

CORREIO INDICA

PRALINÉ/DIVULGAÇÃO

Bola de
futebol da
Praliné, na
205 Sul

Com açúcar, com afeto

DIVULGAÇÃO/CHAMONIX

Confeitarias da cidade mesclam as culinárias europeia e brasileira para agradar os mais diversos paladares dos amantes de doces

Isabela Berrogain

Ideais para um café da tarde ou uma pausa no dia corrido, as confeitarias são estabelecimentos especializados na produção de doces, bolos, tortas, pães e outras delícias culinárias. No menu das casas, é grande a variedade de sobremesas artesanais e receitas afetivas que exploram o melhor da culinária internacional, principalmente europeia. Por toda a capital, encontram-se desde lojas tradicionais, com opções clássicas, até as mais modernas, com criações contemporâneas e inovadoras.

Tradição na cidade, a Praliné, confeitaria fundada pelo casal suíço George e Vera Straub, comemora 51



**Copo
perfeição,
o mais vendido
da Chamonix**

anos de sucesso. “Os nossos produtos são inspirados em receitas suíças e austríacas”, conta a neta dos europeus, Giulia Vendramini. “O sabor dos nossos produtos é único e totalmente afetivo. Os clientes nos conhecem desde quando a casa foi fundada, então têm essa relação afetiva conosco”, define. Desde 1973, a loja ocupa o

mesmo espaço da 205 Sul.

“Eles contam histórias do tipo: ‘Eu comia muito aqui’ ou ‘Vinha sempre com a minha mãe quando eu morava nessa quadra’. Sempre ouvimos esses relatos, nossos clientes são recheados de histórias”, garante Giulia. No cardápio, são inúmeras opções de doces para agradar os mais diferentes paladares.

O carro-chefe do restaurante, no entanto, são os bufês de café da manhã (R\$ 52,90 de segunda a sexta e R\$ 61,90 aos sábados, domingos e feriados) e chá da tarde (R\$ 61,90), em que o cliente pode comer à vontade. Além das sobremesas, a opção conta com frutas, tapiocas, pães e biscoitos salgados. Outros destaques, de acordo com Giulia, são as tradicionais bombas de chocolate (R\$ 18,50), e a bola de futebol (R\$ 16,90), com cobertura de chocolate e recheio de marshmallow.

Mais recentemente, a Chamonix Patisserie começou a fazer parte do circuito de confeitarias da cidade. Em funcionamento desde março de 2020, a casa abriu um negócio pequeno, de receitas caseiras que seriam, a princípio, comercializadas apenas por entrega e retirada. Com o fim da pandemia e do distanciamento social, a loja, localizada no Sudoeste, passou por reformas a fim de começar a receber os clientes.

“Nosso diferencial está nos doces que nos trazem memórias afetivas. Sabe aquele bolinho de cenoura que te leva de volta à infância? Você encontra aqui. Procuramos fazer nossos doces de forma simples e gostosa, mantendo um sabor equilibrado, suave e caseiro”, detalha a proprietária Lindaiana Vieira.

Apesar de ser inspirada nas confeitarias francesas, a Chamonix se baseia na culinária do Brasil. “Aqui, nossos doces são bem brasileiros, adaptados para o gosto nacional. Temos opções com doce de leite, frutas tropicais como abacaxi e maracujá e, claro, nosso queridinho brigadeiro”, lista Lindaiana.

Segundo a proprietária, o produto mais vendido da casa é o copo perfeição (R\$ 25), mistura entre brigadeiro belga, brownie de brigadeiro meio amargo, mousse de ninho e morangos picados. Outro destaque são os bolos gelados (R\$ 10): “Eles trazem aquela sensação de nostalgia, do bolinho embrulhado de coco bem molhadinho que nos traz tantas memórias boas”.