

BRUNA GASTON CB/DA PRESS

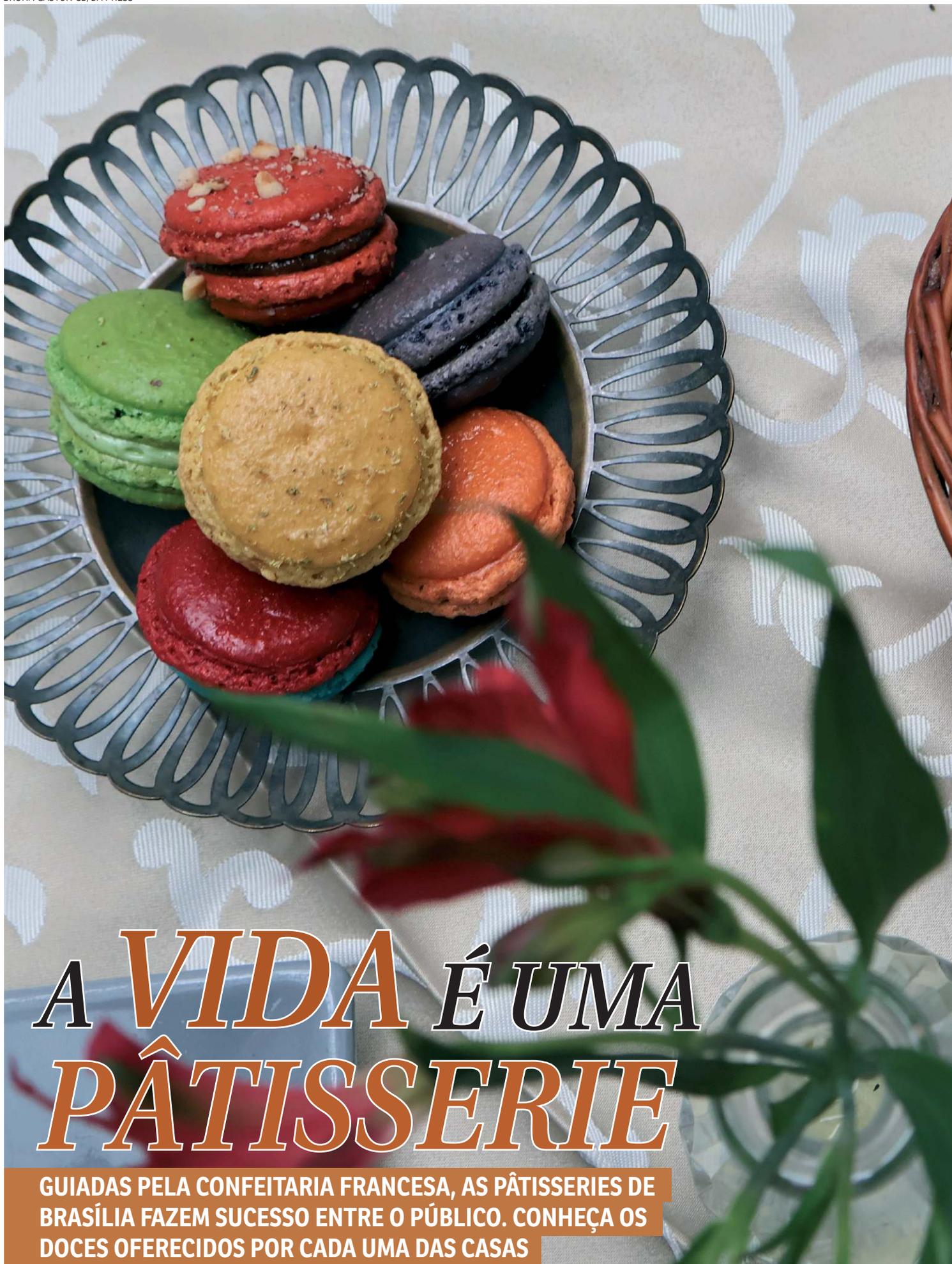
Isabela Berrogain

No Brasil, a cultura das pâtisseries vem ganhando destaque ao unir a tradição da confeitaria francesa à criatividade da cozinha brasileira. Inspiradas nas clássicas casas parisienses, elas oferecem ao público doces finos, como macaron, éclairs e entremets, que, muitas vezes, acabam ganhando identidade própria quando misturados aos sabores nacionais. Tendência no país, tais confeitarias ganham força na capital, conquistando o público brasiliense.

“Uma pâtisserie é uma confeitaria sofisticada, dirigida por um mestre confeitoiro, o maître pâtissiere, formado especificamente para essa função. É ele quem cuida de todos os detalhes ao longo do processo, da escolha dos ingredientes à decoração final”, explica Daniel Briand, responsável pelo famoso café de mesmo nome.

“Ser uma pâtisserie é quase como ser um alquimista”, declara a confeitadeira Priscila Ricci. “É saber equilibrar sabores, ser resiliente, persistente, paciente... Uma das minhas maiores alegrias é marcar a vida das pessoas pelo paladar e criar memórias afetivas”, diz.

Nesta semana, o Divirta-se Mais apresenta algumas das principais pâtisseries da cidade, que, inspiradas pela culinária francesa, unem sofisticação e sabor.



A VIDA É UMA PÂTISSERIE

GUIADAS PELA CONFEITARIA FRANCESA, AS PÂTISSERIES DE BRASÍLIA FAZEM SUCESSO ENTRE O PÚBLICO. CONHEÇA OS DOCES OFERECIDOS POR CADA UMA DAS CASAS