma grande responsabilidade”, resume.

Pudim de doce de leite



Gabriel Lima/Divulgação

Calda

- Coloque 100g de açúcar em uma panela em fogo baixo e deixe virar um caramelo dourado, mexendo sempre para que não queime. Acrescente 50ml de água em temperatura ambiente, aos poucos, e continue mexendo até dissolver todo o açúcar. Deixe esfriar e coloque em uma forma de pudim.

Pudim

- 400g de doce de leite
- 250ml de leite
- 4 ovos
- Bata todos os ingredientes com um fuê ou colher até ficar uma mistura homogênea. Coloque na forma de pudim e leve ao forno a 180°C, por uma hora e meia. Tire do forno, espere esfriar e coloque na geladeira por 12 horas antes de desenformar.