



Vinho e chocolate, sabor em dose dupla

Santé! O chocolate, antes um vilão para a saúde, por seu alto teor de gordura e açúcar, é hoje, comprovadamente, um aliado. É um alimento essencial para o corpo e para a mente. Seus polifenóis são grande auxiliar antidepressivo, liberando serotonina, o que resulta em maior bem-estar.

E nada melhor do que unirmos duas delícias, chocolate e vinho, uma vez que este também contém componentes antioxidantes, ativos na prevenção de diversas doenças. Aliás, tanto o vinho quanto o chocolate acima de 70% de cacau são ricos em flavonoides e taninos, que exercem efeitos positivos na saúde cardiovascular, na circulação de sangue no cérebro, dando maior potência ao raciocínio, e ajudando a diminuir o colesterol ruim e regulando a pressão arterial.

Hoje há infinitas opções de chocolates e bombons: amargo e puro 100% cacau, outros ainda amargos a 60 ou 70%, meio amargos a 40%, ao leite, com amêndoas, macadâmias, ave-lãs, frutas secas, frutas nativas brasileiras, frutas vermelhas, com recheios de cremes e licores etc... ufa... quanta criatividade dos chefs chocolatiers!

Chocolate tem paladar intenso, textura macia e aveludada, e o vinho deve ser escolhido de acordo com seus sabores, que vão do doce ao amargo.

Em regra geral os vinhos fortificados doces são os mais recomendados por sua doçura e alto teor alcoólico.

Para o chocolate ao leite, sugiro um vinho do Porto Ruby ou Porto Tawny, pois são menos intensos. Para os que têm recheios variados de frutas e para o chocolate branco propo-

Agenda

22 a 24 / 4 - 19° Edição Expovinis Brasil 2015 (5.500 rótulos - 65.000 garrafas de vinho) das 13h às 21h, saiba mais em www.expovinis.com.br

nho um Porto Branco ou até mesmo um doce botryzido tipo Sauternes e Tokay. Essa harmonização também pode ser feita com o Moscatel de Setubal, o italiano Vin Santo, o espanhol Jerez da uva Pedro Ximenez e o vinho Madeira da uva Malvasia ou Malmsey. Espumantes doces da uva moscatel combinam com os chocolates brancos.

Já para o chocolate meio-amargo com mais percentual de cacau, e ainda os que tenham também frutas secas ou amêndoas, cai bem um Porto Vintage, LBV ou um Tawny 10, 20, 30 anos, ou ainda um também fortificado Banyuls, este do Sul da França, que tem a uva Grenache em sua compo-

Provei e indico

Morandé Golden Harvest Sauvignon Blanc 2007, Vale de Maipo, CL

Uva: Sauvignon Blanc.

Cor: amarelo ouro brilhante.

Nariz: flor de laranjeira, mel, pêssego e frutas cristalizadas.

Boca: doce, denso, boa acidez e álcool 12,5° GL, encorpado, elegante e longo.

R\$ 147,00



Porto Churchill's Reserve Ruby, Douro, Pt

Uva: Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Francisca, Tinto Cão e Tinta Barroca.

Cor: rubi brilhante com reflexos violáceos.

Nariz: mirtilo, com toques de eucalipto e de flores.

Boca: doce, frutado, equilibra boa acidez com 20° GL/álcool, vibrante.

R\$ 88,00



Alceño 50 Barricas Premium Syrah 2012, Jumilla, Murcia, ES (92RP)

Uva: 85% Syrah e 15% Monastrell.

Cor: violeta escuro e intenso.

Nariz: frutas negras, figos, pimenta, tabaco, chocolate, café e baunilha.

Boca: seco, boa acidez, encorpado, com 14,4° GL/álcool, taninos macios, longo.

R\$ 64,00



TODOS OS VINHOS NA GRAND CRU SANTOS [HTTP://WWW.GRANDCRU.COM.BR](http://WWW.GRANDCRU.COM.BR)

sição. São vinhos mais intensos, estruturados, harmônicos e longevos.

