

CORREIO INDICA

Isabela Berrogain

Mochi, panacota, choux cream, dango e tiramisú enchem de sabor o menu da Daitsuki. Ainda sem loja física, a marca tem ponto de venda fixo no mercado Mikami e trabalha sob encomenda

Apaixonada pela cultura oriental e pela confeitaria, Andreia Xavier procura, há anos, mergulhar de cabeça nas tradições nipônicas que tanto admira. Foram as aulas da língua estrangeira que a incentivaram a se aventurar na cozinha de casa, testando receitas de doces e buscando aprender mais sobre as técnicas e ingredientes utilizados no Japão. Aos poucos, o hobby virou profissão e deu origem a Daitsuki, doceria que, segundo a proprietária, “busca trazer um pedacinho do Japão para Brasília”.

“Tenho um grande respeito pela cultura japonesa, então, busco estudar as receitas originais, entender os significados e utilizar ingredientes autênticos sempre que possível”, garante Andreia, que afirma também participar frequentemente de cursos com mestres da

confeitaria nipônica e manter diálogo constante com a comunidade nikkei de Brasília. Para conectar as tradições do Japão às brasileiras, a confeitaria procura criar doces que sejam acessíveis ao paladar nacional, sem perder a essência original.

“Às vezes, com uma leve adaptação ou com uma estética que remete a personagens de animes ou símbolos culturais, nossos doces despertam curiosidade e carinho”, exemplifica. Entre as opções presentes no menu, o queridinho dos clientes é o mochi (R\$ 22), feito de arroz glutinoso cozido, batido e moldado, símbolo de sorte e prosperidade. Os doces são recheados de matchá, melona, pistache, café, chocolate, frutas vermelhas, uva, manga, morango, maracujá, avelã, ninho, paçoca, baunilha, caramelo, doce de leite e mais sabores.

AS DELÍCIAS DA CONFEITARIA JAPONESA

DIVULGAÇÃO/DAITSUKI



As panacotas são decoradas no formato de capivaras, gatinhos e coelhinhos

“Diferentemente dos doces brasileiros, que, muitas vezes, são mais intensos e açucarados, os doces japoneses são mais sutis e equilibrados — é como se fossem feitos para proporcionar uma experiência sensorial

completa”, compara Andreia. Segundo ela, se destacam por terem uma história ou simbologia por trás, assim como o mochi.

O menu do Daitsuki também oferece ao público opções de panacotas, que variam entre R\$ 20 e R\$ 30, no formato de gatinhos, coelhinhos e capivaras. “A confeitaria japonesa é delicada, tanto no sabor, quanto na



Além de funcionar sob encomenda, a loja tem ponto fixo no supermercado Mikami

apresentação. Ela valoriza a estética”, explica a confeitaria.

Outros itens disponíveis no cardápio são o choux cream (R\$ 16), nos sabores doce de leite, chocolate black, frutas vermelhas, pistache, matchá e manga, dango (R\$ 27), doce japonês tradicional feito de farinha de arroz glutinoso, açúcar e shoyu, e o tradicional tiramisú (R\$ 16).

A Daitsuki ainda não possui loja física própria, mas a marca tem ponto de venda fixo dentro do supermercado Mikami, na 414 Sul, além de funcionarem sob encomenda, pelo contato (61) 9648-9685. A confeitaria ainda participa de diversos eventos culturais, principalmente os voltados para a cultura japonesa. Segundo Andreia, também existem planos de abrir um ateliê em breve para atendimento ao público com doces à pronta entrega.

ALMOÇO EXECUTIVO NO PLAY BOWLING!

DE SEGUNDA A SEXTA,
DAS 12H ÀS 15H.

PRATOS ASSINADOS PELO
CHEF RONNY PETERSON.

VALOR: R\$69,00.

DRINKS EXCLUSIVOS POR
ROBSON ROMANO & GUTTO LOPES.



play
bowling

clube

RESERVAS E INFORMAÇÕES: ☎ (61)99556-4529 @playbowlingpier21 Local: Shopping Pier 21

FAÇA SEU EVENTO AQUI! ANIVERSÁRIOS E EVENTOS CORPORATIVOS COM PACOTES ESPECIAIS.

