

BOA MESA

POR FERNANDA LOPES EDITORA

Inspirações na Banoffee

A torta ganhou uma legião de fãs no Brasil e também várias versões, com outras frutas e apresentações

Depois de desembarcar por aqui, em pouco tempo, a banoffee virou presença obrigatória em menus de restaurantes e vitrines de docerias. Transformou-se em queridinha e, como brasileiro é criativo, inventou outras versões, entre elas morangoffee (de morango) e uvanoffee (de uva, anote a receita de Veronica Frenkiel) e até um bolo, como o que criei.

A torta original tem camadas de banana, doce de leite e creme chantili. Surgiu na Inglaterra nos anos 1970 e seu preparo é simples, o que talvez explique a facilidade com que se tornou tão popular por aqui.

A base da massa é de biscoito. O toffee, no caso o doce de leite, vai sobre ela. Por cima, vem a camada de bananas e, para finalizar, o chantili. A receita foi elaborada pelo chef inglês Ian Dowding, que a prepara com massa de torta sablée (suave, arenosa, feita com farinha e quantidades iguais de manteiga e açúcar), doce de leite caseiro, fatias de banana, chantili e café.



BOLO BANOFFEE, FERNANDA LOPES

Ingredientes

Massa: 2 xícaras de farinha de trigo tradicional; 1 xícara de açúcar demerara ou refinado; 1 e 1/2 xícara de leite (pode ser vegetal); 2 bananas pequenas sem casca; 3 ovos; 1 e 1/2 colher de sopa cheia de manteiga sem sal; 1 colher de sobremesa de fermento; 1 colher de café de canela em pó.
Recheio: 4 bananas em rodelas e 400g de doce de leite da sua preferência.
Cobertura: 500ml de chantili e 1/3 de xícara de doce de leite amolecido.

Preparo

Massa: bata, no liquidificador, o leite, os ovos, o açúcar, a manteiga e as bananas picadas até obter uma massa homogênea. Peneire a farinha e o fermento em uma tigela grande, coloque a mistura do liquidificador e mexa até ficar homogêneo. Junte a canela e misture. Unte uma forma redonda, de 25 cm de diâmetro, com manteiga e polvilhe farinha. Distribua a massa. Leve ao forno médio por cerca de 40 minutos ou até assar. **Montagem:** espere amornar e desenforme em um prato grande. Corte a massa ao meio, separando em dois discos. Uma dica é usar uma faca grande de pão e tirar o disco com a ajuda do fundo de forma removível. Recheie com o doce de leite e, por cima, ponha as rodelas de banana. Cubra com o segundo disco de bolo. Ponha chantili em cima. Pegue o doce de leite separado para cobertura e leve por 10 segundos ao micro-ondas, para amolecer. Jogue sobre o chantili.



UVANOFFEE, VERONICA FRENKIEL

Ingredientes

Base: 200g de bolacha; 150g de manteiga sem sal derretida.
Creme branco: 1 lata de leite condensado; 1 lata de creme de leite; a mesma medida da lata de leite; 1 colher de sopa bem cheia de amido de milho; 1 gema peneirada. **Recheio:** uvas verdes sem sementes e chantili para finalizar.

Preparo

Base: no processador, coloque as bolachas e bata no modo pulsar, até formar uma farofinha bem fina, sem pedaços de bolacha. Despeje em uma tigela e adicione a manteiga derretida. Vá misturando com as mãos, até formar uma massa e ter uma consistência compacta, parecida com uma paçoca. Em seguida, espalhe a massa em uma forma de fundo falso, apertando bem e unindo a massa. Você pode espalhar a massa até as bordas ou só na base. A escolha é sua. Depois, leve ao forno preaquecido, a 180°C, entre 5 e 10 minutos, apenas para preassar.

Creme branco: dissolva o amido de milho no leite. Coloque todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo mexendo bem, até engrossar. Assim que estiver bastante grosso, desligue o fogo e deixe esfriar.

Montagem: com o creme frio, sobre a base, distribua o creme branco, faça uma camada de uva cortada e finalize com o chantili. Armazene na geladeira por, pelo menos, 2 horas.



