BOA MESA

POR **FERNANDA LOPES** DA REDAÇÃO

A sobremesa do Brasil

O pavê é o doce das festas e também dos almoços de domingo. Todo mundo tem sua receita de família. Veja algumas dicas para surpreender

No Brasil, ele é a sobremesa mais famosa das festas e almoços de domingo. Tem até a clássica piada que não pode faltar quando ele vem à mesa... E mais: o tradicional pavê de mãe tem sido renovado e ganhado outros sabores.

A origem desse doce é indefinida, mas seu nome vem do termo francês *pavage*, que significa pavimentar e remete à maneira como essa sobremesa é montada: em camadas.

A base do pavê leva biscoitos do tipo champanhe ou maisena, ou massa de bolo e até de panetone, como damos uma receita aqui. Essa base é embebida em licores, caldas ou leite. Aí, acaba intercalada com camadas de cremes e de frutas. Pode-se variar ainda com suspiros e pedacinhos de chocolate. O importante é soltar a imaginação e fazer diversas combinações de sabores e de texturas para surpreender em cada andar da sua sobremesa.

ALEXSANDER FERRAZ

TRUQUES: COLOQUE EM PRÁTICA E ARRASE

Não encharque
Mergulhe rapidamente os biscoitos no leite, calda ou líquido de sua preferência. Não deixe-os no líquido por muito tempo. Biscoitos excessivamente encharcados criam uma textura úmida e se desmancham na travessa;

Misture sabores
Você pode preparar o pavê clássico de chocolate ou usar a criatividade. Não tenha medo de experimentar frutas para uma versão diferente. Use geleias ou purês de frutas para dar ao seu pavê um sabor extra, que pode ter tudo a ver com a estação;

Aposte nas camadas
Faça quantas camadas de biscoito quiser para garantir uma sobremesa imponente e que surpreende a cada colherada;

Gele bem
Deixe o seu pavê na geladeira por, no mínimo, quatro horas. Desse modo, ele vai ficar ainda mais gostoso, já que os biscoitos terão tempo de absorver os sabores. Mas sirva no mesmo dia, pois, depois, tudo fica úmido demais. O ideal é fazer de manhã e comer à noite, por exemplo. Se for servir no almoço, pode preparar na noite anterior;

Cobertura
Utilize a criatividade para fazer coberturas que combinem com o sabor escolhido do seu pavê. Use frutas, confeitos, cremes, suspiros, marshmallow ou chocolate em pó e em raspas para finalizar a sobremesa.

PAVÊ DE PANETONE,

DANILLO NASCIMENTO

Ingredientes

Base: 250g de panetone ou chocotone; 250 ml de leite integral; 15 ml de licor de laranja ou calda. **Creme de confeiteiro:** 3 gemas; 300 ml de leite integral; 60g de açúcar refinado; 25g de amido de milho; raspas de 1/3 de casca de uma laranja. **Montagem:** creme de chantili quanto baste.

Preparo

Creme de confeiteiro: ferva o leite com o açúcar e reserve. Em uma tigela, mexendo sempre, junte as gemas e o amido de milho. Adicione o leite fervido com açúcar, mexendo. Leve ao fogo até engrossar. Acrescente as raspas de laranja e reserve na geladeira. **Base do pavê:** corte o panetone em cubos e disponha em um refratário ou taça grande. Pincele com a mistura de leite com licor ou calda de laranja. **Montagem:** alterne camadas de panetone embebido, creme de confeiteiro e chantili. Finalize com chantili e decore a gosto. Leve para gelar.

MAIS RECEITAS

DE PAVÊ VOCÊ ENCONTRA NO NOSSO SITE. ACESSE PELO QR CODE ABAIXO!

Restaurante faz menu promocional inspirado nos sabores texanos

O Terminal BBQ Steak House criou o Menu Texas com valor promocional. Todas as terças e quintas-feiras, durante o jantar, a casa oferece entrada, prato principal e sobremesa a R$ 65, com receitas do estado dos EUA.

