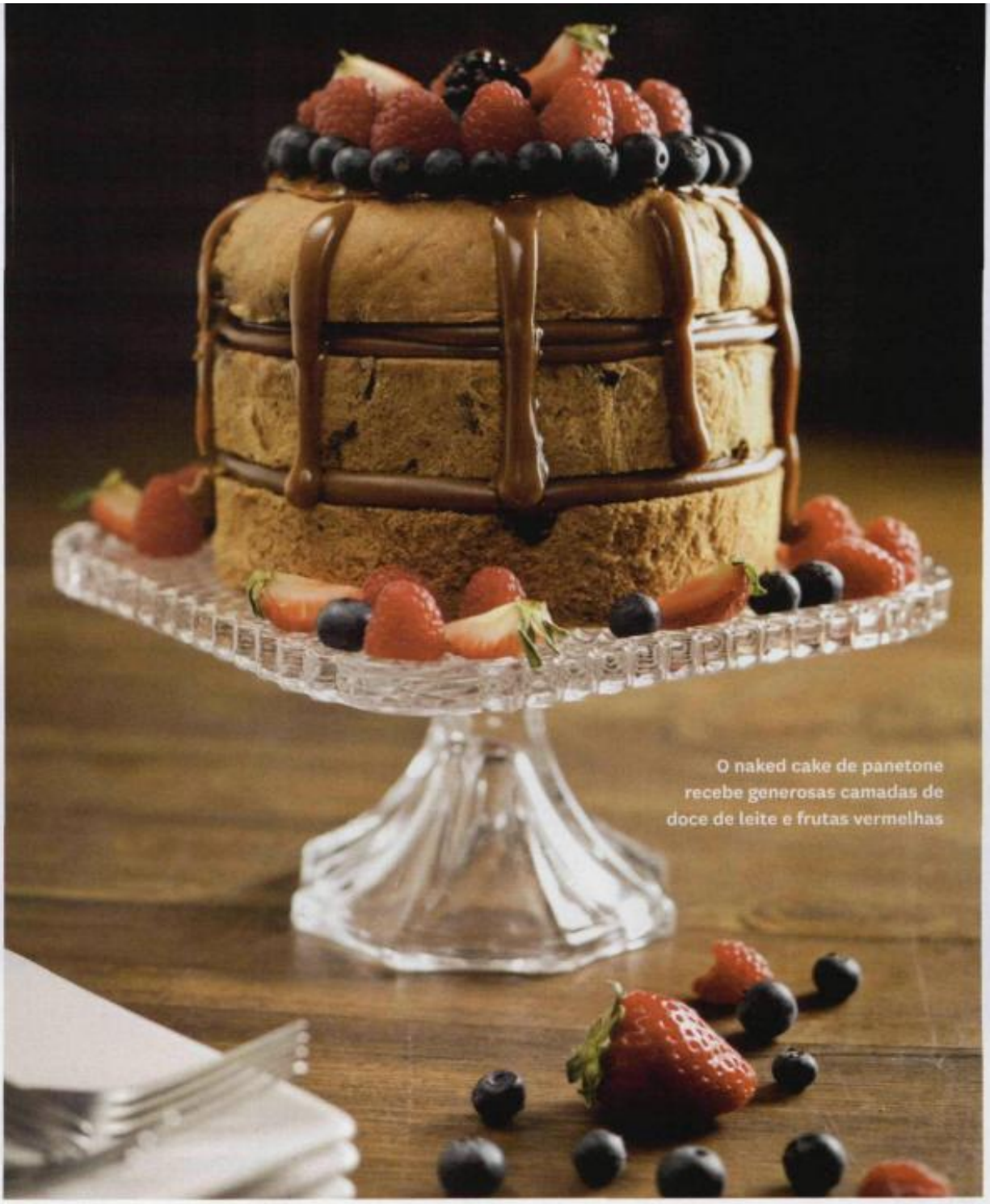

O naked cake de panetone recebe generosas camadas de doce de leite e frutas vermelhas