BANOFFEE DE POTE, FERNANDA LOPES

Ingredientes

Creme: 500 ml de leite; 1/2 xícara de açúcar; 5 gemas; 3 colheres de sopa de amido de milho; 1/2 fava de baunilha ou 2 colheres de chá de extrato de baunilha; 400g de doce de leite e 10g de gelatina incolor. **Massa:** 1 pacote de biscoito maltado e 4 colheres de sopa cheias de manteiga sem sal derretida. **Cobertura:** 500 ml de creme de leite batido em ponto de chantili. **Calda:** 250 ml de café e 2 colheres de sopa de açúcar. **Montagem:** 6 bananas.

Preparo

Creme: abra a fava de baunilha ao meio, raspe as sementes com o cabo de uma colher. Reserve. Leve o leite para esquentar junto com as sementes da fava e metade do açúcar. Depois de esquentar, reserve. Em uma vasilha, bata as gemas. Junte o amido de milho e o restante

do açúcar até ficar levemente esbranquiçado. Coloque lentamente um pouco do leite quente na mistura de ovos, mexendo rapidamente (na confeitaria, esse processo é chamado de liaison). Cuidado para não cozinhar os ovos — mexa enquanto despeja o leite. Depois de tudo incorporado, volte para a panela ao fogo e deixe cozinhar, sem parar de mexer. Assim que começar a borbulhar, conte uns 30 a 40 segundos e o creme já estará pronto. Misture, então, o doce de leite e a gelatina já hidratada. Mexa bem e deixe esfriar. **Base:** triture a bolacha e misture a manteiga sem sal. Coloque no fundo de tacinhas ou de uma travessa grande. **Calda:** leve os ingredientes ao fogo até reduzir pela metade. **Montagem:** coloque o creme sobre a mistura de biscoitos. Fatie as bananas e ponha por cima do creme. Pincele suco de limão para não ficarem escuras. Cubra com chantili e calda de café. Sirva bem gelado.

Dica

Se quiser facilitar, troque a camada de creme por doce de leite puro.

FOTOS ADOBE STOCK E ALEXANDER FERRAZ

MOMENTO DIVINO

POR CLAUDIA G. OLIVEIRA COLABORADORA

Wine South America terá edição presencial

Santé! A terceira edição da Wine South America (WSA), a maior feira profissional de vinhos da América Latina, está confirmada de 21 a 23 de setembro e promete superar os números do evento anterior, em 2019, quando promoveu negócios da ordem de R\$ 20 milhões. Marcos Milaneze, diretor da WSA, garante que ela receberá público qualificado e promoverá altos negócios. Essa foi a base das edições anteriores, e haverá a continuidade dos projetos digitais que resultam na comercialização de vinhos durante todo o ano.

A Wine South America acontece em Bento Gonçalves, capital do vinho brasileiro, na Serra Gaúcha. Vinícolas de Portugal, Itália, França, Espanha, Nova Zelândia e Chile estão entre os expositores apresentando os principais lançamentos e tendências do Novo e do Velho Mundo.

Importadoras brasileiras preparam uma mostra especial de novas safras e grandes vinhos de diferentes regiões, complementando o painel internacional da feira.

A diversidade dos rótulos do Brasil estará muito bem representada por produtores de regiões tradicionais, como Bento Gonçalves, Caxias do Sul, Flores da Cunha e Garibaldi, na Serra Gaúcha (RS), e São Joaquim (SC), além de novos terroirs que vêm se destacando, casos de São Roque, Jundiá e Ribeirão Branco, em São Paulo, e Boa Esperança e Caldas, em Minas Gerais.

Juntamente com tintos, brancos, rosés e espumantes, a WSA amplia as oportunidades de negócios com produtos correlatos, como destilados e azeites de oliva.

AGENDA

Atenção: compra de convites e mais detalhes serão divulgados nesta semana no site www.winesa.com.br.

>>> Wine South America

21 a 23 de setembro de 2022
Das 14 às 21 horas
(acesso até as 20 horas)
Fundaparque, Alameda Fenavinho,
481, Bento Gonçalves (RS)
CEP 95703-364
www.winesa.com.br
@winesouthamerica

Esse é o foco de projetos especiais paralelos à feira: o Salão de Cachaça e Destilados e o Salão Brasileiro do Azeite de Oliva.

Os visitantes terão acesso a conteúdo qualificado no Wine Summit, que é um fórum que conecta profissionais, compartilhando informações e experiências em espaços dedicados a masterclasses e degustações com especialistas.

