



FAVAS CONTADAS

Leia mais notícias em
blogs.correiobraziliense.com.br/lianasabo

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

Doce paixão

Em dias de festa, quase sempre há a presença da grife Doce Maison na mesa do aniversariante. No bolo, nos docinhos, no pão de mel ou na palha italiana. Dezesesseis funcionários trabalham para que as encomendas saiam perfeitas — uma obsessão que só a proprietária sabe o quanto pelejou para chegar até esse patamar. A doceira brasiliense Ariane Reis (foto), de 39 anos, sequer teve tempo de estudar confeitaria. Formada em marketing pela Unieuro, trabalhou na área de eventos em cima do trio elétrico durante um carnaval na Bahia, até mesmo grávida de sete meses de sua filha Maria Carolina.

A mudança de profissão veio quando recebeu uma caixa de bem

casados feitos pela renomada doceira carioca Elvira Bona. Entusiasmada com o presente, Ariane sentiu o desafio de ela própria criar o sabor e a qualidade do produto, já naquela altura envolvida na confecção de bolos em parceria com a irmã Alessandra Bicalho, formada em engenharia ambiental.

“Fiz 22 vezes a receita do bem casado até dar certo”, revela a profissional autodidata, cuja formação se resumia aos cursinhos ministrados no Rei das Embalagens. Obter uma massa macia e fofa pingada no bico de confeitiro foi a glória que a levou a expandir o cardápio para muitas outras variedades de doces.

Refeição em três etapas

Inspirada na avó materna, que criou sete filhos “fazendo comida simples e saborosa, como carne de panela e galinha caipira”, Ariane decidiu oferecer almoço e jantar. Para tanto, contratou o chef Toni Raniele, que comanda a cozinha do que ela chama “bistrô brasileiro porque é farto”. Há diversas opções no cardápio, mas o mais pedido é o executivo maison week. “Nós não participamos do evento Restaurant Week porque temos o nosso próprio”, explica.

São duas opções de entrada, três do prato principal e duas de sobremesa por R\$ 69 servidas no almoço de segunda a sábado e no jantar de quinta a sábado. O menu não é fixo, mas sempre tem

frutos do mar, como o camarão à moda, vem salteado ao molho bechamel com arroz colorido de presunto e ervilha finalizado com batata palha. Outra opção é tilápia com fettuccine ao molho de limão siciliano, além de filé à milanesa com muçarela e massa.

Com uma vitrine repleta de doces, no bem decorado espaço que fica no vão entre o Bloco A e o Bloco B da 305 Sul, a sobremesa é sempre uma tentação. Café espresso Anero, do cerrado mineiro, com notas de chocolate e caramelo completa o delicioso combo. Com mais R\$ 10 você ainda pode sorver a leveza do espumante Brutal Fruit Spritzer de 275ml. Reservas: 99250-9574.

DOCE MAISON/DIVULGAÇÃO



LIANA SABO/CB

LIANA SABO/CB

