

CORREIO INDICA

Andrés Ruiz

A doçura dos países

A história dos doces típicos pelo mundo transcorre em gerações de descobertas. Não há registros concretos de que os doces como conhecemos hoje estariam desde sempre vinculados a uma confecção específica, mas, sim, misturados aos pratos salgados. A sobremesa como refeição passou a ser confeccionada conforme as especiarias do oriente eram comercializadas com o ocidente, há cerca de um milênio. Assim, o açúcar de cana, a canela, o cacau, a noz moscada e outros ingredientes passaram a substituir as doçuras naturais, como mel e frutas.

A partir disso, cada país incrementou na própria culinária uma receita típica e passou a confeccioná-la de modo a agradar o gosto da população local. Na Itália, o Cannoli Siciliano ganhou o paladar do grande filósofo romano Cícero e se tornou o doce mais tradicional no país. Em Portugal, a mistura de leites, ovos cozidos e farinha formou doces cremosos de muito sucesso pelo mundo. Na França, a preparação dos mais diversos pães não se limitou ao salgado e logo se aventurou no doce. E, na América, a Argentina passou a ser referência na produção de derivados do doce de leite.

Divulgação



Dulce Patagonia

Com dois quiosques (Shopping Iguatemi Brasília e Shopping Pátio Brasil) e uma cafeteria (CLN 309 Bl. C Lj 42, Asa Norte), o Dulce Patagonia caiu nas graças do gosto brasileiro por doces argentinos. O carro chefe da casa é o Alfajor Dulce de Leche (40g por R\$ 6). Há, também,

as opções servidas em caixinhas para presentes, com até 12 unidades (R\$ 72). Além do clássico alfajor, o Volcán (R\$9,50), a Maicenita (R\$8,50), os Fudge (R\$11) e várias outras delícias. O estabelecimento funciona de segunda à sexta, das 9h30 às 19h, e sábado, até às 18h.

La Boutique Padaria Francesa

Divulgação/Instagram



Com unidade única na Asa Norte (SHCN CLN 108 BL D lojas 44/50), o La Boutique Padaria Francesa é especializado em pães artesanais. Dos doces franceses que vão desde Creme Brûlée aos Mil Folha e dos Éclair aos Macarons, a casa oferece o especial Cronuts (R\$ 12,50), desenvolvido

recentemente na culinária francesa. Ele é feito com massa folhada de croissant em formato de donuts e recheio de baunilha, além da cobertura de ganache de chocolate. Acompanhado pelo chocolate quente (R\$8,90), ele é a pedida ideal. O La Boutique abre de domingo a segunda, das 7h30 às 20h30.



Divulgação

Da Maria Doçaria Portuguesa

O Da Maria Doçaria Portuguesa vem com a proposta de levar os doces típicos do país lusitano à capital do Brasil. Entre os clássicos, o Bolo de Nozes com Ovos Moles (R\$ 150 - serve 8 pessoas) rima em nome como combina em sabor. Também não se pode falar em doces portugueses sem citar o tradicional Pastel de Nata (R\$ 60 - seis unidades). Localizado na Asa Norte (SHCN CLN 108 BL D lojas 44/50), a casa abre de terça a sábado, das 10h às 19h, e aos domingos, até às 15h.



Divulgação/Instagram

Cantina da Massa

Poucas sobremesas italianas são mais tradicionais do que o Tiramisu. Na Cantina da Massa (St. de Habitações Individuais Geminadas Sul 706 loja 04 Scls 302/3), esse doce típico, formado por creme de mascarpone, creme de leite fresco e espuma de ovos em camadas alternadas de pão de ló regado no café, sai por R\$ 32,90. O restaurante abre de segunda a quinta (11h15 às 15h30 e 18h30 às 00h), aos sábados (11h30 à 00h) e aos domingos (11h30 às 21h).