CORREIO INDICA

Nova loja na 303 Sul aposta em sete versões de tiramisù, além de tortas e embalagens para presente, com receitas artesanais que valorizam a tradição italiana e a qualidade dos ingredientes

Isabela Berrogain

O charme do tiramisù

LAZÙ/DIVULGAÇÃO



Na loja, o doce vai além da receita clássica e ganha versões nos sabores caramelo salgado, pistache e frutas vermelhas

Ponto recém-inaugurado na 303 Sul, o SÙ.Tiramisù surgiu da vontade de dar ao doce o protagonismo que ele merece, explica o italiano Paolo Calanchini, fundador da Cremeria Italiana e nome à frente da novidade brasiliense. Com a casa, ele aposta em uma loja especializada com sete versões da sobremesa, porções individuais para saborear in loco para ou levar, além de tortas e caixas para compartilhar e presentear.

Para Calanchini, o doce carrega "tradição italiana e memória afetiva". "Além disso, ele traz consigo uma combinação de sabores que parece simples, mas exige muito cuidado para alcançar o equilíbrio perfeito", define o proprietário. "O que mais me encanta é que o tiramisù tem personalidade. O café, o creme, a delicadeza da massa e o contraste entre doçura e amargor criam uma experiência que vai além de comer uma sobremesa", diz.

No menu, a assinatura da casa é o clássico (R$ 27,50), que combina creme de mascarpone artesanal feito na casa, café espresso e cacau em pó. "É a nossa referência, o ponto de partida. É nele que está a essência do tiramisù, e essa identidade precisa continuar presente mesmo quando exploramos novas possibilidades", afirma Calanchini. Há, também, a versão zero do sabor, sem lactose e sem glúten (R$ 29).

O carro-chefe divide o cardápio com as opções caramello salato (R$ 29), de caramelo artesanal e flor de sal; frutas vermelhas (R$ 29), com coulis de morango, framboesa e amora; Nutella (R$ 29,50), que leva creme de avelã e granulado de avelã; Lotus Biscoff (R$ 29,50), de biscoito caramelizado com notas de canela e especiarias; e pistacchio (R$ 29,50), com creme de pistache.

"São sabores que nos permitem conversar com diferentes públicos e apresentar o tiramisù a pessoas que talvez ainda não tenham o hábito de consumir a versão tradicional. O segredo está em não transformar a sobremesa apenas em um veículo para outros sabores. A cremosidade, a estrutura e a experiência de comer o doce precisam continuar fazendo sentido", pondera o proprietário.

A loja oferece a torta clássica de tiramisù (R$ 160), em embalagem para viagem. O SÙ Pack (R$ 173), por sua vez, reúne seis unidades com sabores à escolha em uma embalagem exclusiva para presente. "É uma sobremesa sofisticada, mas que também pode ser acessível e fazer parte de momentos simples do cotidiano. Na SÙ, queremos justamente aproximar essa experiência das pessoas", explica Calanchini.

Para o proprietário, o segredo por trás de um bom tiramisù está nos ingredientes de qualidade e no respeito ao equilíbrio da receita". "O mascarpone tem um papel fundamental, porque traz cremosidade, sabor e identidade ao doce. O café precisa estar presente de verdade, contribuindo com seu aroma e seu amargor, enquanto a massa deve absorver a umidade na medida certa, sem ficar seca nem excessivamente encharcada", descreve.

"Na versão tradicional, também são importantes os ovos, o açúcar e o cacau, que completam essa combinação de texturas e sabores. Nenhum ingrediente deve se sobrepor aos outros. Valorizamos muito o cuidado com cada etapa e a produção artesanal. Produzimos nosso próprio mascarpone, o que nos permite acompanhar de perto a qualidade e as características do creme", continua.

Um bom tiramisù, segundo ele, não precisa ser excessivamente doce, pesado ou complicado, e sim equilibrado, cremoso e com personalidade. "Quando você termina uma colherada e sente vontade de comer a próxima, é porque alguma coisa deu muito certo", declara Calanchini.

ONDE COMER?

SÙ.Tiramisù
CLS 303, bloco C, loja 37 — De terça a quinta, das 11h às 20h — Sexta e sábado, das 11h às 21h — Domingo, das 11h às 19h