A Wine South America é direcionada a profissionais do segmento, como importadores, exportadores, distribuidores, atacadistas e afins, assim como sommeliers e também amantes de vinho, que poderão adquirir os seus convites para aproveitar tudo que a feira oferece. Uma excelente oportunidade para conhecer os produtores, degustar vinhos e sentir o prazer de estar na Serra Gaúcha. Até a próxima taça!

MOMENTO DIVINO@ATRIBUNA.COM.BR
@CLAUDIAENOAMIGOS

PROVEI E INDICO

Lapostolle Sauvignon Blanc Reserve 2021 D. O. Apalta, CL (4 meses sur lie contato com as borras)

Uva: Sauvignon Blanc (13° GL)
Cor: palha verdeal brilhante
Nariz: frutas cítricas, melão e ervas
Boca: seco, acidez e extrato da fruta perfeitos, vivaz, delicioso
Preço: R\$ 169,90



Luis F. Edwards Don Cayetano Gewürztraminer 2021 V. Ctrial, CL
Uva: Gewürztraminer (13° GL)
Cor: amarelo claro brilhante
Nariz: complexo, nota floral, frutas tropicais, mel
Boca: seco, acidez e corpo médio, sabor e sensação doce e condimentada
Preço: R\$ 59,42



Massif D'Uchaux Arbrouse 2018 AOP Côte du Rhone Villages, FR
Uvas: Grenache, Syrah e Carignan
Cor: rubi boa intensidade (13° GL)
Nariz: frutas como amora e ameixa, toque terroso
Boca: seco, ótima acidez, corpo médio, taninos aveludados, equilibrado
Preço: R\$ 149,90



Perez Cruz Liguai 2015 D. O. Valle del Maipo Andes, CL (16 meses em carv. francês de 1º e 2º usos)
Uvas: Syrah, Cabernet Sauvignon, Carménère
Cor: rubi intenso brilhante (14° GL)
Nariz: frutas vermelhas, especiarias, chocolate, toque amadeirado elegante
Boca: seco, aromas em boca, corpo médio, acidez e taninos marcios em sintonia, longo, vinhoço
Preço: R\$ 299,90



ESSES RÓTULOS FORMAM DESTAQUE NO EVENTO LIMBRINDÉ À ESPERANÇA, NO LATICÍNIOS MARCELO (TELEFONE 3234-1861), ABRINDO A TEMPORADA DE DEGUSTAÇÕES NA CIDADE



CLAUDIA G. OLIVEIRA
ÉSOMMELIÈRE

TOP OF MIND A TRIBUNA 2019

Jarra em vidro borossilicato • 1000ml

- Resistente de -20 até 230 graus
- Tampa em inox com vedação em silicone

R\$ 69,90

Jarra para café em vidro borossilicato • 400ml

- Com filtro permanente em aço inox
- Pode ser levado diretamente na chama do fogão (fogo baixo)

R\$ 69,90

Torradeira em inox • 220v

- 6 opções de temperatura
- Botão stop
- Suporte para migalhas

de ~~R\$ 99,90~~ por **R\$ 69,90**

Conjunto 7 peças

- Jarra com tampa esférica em madeira
- 6 copos
- Cor âmbar

~~R\$ 199,90~~ ou **10x R\$ 19,90**

Descascador pinguim

- 3,5 x 2,5 x 9,5 cm

R\$ 29,90 cada

Conjunto com 12 talheres em aço inox + Tábua

- Fabricado em Portugal
- Especial para churrasco
- Tábua em bambu com alça em alumínio (36 x 23 cm)

~~R\$ 99,90~~ ou **10x R\$ 9,90**

Pote em vidro borossilicato

- Resiste até 400 graus
- Tampa com trava e vedação em silicone
- Pode ser levado ao forno a gás, elétrico e micro-ondas, ao congelador ou geladeira

A partir de **R\$ 19,90** (320ml)

13 99162.0719
www.dgpresentes.com.br

ENTREGA GRÁTIS EM SANTOS*

Mal. Deodoro, 98 3284.4244 Azevedo Sodré, 03 3221.8749

@lojasdesigngallery

*Para compras acima de R\$ 200,00. Consulte disponibilidade para outras cidades.