

CORREIO INDICA

Isabela Berrogain

Confeitaria brasileira pioneira em preparos sem leite e sem glúten, a Quitutices, na 315 Sul, preparou uma ceia para encomendas com receitas inclusivas, que têm como propósito reunir toda a família ao redor da mesa. Além dos doces voltados ao público celíaco ou intolerante à lactose, a casa ainda oferece opções de doces sem adição de açúcar para serem desfrutados nas festas de fim de ano.

Fazem parte do menu bolos, tortas, pavês, pudins, quiches, chocotones e panetones preparados com segurança, sem risco de contaminação cruzada. “O verdadeiro sentido da ceia é quando todos podem partilhar desse momento”, diz a chef e fundadora Inaiá Sant’Ana. As encomendas podem ser feitas pelos telefones (61) 3543-5057 e (61) 98303-5396.

Entre as opções de doces, destaca-se a novidade pavlova com frutas vermelhas (R\$ 310 — tamanho único), à base de merengue, com recheio de ganache branca e finalizada com frutas vermelhas. Outro lançamento é a torta de morango (R\$ 250 — tamanho único), com base crocante de farinha de amêndoas e recheada com creme de baunilha e geleia de morango.

O cheesecake natalino (R\$ 280 — tamanho único) — bolo “amanteigado” de red velvet com creme de castanha decorado com geleia de frutas vermelhas — também é destaque no menu. A guirlanda de brownie (R\$ 250 — tamanho único), decorada com ganache de chocolate preto ou branco e frutas vermelhas,

HENRIQUE FERRERA



A confeitaria Quitutices preparou receitas especiais de fim de ano que não levam glúten ou lactose

Localizada na 315 Sul, a confeitaria Quitutices oferece opções de sobremesas de fim de ano sem glúten e sem lactose

A doçura do fim de ano

aparece no cardápio nas versões chocolate e red velvet.

Para os “chocolatras” de plantão, o rocambole de chocolate com framboesa e de brigadeiro é a pedida ideal. Ambos saem por R\$ 310 cada. Marca registrada do Natal, os panetones e chocotones de fim de ano também se fazem presentes no menu. Disponíveis nas linhas básica e especial, eles são elaborados com farinha de amêndoas, mix de farinhas sem glúten, ovos, açúcares demerara e mascavo,

ONDE COMER?

CLS 315, bloco A, loja 33
Segunda, das 12h30 às 20h
De terça a sábado, das 10h às 20h — Encomendas podem ser feitas pelos telefones (61) 3543-5057 e (61) 98303-5396.

.....

suco de laranja com cenoura.

O panetone é feito à base de massa branca e frutas cristalizadas, enquanto o chocotone é preparado com massa de chocolate e pedaços de chocolate. Os valores dos doces de 250g variam entre R\$ 79 a R\$ 95, a depender do

recheio (ganache de chocolate, creme de caramelo ou creme de baunilha).

Há também as opções mais elaboradas, de pistache, brigadeiro, Ferrero Rocher e Negresco, a R\$ 210. As tradicionais Charlottes, feitas com biscoitos artesanais tipo champagne, também aparecem no menu nas versões sem glúten e sem lactose. Dentre as opções estão: de frutas vermelhas, tiramisù e Ferrero Rocher. A pequena serve de 10 a 12 pessoas, a R\$ 350. A média, de 15 a 20 pessoas, a R\$ 450.

Para quem não abre mão

de um bolo, os destaques são os sabores napolitano de Natal, com massa red velvet e de chocolate com recheios de ganache branca, geleia de frutas vermelhas e brigadeiro de leite de coco, e decoração natalina; o red velvet de Natal, com ganache branca e frutas vermelhas; e o brigadeiro de Natal, massa de chocolate feita com coco ralado, sem adição de farinhas, recheada com brigadeiro de leite de coco, e decorada com ganache e brigadeiros. Os valores variam de R\$ 295 a R\$ R\$ 395, a depender do tamanho.