De entrada, o cliente pode escolher entre o Huevo Ranchero (ovo sobre purê de tomates, coberto por parmesão e preparado no forno) e o Cheddar Meatball Poppers (bolinhas de carne recheadas de cheddar, empanadas e fritas). Como prato principal, há Brisket with Mac & Cheese (corte bovino assado e desfiado, servido sobre macarrão ao molho de queijo) e o Ribeye Steak (corte americano do conhecido bife ancho, acompanhado de salada coleslaw e batata recheada de cream cheese e bacon).

Para sobremesa, as opções são Crumbled Apple Pie & Ice Cream (versão na taça da clássica torta de maçã com sorvete) e Cookies & Ice Cream (sorvete com cookies de baunilha e gotas de chocolate).

Todos os dias, a casa tem double chopp na primeira hora de funcionamento. Outro dia temático é a Quarta da Costela, festival com mais de 20 itens por um preço único (R$ 79 por pessoa). Já na sexta-feira, rola double drinque até às 21h.

SERVIÇO: TERMINAL BBQ STEAK HOUSE (RUA GOIÁS, 116, BOQUEIRÃO, SANTOS). FUNCIONA DE TERÇA A SEXTA, DAS 18H30 ÀS 23H; SÁBADOS, DAS 12H ÀS 23H; DOMINGOS, DAS 12H ÀS 16H.

DIVULGAÇÃO

Um dos pratos principais do cardápio temático é o Brisket with Mac & Cheese

MOMENTO DIVINO

POR **CLAUDIA G. OLIVEIRA** COLABORADORA

Vinhos brasileiros brilham na ProWine SP

Santé! Estive na edição 2022 da Prowine SP e presenciei uma feira impecável, uma grande oportunidade para estar próximo dos maiores produtores mundiais de vinho.

Adianto que, nesta edição, me dedicarei apenas aos vinhos produzidos no Brasil. Eu já tinha ideia da grandeza que encontraria no evento. Que orgulho e satisfação conversar com os já conhecidos e com os novos proprietários e enólogos tão engajados com o vinho nacional. Logo na entrada, fui recebida pelas representantes da Ponto Nero e pude provar em primeira mão o espumante Enjoy, da uva Alvarinho, de um frescor e acidez perfeitos.

Jones Valduga, superintendente da Domno Wines, importadora de vinhos com a assinatura da Casa Valduga, me serviu todas as novidades da Ponto Nero: os espumantes varietais Gewürztraminer e Moscato Brut e ainda o rosé Cabernet Franc, da linha Enjoy. Ao lado de Daniel Místico, sommelier da Casa Valduga, provei espumantes que permanecem 24 meses em autólise (*), como o Nature, Extra Brut e Brut, vinhos perfeitos na enogastronomia. Ainda nesse estande, provei a cerveja Leopoldina, Italian Grape Ale, que na composição tem mosto de vinho Chardonnay; apreciei bastante.

Visitei a ala dos rótulos de inverno da Anprovin – Associação Nacional de Produtores de Vinhos de Inverno, criada pelo enólogo Murillo de Albuquerque Regina, ex-pequisador da Epamig (empresa de pesquisa agropecuária de Minas Gerais). A associação conta ainda com a expertise da enóloga Isabela Peregrino. A Anprovin foi iniciada em 2016 com objetivo de unir produtores e fortalecer a viticultura nacional nas regiões Sudeste, Centro-Oeste e Chapada Diamantina. Eles são criadores da tecnologia da dupla poda ou colheita de inverno. Aliás, o método, em voga atualmente, criou uma nova fronteira de produção jamais imaginável no setor vitivinícola brasileiro.

No que se refere à Anprovin, dou destaque para as vinícolas Família Davo, de Ribeirão Branco/SP; Terras Altas, de Ribeirão Preto/SP; Barbara Eliodora, de São Gonçalo do Sapucaí/MG; Maria Maria, do sul de Minas Gerais; Casa Moura, de Nazário/GO; Cave das Vertentes, de Campo das Vertentes/MG; Estrada Real, do sul de Minas Gerais; Casa Geraldo, de Andradas/MG; Vinícola Góes, de São Roque/SP.

Destaco também Salton, Miolo, Pizzato, Vinícola Aurora, Amitié Espumantes, Cristofoli, Vinícola Campestre e Famiglia Veadrigo, do Rio Grande do Sul; Abreu Garcia, Quinta da Neve, Santa Augusta e Thera, de Santa Catarina; Vinícola Serra das Galés, de Goiás, além da Sacramentos Vinifer, de Minas Gerais – essa já citada aqui na coluna.