Doce renovado

Não sabe o que fazer com tanto panetone em casa? Ele pode ser a base de **sobremesas variadas e criativas** para você servir nos dias de festa

por Pedro Marques **fotos** Felipe Gabriel/Ag. IstoÉ

Panetone na gôndola do mercado significa basicamente uma coisa: o ano está acabando. Também quer dizer que você vai ver vários tipos do doce que não existiam um ano atrás: desde panetone de churros até versões com coberturas diferentes, como pasta americana. E há espaço para tanta novidade: a estimativa da Associação Brasileira das Indústrias de Biscoitos, Massas Alimentícias e Pães e Bolos Industriais (Abimapi) é que cerca de 500 mil toneladas desse tipo de bolo de origem italiana sejam vendidas nesta temporada de festas.

No total, 44,5% de lares brasileiros devem consumir o doce pelo menos uma vez, segundo pesquisa realizada pela Kantar Worldpanel sobre o consumo de panetone e baseada em informações levantadas nos meses de novembro e dezembro de 2015 e janeiro de 2016. Apesar de o número ser praticamente o mesmo do ano passado, o resultado é bem avaliado pela associação. "Levando em consideração a crise, o mercado, de maneira geral, está conseguindo se manter e há até um crescimento pequeno do faturamento", explica Claudio Zanão, presidente executivo da Abimapi.

Na avaliação de Zanão, as diferentes versões do doce são um dos motivos que ajudam nas vendas do produto. E quem mais aposta em novos sabores são os chefs confeiteiros, geralmente de doçarias menores, que podem oferecer panetones ainda mais sofisticados. A Studio Cake, loja paulistana especializada em bolos decorados com pasta americana, aposta em dois panetones nesta época do ano: um coberto com a famosa pasta e outro mais tradicional, apenas com frutas secas. "As variações são legais para diferenciar os panetones que o consumidor encontra no supermercado daqueles que nós fazemos", avalia Helena Rodrigues, proprietária do Studio Cake. "Só não pode fugir muito do que é o panetone", opina.

"As pessoas procuram por inovação", diz Mariana Gorski, uma das sócias da Confeitaria Dama, em São Paulo. Ao lado da sócia Daniela Gorski (as duas são cunhadas), ela faz para as festas de Natal e Ano-novo diferentes opções do doce, como o tradicional, o chocotone (o mais vendido, segundo Mariana) e a marmita de chocotone, que leva camadas do doce intercaladas com camadas de brigadeiro, feita para ser saboreada de colher. "É um doce para família ou amigos mais íntimos. Cada um pega a sua colher e senta para dividir um panetonezão", conta.

Outra mudança curiosa é que, nos últimos anos, esse pão doce ganhou status de presente de Natal. "Ele substitui uma lembrancinha", opina Zanão, da Abimapi, motivo pelo qual será comum ver minipanetones em profusão neste fim de ano. Como resultado, é possível que você termine o ano com bastante panetone em casa. O que é uma ótima oportunidade para testar sobremesas diferentes usando o doce como base. "É um jeito inte-

