

CORREIO INDICA

Separando o joio do trigo

Hoje é celebrado o Dia do Trigo. Por isso, o *Divirta-se mais* selecionou opções variadas cujo trigo é a estrela principal

Davi Cruz

Um dos grãos mais antigos cultivados pelo homem e o segundo com maior escala de produção no mundo, o trigo é o ingrediente principal de diversas receitas como bolos, pães, doces e tortas. Como diziam as antigas cantigas de aniversário, o que não pode faltar em uma festa de aniversário é bolo, guaraná e muitos doces. Este é o lema da JMA confeitaria, empresa familiar que nasceu no coração de Jânio Gomes e Aldirene Soares.

Após trabalhar anos em panificação, o pai de Mateus, Miquéias e Milena

JMA/DIVULGAÇÃO



Bolo bombom de morango com recheio de creme ninho

ficou desempregado e usou a experiência adquirida para abrir a própria confeitaria em casa. Atualmente, Mateus se dedica às vendas de brigadeiros e brownie nas ruas de Águas Claras, Milena cuida da parte administrativa e produtos para retirada, enquanto Miquéias cria as receitas de dindins gourmet. “As criações dos produtos são feitas em família, compartilhamos ideias, estudamos os ingredientes, testamos as possibilidades, opinamos e decidimos juntos”, conta Soares.

O recheio baba de moça foi o carro chefe da empresa durante muito tempo, mas, com crescimento do consumo de leite ninho, a JMA criou um recheio leve e suave, o tradicional creme ninho acompanhado de morangos que é um dos doces mais vendidos da confeitaria, por R\$ 70.

A família atende na própria residência e trabalha com encomendas de bolos, kit festa, salgados e doces. A empresa familiar também está na plataforma do iFood.

Apesar do sucesso nos bolos, quando o assunto é trigo

não se pode deixar de falar dos pães. Para isso, a La Panière, casa de pães chefiada por Laurence, traz para a capital um pedaço da França e da tradição familiar na degustação do pão. “Nosso diferencial é o processo de produção seguindo a forma tradicional da fermentação natural, ainda assim pensando no paladar brasileiro”, afirma Laurence.

A La Panière trabalha com farinhas importadas francesas que dão um gosto diferenciado aos produtos. O folhado de chocolate, pain au chocolat, é um dos alimentos com trigo mais diferenciados da casa, pelo sabor, mas também pelo tamanho do folhado em relação à média. “As pessoas em Brasília estão com o paladar cada vez mais apurado e existem cada vez mais padarias de fermentação natural oferecendo pães de qualidade”, explica.

***Estagiário sob a supervisão de Nahima Maciel**



CLUBE do assinante 20% DE DESCONTO*

*Consulte condições.

MELHOR HOTEL FAZENDA

Prêmio Melhores Destinos

Entre os melhores hotéis fazenda do Brasil

DA REGIÃO CENTRO-OESTE 2022

RESERVA DE 2 OU MAIS APARTAMENTOS (QUALQUER PACOTE)

DESCONTOS:

20% À VISTA **10% 8 VEZES**



Tudo no Cabugi é ALL INCLUSIVE. Até a sua diversão! hotelfazendacabugi.com.br

(62) 3336.3185 • (61) 3963.8070
(62) 3336.1199 • (62) 3336.3210