Os vinhos secos podem combinar perfeitamente com chocolates que tenham acima de 60% de cacau na sua composição. Por serem mais amargos que os

anteriores, aceitam muito bem os tintos secos encorpados, com acidez e taninos firmes e boa persistência. Indico os das uvas Shiraz ou Syrah, Malbec e Cabernet Sauvignon, não descartando, obviamente, os já citados Portos Vintage ou Tawnys.

Sirva entre 6 e 14° C, quanto mais leve o vinho mais gelado. E não abuse, aconselho uma taça de 50 ml, pois são vinhos muito alcoólicos. Até a próxima taça e feliz Páscoa!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

Sobremesas para fechar o domingo de Páscoa

São dois bolos diferentes, que têm inspiração nos Estados Unidos e na Alemanha. Eles são leves, macios e não muito doces

DA REDAÇÃO

Três ideias de sobremesa para o domingo de Páscoa, que saem do lugar comum. A Boston Cream Pie, na verdade, não é uma torta como diz o nome, mas um bolo, que é recheado de creme de confeiteiro e coberto com glacê de chocolate. Dizem que o nome torta veio do fato de que os colonizadores dos Estados Unidos assavam seus bolos em formas de torta, já que não tinham específicas para bolo. O doce surgiu no Hotel Parker House, que o serve desde 1856. A receita é atribuída ao chef francês Sanzian, que foi contratado para a inauguração do hotel em Boston. Devido ao sucesso, em 1996 ela foi nomeada a sobremesa oficial do Massachusetts. Esta receita é do livro *Old-Fashioned Home Baking*, da *Better Homes and Gardens*.

A segunda sobremesa é um bolo de chocolate, cujo recheio e a cobertura são com chantili, que dá leveza e cremosidade. Inspirada no Floresta Negra, alemão, a diferença é que não tem cerejas e nem licor.

Boston Cream Pie

Ingredientes: massa: 1 xícara de farinha de trigo peneirada; 2/3 xícara de açúcar; 1 e 1/2 colher (chá) de fermento em pó; 1/4 de colher (chá) de sal; 1/2 xícara de leite; 1/4 xícara de óleo; 2 gemas; 1 colher (chá) de essência de baunilha e 2 claras. **Creme de baunilha:** 1/2 xícara de açúcar, 2 colheres (sopa) de farinha de trigo; 1 colher (sopa) de amido de milho; 1 pitada de sal; 1 e 1/4 xícara de leite; 2 ovos e 1 colher (sopa) de essência de baunilha. **Glacê de chocolate:** 30g de chocolate meio-amargo picado; 1 colher (sopa) de margarina; 3/4 de xícara de açúcar de confeiteiro peneirado; 1/2 colher (chá) de essência de baunilha e 5 colheres (chá) de água bem quente.

Preparo: em uma tigela, misture a farinha, o açúcar, o fermento e o sal. Faça um buraco no meio dessa mistura, e acrescente o leite, o óleo, as duas gemas e a baunilha. Bata na batedeira, em velocidade baixa, até incorporar. Depois, bata em velocidade alta por 3 minutos. Reserve. Em outra tigela, bata as claras até formar picos firmes.



Misture as claras em neve à massa reservada, com movimentos delicados. Coloque a massa em uma forma de abrir de 22 cm, untada. Asse em forno preaquecido a 180 graus centígrados, de 25 a 30 minutos. Ao tirar do forno, vire a forma de boca para baixo sobre uma grade. Deixe esfriar completamente. Tire o bolo da forma. Para montar, corte o bolo na metade, horizontalmente. Coloque a camada de baixo em um prato e espalhe o recheio por cima. Cubra com a segunda camada. Espalhe o glacê sobre o bolo, cobrindo as laterais. Guarde na geladeira. **Creme de baunilha:** em uma panela, misture a farinha, o amido, o leite e o açúcar. Leve ao fogo até esquentar. Bata os ovos e

acrescente uma xícara da mistura quente. Bata e volte ao fogo. Cozinhe em fogo baixo, mexendo, até engrossar. Acrescente a baunilha, mexa e reserve. Cubra a superfície com filme plástico e deixe esfriar.

