A sedução das sobremesas

Paixão à primeira vista: conheça doces que conquistam tanto pela aparência quanto pelo sabor

Isabela Berrogain

Depois de uma boa refeição, é na sobremesa que muitos encontram o momento mais esperado à mesa. Mais do que matar a vontade de comer um doce, a experiência envolve uma combinação de sabores, texturas, aromas e apresentações capazes de despertar os sentidos antes mesmo da primeira garfada. Entre o equilíbrio dos ingredientes, a delicadeza da montagem e a busca por combinações que surpreendam o paladar, a confeitaria transforma o açúcar em protagonista de uma experiência que conquista tanto pelo olhar quanto pelo sabor.

Juliene Botelho, proprietária da Cozendo, casa especializada em cheesecake e tarta basca, vislumbra poesia na arte de criar um doce irresistível. "A sobremesa extraordinária não é feita apenas de ingredientes, ela nasce da sensibilidade, do equilíbrio, da beleza e da emoção. É a doçura transformada em experiência, capaz de despertar os sentidos e conquistar o coração", detalha.

O encantamento pelo doce, de acordo com Juliane, começa na aparência, por meio das cores harmoniosas, do brilho delicado, das camadas perfeitas e dos detalhes capazes de seduzir o olhar. "Comer também é contemplar, admirar e se apaixonar antes da primeira garfada", declara a proprietária do Cozendo.

Responsável pela cozinha do Menu Restô, o chef Jeferson Lafayette vê a sobremesa como "complemento de uma excelente refeição" e ressalta a importância do uso de insumos frescos e de qualidade. "Não pode ser um doce exagerado, precisa ter equilíbrio. Quando usamos ingredientes de qualidade, o cliente já percebe na primeira garfada", garante. "E o confeiteiro não pode estar de mau-humor", brinca.

Lily Araújo, confeiteira e chef da Lilie Pâtisserie & Boulangerie, destaca uma nova tendência entre a clientela: sobremesas menos doces, com mais frutas. "É importante que as receitas tenham equilíbrio entre o açúcar e o cítrico", pondera a proprietária da casa.



MARCELO FERREIRA/CB/D.A PRESS

Os entremets são as "joias da vitrine" da Lilie Pâtisserie & Boulangerie

Camadas de sabores

Especialista em confeitaria e panificação, a chef Lily Araújo abriu as portas, em 2025, da Lilie Pâtisserie & Boulangerie, casa que comanda ao lado do chef Théo Marques. Na comercial da 211 Sul, o espaço reúne os conceitos de confeitaria, padaria artesanal e bistrô e exibe na vitrine croissants, macarons e os famosos entremets, sobremesas em camadas que são a assinatura da proprietária.

Os doces, descritos pela chef como "as joias da vitrine", são vendidos nos sabores café com cumaru e baunilha (R$ 40), mirtilo com especiarias e queijo cremoso (R$ 40), flor-de- baunilha com morango (R$ 39), puro chocolate com avelã (R$ 43) e manga-rosa com toque de maracujá (R$ 40).

Em 2026, a confeitaria foi vencedora da categoria Chocolateria/Doceria no Encontro Gastrô, prêmio promovido em parceria entre o **Correio** e a Revista Encontro, que reconhece o melhor da gastronomia do Distrito Federal.