A Prowine 2022 foi muito bem organizada e o vinho brasileiro teve notória representação. Fui embora certa da qualidade e potencial dos rótulos nacionais. Considero o Brasil totalmente pronto para a competitividade do mercado internacional. Não há barreiras no quesito qualidade, temos terroir, enólogos mestres e produtores completamente envolvidos em proporcionar o melhor. Acompanho essa evolução e dou vivas ao vinho brasileiro!

No meu Instagram, @claudiaenoamigos, você acessa momentos do evento. Ao lado, minhas impressões técnicas de alguns rótulos. Um brinde ao vinho brasileiro! Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

* AUTÓLISE: TRATA-SE DA DECOMPOSIÇÃO DAS LEVEDURAS NATURAIS APÓS A FERMENTAÇÃO, RESULTANDO EM ENRIQUECIMENTO DE AROMAS E SABORES, ESTRUTURA, CORPO E CREMOSIDADE DO VINHO.

AGENDA

Decanter Wine Day
Mais de 100 rótulos de grandes produtores e coquetel do chef Marius Grewe
Dia: 25/10
Horário: 18h30
Endereço: Av. Washingotn Luiz, 105, Comeri Volkswagen
Preço: R$ 199, com R$ 50 revertidos em vinho

Feira de Vinhos no Marcelo Laticínios
Dia: 26/10
Horário: 18 horas
Endereço: Rua Lobo Viana, 54.
Preço: R$ 100 (R$ 40 revertidos para compras e R$ 30 de doação para o Instituto Neomama)

PROVEI E INDICO

Ponto Nero Enjoy Alvarinho Brut, Serra do Sudeste/RS
Uva: Alvarinho (12º GL, método Charmat)
Cor: palha límpido e brilhante, borbulhas intensas
Nariz: limão, damasco e abacaxi
Boca: seco, ótima acidez, cremoso e toque sápido
Preço: R$ 159
loja.famigliavalduga.com.br

Terras Altas Entre Rios Syrah Terroir 2020, Ribeirão Preto/SP
(Entre Rios – nome antigo de Ribeirão Preto)
Uva: Syrah (14,5º GL) sem madeira
Cor: rubi intenso
Nariz: frutas vermelhas e negras, especiarias
Boca: seco, frutado, corpo médio, taninos maduros, saboroso
Preço: R$ 140
www.vinicolaterrasaltas.com.br

Estrada Real Primeira Estrada Syrah 2018
Uva: Syrah (14º GL) sem madeira
Cor: rubi profundo
Nariz: ameixa, amora e romã, pimenta-preta e couro
Boca: seco, corpo médio+, taninos sedosos, saboroso
Preço: R$ 165
www.vinicolaestradareal.com.br

Família Davo Sauvignon Blanc, São Gonçalo do Sapucaí/MG
Uva: Sauvignon Blanc (13,75º GL)
Cor: palha verdeal límpido e brilhante
Nariz: maracujá, aspargos, toque de ervas
Boca: seco, refrescante, frutado, corpo médio
Preço: R$ 163
www.albuquerquedavos.com.br

Casa Geraldo Syrah Colheita de Inverno 2018, Andradas/MG
(12 meses em carvalho francês e americano)
Uva: Syrah (14,5º GL)
Cor: rubi profundo
Nariz: groselha e ameixa maduras, uva-passa, chocolate, tostado
Boca: seco, encorpado, ótima acidez, taninos macios, complexo
Preço: R$ 249
www.casageraldo.com

Vinícola Campestre Zanotto Corte Reserva 2020, Vacaria/RS
(12 meses carv. francês e americano)
Uvas: Tannat, Merlot, Malbec e Syrah
Cor: rubi brilhante (12,5º GL)
Nariz: frutas vermelhas e negras, café e especiarias
Boca: seco, corpo médio+, equilibrado, taninos firmes
Preço: R$ 109,90
www.vinicolacampestre.com.br

CLAUDIA G. OLIVEIRA
É SOMMELIÈRE