

Sucessos da casa

Amanda Figueiredo sempre sonhou em seguir carreira na cozinha. Foi durante a pandemia, porém, que o desejo começou a sair do papel. “Criei a torta crumble de maçã, meu primeiro produto e até hoje meu xodó. No primeiro mês, vendi 210 unidades. Ali, entendi que estava no caminho certo”, lembra a proprietária da Mandiê, que hoje trabalha com 120 opções na doceria.

Para o feriado, Amanda destaca o sucesso da casa, as barras de chocolate recheadas (a partir de R\$ 52), vendidas nos sabores limão, pistache, caramelo salgado e coco. Entre os ovos de

Páscoa, o destaque é o de chocolate ruby com creme de pistache e framboesa (R\$ 335). Outra estrela do cardápio é o assinatura Mandiê — macadâmia brülée (R\$ 198), com caramelo salgado e crocante de macadâmias, o mais vendido da confeitaria.

Além das sobremesas, Amanda destaca a qualidade das embalagens utilizadas na casa, que tornam os produtos ideais para presente, por exemplo. “Acreditamos que a experiência começa antes mesmo da primeira mordida”, diz a proprietária. A casa trabalha sob encomenda, e os pedidos podem ser feitos pelo telefone (61) 99259-7078.

ANNA ELIZABETE FERREIRA



O ovo de chocolate ruby com creme de pistache e framboesa é destaque na Mandiê

CHEGOU UMA NOVA EXPERIÊNCIA EM SUSHI

SHAKKAI
CULINÁRIA JAPONESA

SABORES AUTORAIS E CORTES PRECISOS PARA PALADARES EXIGENTES.

CLN Q 102 BL A LOJA 56 - ASA NORTE

@SHAKKAISUSHI