

CORREIO INDICA

Isabela Berrogain

Quando o assunto é sobremesa, o pavê é um dos queridinhos das famílias brasileiras. Para este Natal, aprenda como tornar ainda mais saborosa a receita do doce

Delícia natalina

Tradicional sobremesa brasileira, o pavê é um dos doces mais simples e práticos de serem preparados para a noite de Natal. Saboroso, o prato é, basicamente, uma união de camadas de biscoitos embebidos em líquidos como leite ou café,

alternadas com um creme à base de leite condensado e creme de leite. Com sabor adocicado e textura cremosa, ele conquista os mais diversos paladares, tornando-se um clássico da família brasileira nas festas de fim de ano. Mesmo se tratando de

uma receita tradicional, a versatilidade do pavê permite variações que acrescentam novas camadas de sabor ao doce. “Colocar frutas frescas, como morangos, traz frescor e textura à sobremesa”, sugere a chef Amanda Figueiredo, proprietária da

Mandiê Doceria. Ela acrescenta que creme e biscoito são os únicos ingredientes essenciais para o período natalino, a chef elaborou uma receita de pavê inspirada no merengue Sophia, um dos mais vendidos da casa. Deliciosa combinação

de brigadeiro branco, morangos frescos e suspiro, o doce é vendido na Mandiê em taças de tamanho P (R\$ 109 — 950ml), M (R\$ 158 — 1450ml) e G (R\$ 280 — 2200ml). Encomendas podem ser feitas pelo número (61) 99259-7078.

Divulgação/Mandiê Doceria



Aprenda a fazer a receita de pavê da chef Amanda Figueiredo, inspirada no merengue Sophia da Mandiê Doceria



Pedro Calil

Panetone trufado de chocolate com laranja é a novidade no Ernesto Cafés Especiais

Panetone artesanal

Café conhecido na cidade, o Ernesto apresenta, neste Natal, uma novidade — o lançamento do panetone trufado de chocolate com laranja. A receita,

que prioriza a tradição da longa fermentação, inclui farinha importada da França e uma essência natural desenvolvida na própria cafeteria, feita

RECEITA

INGREDIENTES

- 1 caixa de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 1 gema de ovo
- 1 xícara de leite
- 1 colher de amido de milho

MODO DE PREPARO

- Para fazer o creme branco, coloque em uma panela o leite condensado, creme de leite, uma gema de ovo e o leite já com o amido de milho dissolvido
- Mexa em fogo médio até dar uma engrossada e depois desligue o fogo
- Reserve e cubra com um plástico
- Separe biscoito champanhe e leite

- Cubra o fundo da taça com o creme branco já frio, umedeça levemente o biscoito champanhe no leite e forre o fundo da taça com o biscoito umedecido

- Coloque outra camada de creme branco e biscoito champanhe umedecido por cima
- Coloque mais uma camada de creme e, por cima, morangos frescos cortados ao meio
- Construa camadas dessa forma até encher a taça
- Decore a taça com morangos frescos e suspiros em formatos de gota

com rasas de laranja-bahia, limão, baunilha e o aromático cumaru, substituindo as essências industrializadas. No recheio, o ingrediente principal

é o ganache de chocolate meio amargo. O valor do produto inteiro (700g) é R\$ 75, enquanto a fatia sai por R\$ 16 nas lojas da marca.