A marmita de chocotone é um dos destaques da Confeitaria Dama para o Natal

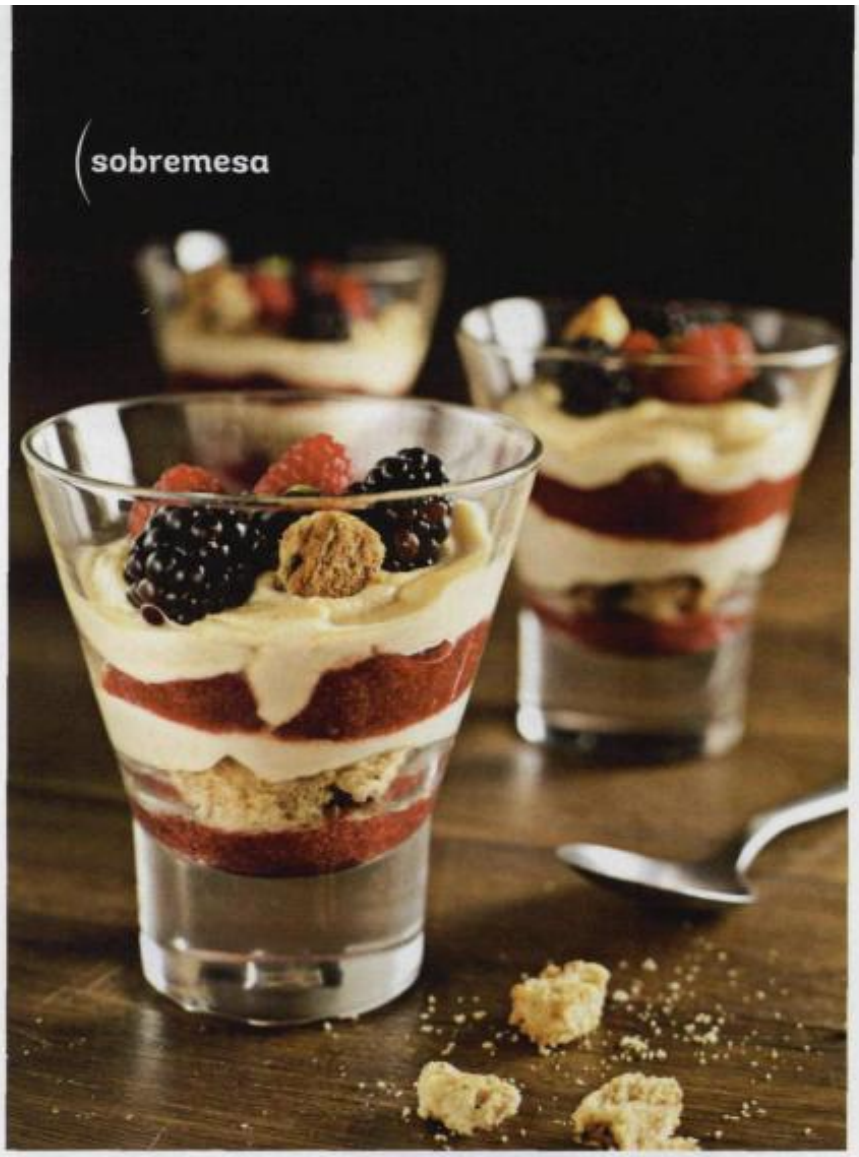

foto Divulgação

Mariana (à esq.) e Daniela Gorski, proprietárias da Confeitaria Dama, que prepararam as receitas desta reportagem

Acima, o chocotone vira croûtons na composição do pavetone e, ao lado, é recheado com sorvete de creme e coberto com chocolate e castanha de caju

confira as receitas na pág. 64

ressante de dar um toque pessoal ao panetone. As pessoas não querem mais simplesmente tirar o doce da embalagem e colocar na mesa, elas querem também mostrar que tem um carinho ao servir", explica Mariana.

Para esta reportagem, Mariana e Daniela ensinam a preparar quatro variações para oferecer à família e aos amigos: a marmita de chocotone, o pavetone (com camadas de merengue e geleia de frutas vermelhas), o naked cake de panetone recheado com doce de leite e o sorvetone – sobremesa com sorvete de creme e coberta com calda de chocolate crocante. Independentemente da receita escolhida, o importante é usar um panetone bem macio, afirma Helena Rodrigues, da Studio Cake. E essas são só algumas ideias: outros doces que podem ser feitos com esse pão de origem italiana são cheesecake, tiramisu e rabanada. E, se por acaso você quiser repetir alguma dessas receitas, janeiro é o melhor momento para comprar panetones. Segundo a pesquisa da Kantar Worldpanel, 34% das promoções foram registradas no primeiro mês do ano. Só não vale ficar sem o doce.

Confeitaria Dama
rua Ferreira de Araújo, 376 – Pinheiros
(11) 5182-5088 – São Paulo – SP
confeitariadama.com.br