Glacê de chocolate: em uma panela, derreta o chocolate meio-amargo e a margarina em fogo baixo. Desligue o fogo. Acrescente o açúcar de confeiteiro peneirado e a baunilha, até virar uma farofa úmida. Adicione 2 colheres (chá) de água bem quente e misture. Acrescente mais 3 ou 4 colheres (chá) de água quente, uma de cada vez, até obter a consistência desejada. O glacê fica grosso, mas com uma consistência boa para espalhar sobre o bolo.



Chocochanti

Ingredientes: massa: 4 gemas; 1 xícara (chá) de açúcar; 2 xícaras (chá) de farinha de trigo; 3/4 de xícara (chá) de óleo; 1 xícara (chá) de chocolate em pó; 1 xícara (chá) de leite quente; 1 colher (sopa) de fermento em pó; 4 claras. **Recheio e cobertura:** 1 litro de creme de leite batido com 3 colheres de açúcar em ponto de chantili (ou 1 litro de chantili pronto) e raspas de chocolate meio-amargo.

Preparo: massa: na batedeira,

bata bem as gemas com o açúcar. Misture a farinha de trigo, o óleo, o chocolate em pó e o leite. Acrescente o fermento em pó e as claras batidas em neve. Coloque a massa em uma forma de 24cm de diâmetro, untada com margarina. Asse no forno preaquecido a 200° durante 40 minutos ou até que espetando um palito saia seco. Deixe esfriar, desenforme e corte ao meio em sentido horizontal. Recheie o bolo com chantili e cubra somente a parte de cima com chantili e com raspas de chocolate meio-amargo.



Quentinhas

Chef's Table

A Netflix lançou o trailer oficial e a data de estreia de sua nova docuserie, *Chef's Table*. Original da Netflix, *Chef's Table*, do premiado realizador David Gelb (*Jiro Dreams of Sushi*), estreia com exclusividade dia 26 de abril, para assinantes. O filme apresenta seis dos mais renomados chefes internacionais e oferece aos espectadores a oportunidade de conhecer as vidas e a cozinha desses talentos culinários. Os chefs são Massimo Bottura (Osteria Francescana, em Modena, na Itália), Dan Barber (Blue Hill Restaurant, na Stone Barns, em NY, nos EUA), Francis Mallmann (El Restaurante

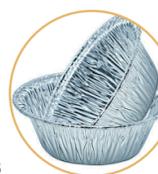
Patagonia Sur, em Buenos Aires, na Argentina), Niki Nakayama (N/Naka Restaurant, em Los Angeles, nos EUA), Ben Shewry (Attica Restaurant, em Melbourne, na Austrália) e Magnus Nilsson (Fäviken, em Järpen, na Suécia). Para mais informações sobre *Chef's Table*, acesse <https://pr.netflix.com>.

Descartável

Um dos quitutes preferidos dos brasileiros acaba de ganhar praticidade. A Wyda está lançando sua linha de assadeiras descartáveis para empadinhas. Feitas em alumínio, as assadeiras estão disponíveis

em dois tamanhos: 45 e 100 ml.

Assim como as demais, as formas descartáveis para empadas podem ir aos fornos convencionais, elétricos e micro-ondas. Seu material, além de não oferecer risco de contaminação ao alimento, permite a reciclagem ilimitada. Mais informações pelo site www.wyda.com.br.



Vinhos nacionais

Após o sucesso das três edições passadas, o Instituto Brasileiro

do Vinho (Ibravin) e o Grupo BACO finalizam neste mês o Anuário Vinhos do Brasil 2015, que trará todo o panorama do setor, com perfil das regiões produtoras, dados sobre produção e comercialização e o resultado da Grande Prova Vinhos do Brasil 2015. A publicação será oficialmente lançada no dia 22 de abril, no 19° Salão Internacional do Vinho (Expovinis), em São Paulo. A publicação estará disponível no mercado a partir do dia 26 de abril.

