

CORREIO INDICA

Com toque brasileiro

Sobremesa amada no mundo inteiro, o cheesecake conquistou o paladar com versões que levam um gostinho do sabor nacional

Isabela Berrogain

A combinação perfeita entre o frescor do queijo com uma base crocante foi o suficiente para popularizar uma das sobremesas mais amadas do mundo. O cheesecake, que tem origem na Grécia Antiga, evoluiu ao longo dos séculos e caiu no gosto das mais variadas culturas. As diferentes versões e sabores, que variam desde a famosa receita de Nova Iorque a opções com chocolate ou caramelo, por exemplo, destacam a versatilidade da sobremesa, escolha clássica em confeitarias ao redor do mundo.

Em Brasília, a paixão pelo doce é tanto que o público encontra casas voltadas exclusivamente para a torta. Um desses exemplos é a Cozendo, empreendimento do tecnólogo em gastronomia Danilo Cancian e da esposa Juliene Botelho, que abriu as portas este ano. Na loja, os clientes encontram diariamente o cheesecake espanhol (R\$ 27,90 — fatia), também conhecido como

tarta basca, e o cheesecake tradicional com geleias artesanais de frutas vermelhas, amarelas e morango (R\$ 29,90 — fatia).

Para acompanhar, o menu do restaurante conta com opções de bebidas exclusivas, como o chá Aurora (de R\$ 12,50 a R\$ 24,50), desenvolvido pela parceira da loja, Kurtea. Danilo e Juliene também preparam tortas sob encomenda, para pedidos feitos com dois dias de antecedência.

“Nós, brasileiros, conseguimos adequar a receita ao nosso gosto quando realizamos o casamento perfeito do cream cheese com a nossa típica e saborosa goiabada cascão ou com as nossas deliciosas geleias artesanais de frutas”, destacam o casal sobre o segredo do sucesso da sobremesa no Brasil.

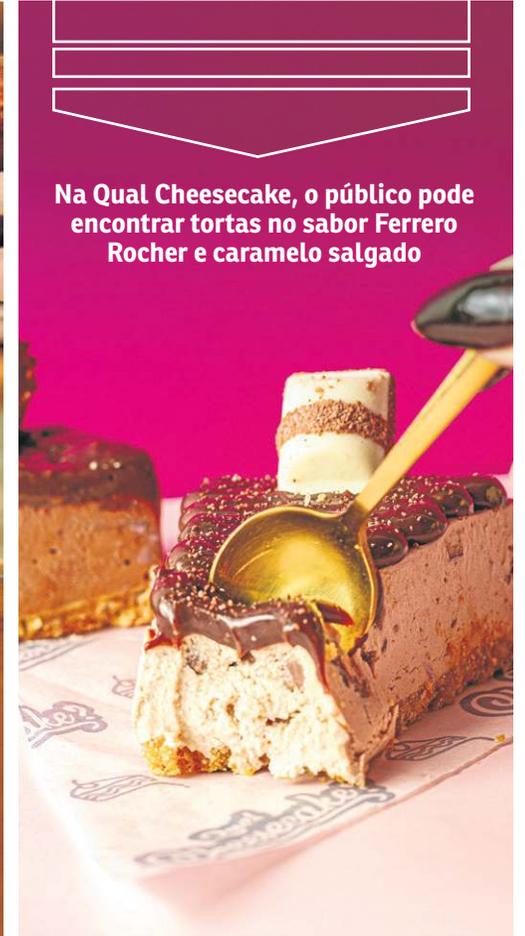
Há mais tempo no mercado, a Qual Cheesecake também busca adaptar o doce ao paladar nacional. “Pegamos a receita tradicional de Nova Iorque e transformamos o cheesecake em uma sobremesa

THAÍS BATALHA



O cheesecake tradicional pode ser encontrado diariamente na Cozendo

ANDRIA BEATRIZ LUSTOSA



Na Qual Cheesecake, o público pode encontrar tortas no sabor Ferrero Rocher e caramelo salgado

ONDE COMER?

COZENDO

- Comércio Local do Condomínio Solar de Brasília, quadra 3, sala 203 — Jardim Botânico
De segunda a sexta, das 14h30 às 20h
Sábado, das 10h às 16h

QUAL CHEESECAKE?

- St. B Norte QNB 1, lote 20, sala 301 — Taguatinga Norte
De terça a domingo, das 12h às 20h

acessível e brasileira. O cheesecake, geralmente, é pouco conhecido e sem muitas inovações em sabores e texturas. Como nossa loja é especializada, podemos focar toda nossa energia nos sabores, receitas e complementos, por exemplo, o nosso novo sabor de paçoca com chocolate”, explica a proprietária Letícia Spíndola.

Filha de pai mineiro, Letícia se apaixonou pela proposta de estar à frente de uma loja que foca em doces à base de cream cheese. “Sobremesas com queijo são super comuns e amadas aqui no Brasil, como Romeu

e Julieta, queijada e o quindim, por exemplo. Por que não adicionar mais um doce fantástico a essa lista?”, indaga a proprietária.

No cardápio da casa, são oito opções de sabores. Segundo Letícia, os mais pedidos são o tradicional com geleia de frutas vermelhas, Ferrero Rocher, caramelo salgado, blueberry, além da novidade de paçoca. O valor varia entre R\$15 — sabores clássicos — e R\$18 reais — sabores especiais — por fatia. A loja também trabalha com tortas inteiras a pronta entrega e recebe encomendas com até um dia de antecedência.