

CORREIO INDICA

Isabela Berrogain

Café, cacau e encanto

Proprietária da marca Reginetta, Mika Ribeiro se dedica à arte do tiramisù desde 2017. Aprenda a fazer a versão caseira do doce italiano com a confeitadora

Em 2017, a chef de cozinha Mika Ribeiro começou a vender tiramisù nos comércios de Brasília como fonte de renda extra. Na época, conta a confeitadora, a capital não havia um mercado voltado especificamente para a sobremesa italiana, que faz sucesso entre os brasileiros ao reunir os sabores do café, creme, cacau e biscoito champanhe. Foi daí que surgiu a Reginetta, inicialmente Rainha do Tiramisù, primeira marca do doce na cidade, que atualmente funciona sob encomenda.

“A minha ideia sempre foi trazer a confeitaria artesanal. Por isso, eu sempre fiz questão de fazer o mascarpone e o biscoito de champanhe que vão no tiramisù, por exemplo”, relata a chef. “Tento manter minha receita mais fiel possível à versão italiana”, garante a cozinheira.

Sucesso no Brasil, o tiramisù chama atenção logo pelo nome, aponta Mika. “Apesar de soar diferente para muita gente, faz muito sucesso, porque surpreende pela delicadeza. Quando as pessoas provam, descobrem algo totalmente diferente do que imaginavam”, diz a confeitadora.

“O que torna essa sobremesa especial é justamente esse equilíbrio: o tiramisù é, ao mesmo tempo, balanceado, complexo e delicado. Nenhum sabor se sobrepõe ao outro”, descreve a dona da marca. Além disso, há uma certa familiaridade dos brasileiros com o doce italiano: “São sabores muito familiares, como o creme de leite e essa estrutura que é como se fosse um pavê”, lista a confeitadora.

Na Reginetta, fazem parte do cardápio o tiramisù clássico (R\$ 64 — duas pessoas), com biscoito champanhe e mascarpone de produção própria, café especial de Caparaó, Minas Gerais, gemas pasteurizadas, vinho marsala e cacau em pó; o tiramisù cake (R\$ 190 — 12 a 15 pessoas), versão pensada para aniversários e comemorações; e a torta browniemisù (R\$ 280 — 12 pessoas), que combina brownie de chocolate, biscoito champanhe embebido em café, creme de mascarpone e cacau em pó.

O menu da casa vai além da sobremesa italiana e oferece outras opções da confeitaria clássica, como o pavê de banana americano (R\$ 49 — duas pessoas) e o tradicional alfajor argentino (R\$ 18/und.).

REGINETTA/DIVULGAÇÃO



Criada pela confeitadora Mika Ribeiro, Reginetta é a primeira marca de tiramisù da cidade

REGINETTA/DIVULGAÇÃO



Fazem parte do cardápio da casa o tiramisù clássico, o tiramisù cake e a torta browniemisù

INGREDIENTES

- 600 g de mascarpone;
- 5 ovos;
- 100 g de açúcar;
- 50 ml de vinho marsala ou licor de café;
- 1 pacote de biscoito champanhe (savoiardi);
- 400 ml de café bem forte (passado ou feito na cafeteira italiana);
- Cacau em pó 70% ou mais.

MODO DE PREPARO

- Comece separando as gemas das claras;
- Em uma tigela, misture as gemas com o açúcar e leve ao banho-maria;
- Bata com um fouet ou batedeira de mão até formar

- um creme claro e fofo;
- Reserve o creme;
- Bata o mascarpone gelado batedeira em velocidade média até que o creme fique levemente aerado e ganhe volume. Não é necessário bater demais, apenas até incorporar;
- Em seguida, junte o mascarpone batido ao creme de gemas aos poucos, com delicadeza;
- Misture o vinho marsala ao café (o álcool é opcional, mas traz profundidade ao sabor da sobremesa);
- Em uma travessa de aproximadamente 1,5 litro, faça uma fina camada do creme de mascarpone;
- Passe rapidamente os

- biscoitos no café e forme a primeira camada de biscoitos;
- Cubra com uma camada de creme, depois mais uma camada de biscoitos molhados no café e finalize com mais creme;
- Polvilhe cacau em pó por toda a superfície.

DICA DA CHEF

- “Cubra o tiramisù e leve à geladeira para descansar. O mínimo são 6 horas, mas o ideal são 12. Esse tempo permite que os sabores se unam e tenham a textura ideal. Usar um café especial é um diferencial. O mascarpone é um creme de queijo, que dá pra encontrar nas geladeiras de alguns mercados”.

Encomendas devem ser feitas com pelo menos dois dias de antecedência, por meio do telefone (61) 99311-1016.

“Na Reginetta, o tiramisù é feito completamente do zero”, afirma Mika. “Mas em casa também é possível preparar uma versão deliciosa sem grandes dificuldades”, revela a

proprietária da marca. “Muita gente acredita que o segredo do doce está no café, ou no mascarpone, mas ele não se resume a isso, e certamente não é apenas um ‘pavê de café’, explica.

“O verdadeiro segredo está no equilíbrio de dulçor, de textura, de cremosidade e de amargor. É uma sobremesa simples

na composição, mas que exige atenção aos detalhes, delicadeza na preparação, bons ingredientes e paciência ao tempo de descanso. Quando tudo está em harmonia — o café intenso, o creme leve e o toque do cacau —, o tiramisù se torna uma sobremesa elegante e muito marcante”, detalha a confeitadora.