

## CORREIO INDICA

Isabela Berrogain

## SABOR DO NATAL

TRADIÇÃO DO FIM DE ANO, O PANETONE TOMA CONTA DOS MENUS DE CAFÉS E PADARIAS, NAS VERSÕES CLÁSSICAS, RECHEADAS OU REINVENTADAS

Um dos símbolos mais marcantes do fim de ano, o panetone é tradição nas mesas brasileiras durante o Natal e ano novo. O aroma doce que exala da sobremesa anuncia que é tempo de celebração e torna o bolo natalino na estrela de cafés da manhã especiais e ceias em família, ou até mesmo em presente para pessoas queridas. Seja nas versões clássicas, recheadas ou reinventadas com chocolates e cremes, o ritual saboroso marca a despedida do ano que passou.

No Ernesto Cafés Especiais, o consagrado panetone trufado de chocolate amargo com laranja volta a ser destaque no menu de Natal. Feita a partir de farinha importada da França, essência natural desenvolvida na loja, raspa de laranja-bahia, limão, baunilha e cumaru, a opção tem massa leve e textura aveludada. “Pensamos em algo que fosse familiar, com o



chocolate meio amargo, mas com um toque especial que trouxesse o espírito do Natal”, explica Marta Liuzzi, chef responsável pela receita.

“A laranja-bahia adiciona frescor e sabor, enquanto o cumaru reforça a delicadeza e a exclusividade do nosso panetone”, complementa. O

panetone de fudge de chocolate, por sua vez, é novidade no cardápio. Trata-se de um bombom de textura macia, com recheio cremoso de chocolate e castanha de caju. Com validade de 15 dias, cada embalagem contém 150g e custa R\$ 29. Os clientes também podem optar por adquirir o panetone

inteiro (700g), no valor de R\$ 120. A fatia, um quarto do todo, sai por R\$ 29.

Na Los Santos Pizza & Pão, são quatro opções de panetones, feitos a partir de receitas exclusivas do chef Thiago Leopoldino. Para quem prefere a versão original, a opção ideal é a de frutas (R\$ 119 — 600g),

PEDRO CALIL

## Onde comer?

**Ernesto Cafés Especiais**

CLS 115, bloco C, loja 14  
CLN 108, bloco A, loja 48  
Todos os dias, das 7h às 22h

Caixa Cultural Brasília (Setor Bancário Sul, quadra 4, bloco A, lotes 3/4, loja 1)  
Todos os dias, das 8h às 21h

**Los Santos Pizza & Pão**

SRTVN Ed.  
Radio Center, loja 54  
De segunda a sexta,  
das 11h às 23h30  
Sábados, domingos e  
feriados, das 16h às 23h30

preparada com cranberry e uva-passa branca. O tradicional chocotone (R\$ 109 — 600g), recheado com pedacinhos de chocolate, também faz parte do menu da casa, ao lado do panetone de Nutella (R\$ 139 — 850g) e o de pistache (R\$ 149 — 850g).

“O objetivo foi criar produtos que realmente entregassem sabor e uma experiência memorável. Cada panetone passa por um longo processo de fermentação e cuidado absoluto com os ingredientes. Queremos que as pessoas levem para casa algo especial, seja para a ceia ou para presentear”, afirma o chef.

Para garantir o frescor e a qualidade dos produtos, os panetones, que passam por um longo processo de fermentação natural, devem ser encomendados com pelo menos 72h de antecedência.