

CORREIO INDICA

Nada melhor que um docinho

A sobremesa é uma das etapas mais amadas pelo brasiliense. Por isso, o *Divirta-se mais* selecionou opções variadas para adocicar o fim de semana

Davi Cruz

Isabela Berrogain

Aos amantes de uma deliciosa sobremesa, esse bilhete é para vocês. Desde a construção, Brasília é conhecida por ser uma cidade composta por um pouco de cada região do país, característica que se estende para a gastronomia. Seja no Sul ou Norte, nada completa tão tão bem uma refeição como o famoso docinho. Com o intuito de adoçar a vida dos brasilienses, o *Divirta-se mais* traz algumas opções de sobremesas do restaurante Casa Concha, localizado no Venicce Beach, na Concha Acústica, capitaneado pelo dono e chef Pedro Moreira.

CARRU/DIVULGAÇÃO



Sobremesa à base de bolo de chocolate belga, idealizada pelo chef Pedro Moreira

A casa apresenta uma proposta diferente da convencional, na qual a cozinha passeia pela gastronomia contemporânea, mediterrânea e brasileira. Além disso, o espaço traz uma proposta recheada de afeto para relembrar as comidas feitas em casa. O chef Pedro Moreira avalia a relação dos brasilienses com as sobremesas. “Podemos dizer que os gostos e o paladar dos brasilienses são uma grande união de culturas de todas as regiões do Brasil. A preferência por doces como os de leite, de coco e de mamão é bastante presente em uma parcela dos brasilienses”, afirma.

Ele também destaca o que os moradores da capital costumam buscar em pratos como esses. “O desafio para um chef de cozinha

que trabalha em Brasília é buscar fazer sobremesas criativas e interessantes ao paladar dos brasilienses, e que venham a conquistar por insumos, releituras de receitas, que venham a fazer lembrar suas raízes. E, claro, ter sempre no cardápio algumas sobremesas mais clássicas que todos adoram”, adiciona. O chef completa com qual estilo de doces o público da cidade tem preferido, os tradicionais ou as inovações. “De um tempo para cá, os clássicos ficaram um pouco fora de evidência, experiências novas são a nova tendência”, ressalta.

Recentemente, Pedro buscou inovar no cardápio e criou uma nova sobremesa a partir da tradicional massa de bolo de chocolate belga, molhada com

Amarula e recheada com doce de leite caseiro. O prato é servido com sorvete de jabuticaba, com intuito de quebrar o elevado sabor do doce, acompanhado do azedinho no paladar. “Essa sobremesa foi um grande desafio que eu propus para mim mesmo quando decidi abrir meu bufê, queria algo impactante, chamativo, mas que não assustasse o cliente pelas suas combinações de sabores, logo foram vários testes até chegar nessa receita”, observa.

Outras indicações do chef são a banoffee na taça (R\$ 29,90), feita com crumble de biscoito, doce de leite caseiro, banana, chantilly e raspas de limão siciliano, e o bolo com cocada de abacaxi e sopa de abóbora (R\$ 34,90).