

# Tá quente, tá frio

Sucesso desde os anos 30, profiteroles inspiram versões incrementadas, com mascarpone ou calda de brigadeiro

Luciana Fróes

**S**ucesso desde os anos 30, quando chegou por aqui e abafou, o profiterole continua com um tremendo cartaz entre nós, arrebatando suspiros e destruindo dietas. Afinal, não há força de vontade que resista a uma tentação dessas. O doce segue firme e forte em boa parte dos cardápios da cidade e ainda ganhou releituras bacanas, com nutella, mascarpone e outras delícias.

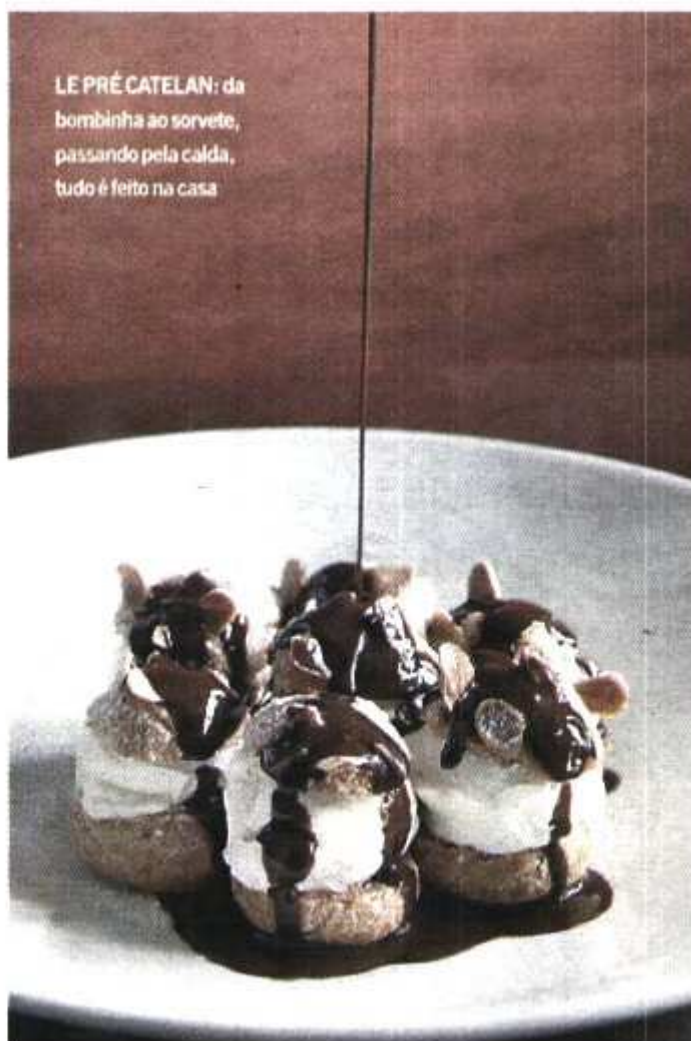
Apesar de muita gente meter a colher, ainda prevalece o figurino francês. Um profiterole perfeito deve ser amargo e quente (função da calda), ter um toque neutro (é a vez das bombinhas de massa cozida) e ao mesmo tempo ser doce e gelado (agora entra o sorvete). O recém-lançado "Ateliê Culinário para viagem", da pâtissier Vera Saboya, traz uma pérola do arquiteto e urbanista Lucio Costa, um apaixonado pelo doce. Ele defendia a teoria de que o profiterole era o doce perfeito, pois reunia três estados de paladar e três de temperatura.

