

Leia mais notícias em  
[blogs.correiobraziliense.com.br/lianasabo](https://blogs.correiobraziliense.com.br/lianasabo)



MATHEUS DANTAS/DIVULGAÇÃO

MATHEUS DANTAS/DIVULGAÇÃO



LIANASABO/CB

## Panetones da Lily

A todo o vapor com as obras de sua primeira confeitaria que vai se chamar Lilie, na 211 Sul, a chef Lily Araújo decidiu abrir o livro de receitas mais cedo, e lançar dois produtos para os brasileiros tomarem gosto do que será vendido na casa, cuja abertura está prevista para março de 2025.

A partir de 1º dezembro estarão disponíveis panetones de frutas cristalizadas feitos com massa de fermentação natural por 24 horas, aromatizada com cascas de limão siciliano, cumaru e baunilha, recheados de



MATHEUS DANTAS/DIVULGAÇÃO

uvas passas pretas, laranja e cupuaçu (R\$ 89). A mesma massa é usada no panetone recheado com creme de pistache californiano e ganache de chocolate branco finalizado com crocantes de pistache (R\$ 180).

Ainda tem o chocotone

recheado com chocolate 63%, chocolate gold e chocolate branco (R\$ 120). Estarão à venda em todas as casas do Grupo Família Papà: Marie Cuisine, Cozze Mediterrâneo, Nonno Cantinetta, Papà Cucina e Babbo Osteria.

## Borbulhas francesas

Está aberta a temporada de espumante! Não que outra época não seja propícia para borbulhas, afinal comemorações se fazem o ano inteiro, mas é nas festas de fim de ano que elas estão bem mais presentes nas garrafas, nas taças, nas mesas de celebração. O Brasil tem dezenas de boas marcas de espumantes produzidos na Serra Gaúcha que estão disponíveis no mercado local.

Para quem faz questão de brindar a chegada de 2025 com champanhe francês, a sugestão é uma grife de 200 anos. Em 1815, a família do enólogo alemão Florens Louis Heidsieck, que já havia agradado o paladar de Maria Antonieta, rainha da França, com um espumante à base de Pinot Noir, estabeleceu parceria com o francês Guillaume Piper e nasceu assim a

LIANASABO/CB



emblemática Piper Heidsieck.

A história foi lembrada por Bernardo Avelar (foto), sócio da importadora Del Maipo, que recebeu o diretor comercial da marca Piper, como é chamada, para as Américas, para lançar no Izzi Wine Garden, à beira do lago, novas edições do champanhe, como Cuvée Brut (R\$ 607,80), French Riviera (R\$ 748,91), Rose Sauvage (R\$ 781,46) e Millesime (R\$ 890). À venda em @\_winec

## Com gelo, sob o sol

Assim Kaion Barbosa, representante da Veuve Clicquot em Brasília, recomenda degustar o Cuvée Rich, que “é feito para ser servido com gelo ou bem gelado a 4°C”.

Segundo ele, trata-se de um champanhe fácil de beber, ideal para todas as estações. Traz no rótulo a cor laranja que identifica os produtos da Maison Veuve Clicquot. Foi fundada em

1772 por Philippe Clicquot-Muiron, sucedido pela mulher a viúva Clicquot, que obteve muito sucesso ao produzir a bebida escolhida pela nobreza e pela rica burguesia europeia. Desde 1987, Veuve Clicquot faz parte do grupo Louis Vuitton Moët Hennessy. À venda na Super Adega, saem Rich Blanc por R\$ 439,90 e Rich Rosé, R\$ 499,90.

DIVULGAÇÃO

