

Arquivo pessoal

Em um almoço de domingo, ele decidiu preparar um tiramissu, sua sobremesa preferida, e uma cheesecake de frutas vermelhas. “Todos gostaram do tiramissu, mas se apaixonaram mesmo pela cheesecake e foram logo avisando que ela teria que estar presente na ceia de Natal.”

Na festa, com a casa cheia, o sucesso se repetiu e todos foram unânimes: Danilo precisava comercializar a tradicional torta. Ele achou que ainda havia espaço para aprimorar a receita e, durante cinco meses, fez vários experimentos até ficar plenamente satisfeito com o resultado. O diferencial, conta, está na massa. O biscoito maisena — ou bolacha, como fala o paulista — é preparado por ele, que também usa licor, mel e leite.

Danilo também queria fugir do tradicional recheio de frutas vermelhas. Ela seria uma opção, claro, mas haveria outras, como a de goiabada cascão, compota de laranjinha kinkan, caramelo salgado, frutas e flores comestíveis, lemon curd... A esposa e as cunhadas começaram a levar as tortas para o trabalho e, no boca a boca, ganharam fama. Com a ajuda de Juliene, criou uma página no Instagram para comercializar as delícias e, assim, nasceu a Cozendo, um projeto que deve ser ampliado.

As cheesecakes são feitas sob encomenda com, ao menos, um dia de antecedência, pois precisam esfriar em temperatura ambiente e ficar, no mínimo, oito horas na geladeira. E, aos poucos, o confeitiro tem se arriscado em outras receitas, como a cheesecake com base de brownie e o cheesecake basco, cuja receita ele compartilha com os leitores da Revista. O segredo deste bolo, também conhecido como tarta de queso na Espanha, é ser assado envolto em papel-manteiga, que precisa tostar um pouco.

Os experimentos continuam até porque os planos de Danilo e Juliene incluem a abertura de um espaço gastronômico. “Será como uma extensão da casa das pessoas, onde elas possam se acomodar, fazer uma leitura e, claro, degustar nossas delícias. Eu adoro cozinhar e ela ama receber, inclusive, já fez curso de mesa posta”, detalha. O local, no Jardim Botânico, já está em reforma e a ideia é que abra as portas no primeiro semestre de 2023, quando Danilo conclui a faculdade.

O espaço não se restringirá aos doces. “As cheesecakes foram apenas o início de tudo. Vamos fazer muito mais”, planeja. Os pães e as massas, grandes paixões de Danilo, certamente entrarão no cardápio. “A gastronomia não é uma paixão, é amor mesmo. Na cozinha, eu me realizo, me acho, sou quem eu sou. É a arte onde me encontrei.”



CHEESECAKE BASCO

Ingredientes

- 1 kg de cream cheese
- 350g de açúcar
- 3g de sal
- 5 ovos
- 500g de creme de leite fresco
- 30g de farinha de trigo
- Papel-manteiga
- Manteiga
- Assadeira de fundo removível de 25cm de diâmetro

Modo de fazer

- Unte a forma com manteiga e forre-a com papel-manteiga, deixando as abas do papel para fora da forma.
- Na batedeira, bata o cream cheese com o açúcar, utilizando a raquete.
- Depois de misturar bem, acrescente os ovos um a um.
- Adicione o creme de leite e, por último, a farinha para dar estrutura à massa.
- Coloque na forma e asse em forno pré-aquecido a 200°C por uma hora ou até que fique bem queimadinho em cima e nas laterais.