— É uma das poucas sobremesas que trabalha todo

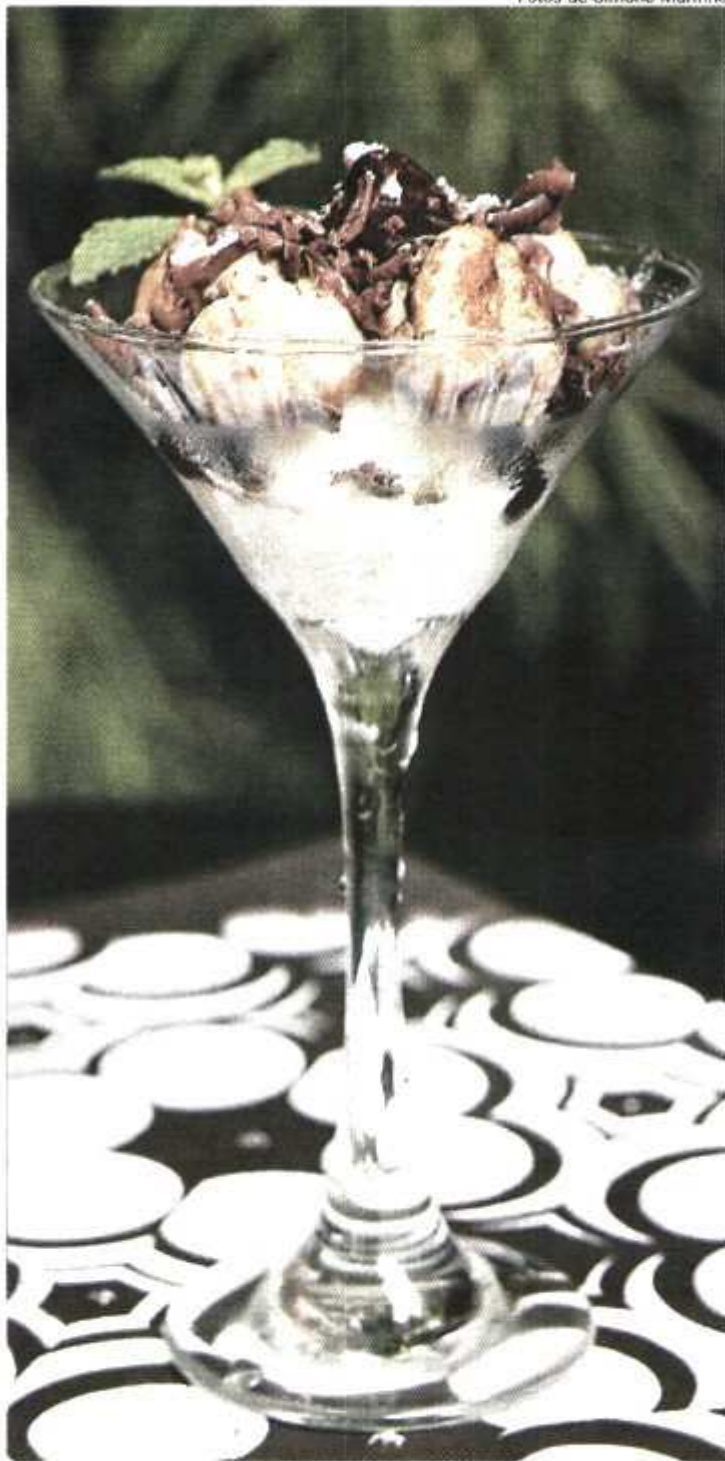
o potencial das papilas gustativas: o quente, o frio, o doce, o amarguinho... — diz o chef pâtissier Dominique Guérin, do Le Pré Catelan, que faz o doce do começo ao fim, das carolinas ao sorvete até a

calda de chocolate belga (R\$ 28). — Se tirar do menu, a turma reclama.

Um dos mais populares doces franceses também caiu no gosto dos italianos, *ma non troppa*. No Gero, Salvato-



LE PRÉ CATELAN: da bombinha ao sorvete, passando pela calda, tudo é feito na casa



CINEMATHÈQUE  
JAMCLUB: a  
sobremesa ganhou  
cobertura de nutella

ri Loi faz profiteroles sim, mas *all' italiana*, com as carolinas recheadas de avelã e creme de mascarpone frio e calda de chocolate (R\$ 23).

Para os realmente apaixonados pelo doce, a Fiammetta tem tamanho Magnum: três bombinhas encorpadas e recheadas, com calda quente por cima (R\$ 9,90). No Laguio-

le, a versão brasileira tem carolina de castanha de caju e calda de brigadeiro (R\$ 18,60). No Cinemathèque JamClub, o doce vem numa taça linda e com calda de nutella (R\$ 9). Para quem quiser inventar a própria receita, é só dar um pulo na Casa Cavé, que vende as carolinas (R\$ 30, quilo). Encher a bola, aí é com você. ■



GERO: VERSÃO à italiana, com recheio de avelã, creme de mascarpone e chocolate

## Onde

>> **Casa Cavé:** Rua Sete de Setembro 137, Centro — 2221-0533. Seg a sex, das 8h às 19h; sáb, das 8h às 13h. C.C.: Nenhum. Filial: Uruguaiana (2222-2358).

>> **Cinemathèque JamClub:** Rua Voluntários da Pátria 53, Botafogo — 2539-0216. Ter a sáb, das 18h até o último cliente. C.C.: Todos.

>> **Fiammetta:** Rio Plaza Shopping, Rua General Severiano 97, loja 220, Botafogo — 2295-9096. Diariamente, do meio-dia até o último cliente. C.C.: D e M.

>> **Gero:** Rua Aníbal de Mendonça 157, Ipanema — 2239-8158. Seg a sex, do meio-dia às 16h e das 19h à 1h; sáb, do meio-dia às 2h; dom, do meio-dia à meia-noite. C.C.: Todos.

>> **Laguiole:** Museu de Arte Moderna, Av. Infante Dom Henrique 85, Aterro do Flamengo — 2517-3129. Seg a sex, do meio-dia às 17h. C.C.: Todos.

>> **Le Pré Catelan:** Hotel Sofitel, Av. Atlântica 4.240, Copacabana — 2525-1206. Seg a sáb, das 19h30m às 23h30m. C.C.: Todos.

Divulgação



FIAMETTA: dose tripla de carolinas, calda e recheio, na versão Magnum

Alexander Landau

LAGUIOLE: TOQUE brasileiro na carolina de castanha de caju e na calda de brigadeiro

