

## Para comer de colherada

Os ovos trufados para comer de colher conquistaram o paladar dos brasileiros. São tantas opções que fica difícil pensar em qual escolher para apreciar ou presentear nesta Páscoa.

A confeitadeira Adriana Guimarães, de Catanduva, diz que na época da Páscoa a procura é grande pelos ovos de colher. “Só faço ovos de colher porque são os preferidos e são mais saborosos por terem uma casca inteira recheada”, afirma. Para este ano ela aposta em novos sabores como brigadeiro crême brûlée, petit gâteau, mousse de limão crocante com amêndoas, cheesecake de morango, entre outros.

Eduardo Carlessi e Thiago Pinfildo Damasceno, da Sugaring Delícias e Gostosuras, também estão preparando novos sabores para este ano. Entre eles os ovos de colher de paçoquinha (amendoim e chocolate belga) e brigadeiro recheado de cereja e nozes. “Temos dois carros-chefes, os ovos de ganache e brigadeiro gourmet belga, e o de ganache branca e brigadeiro de limão siciliano. Os ovos de colher não devem sair dos menus por muito tempo. Num único ovo você tem três experiências: os brigadeiros da superfície, a ganache ou a trufa e depois a casca do ovo. É tudo de bom”, afirmam os confeitadores.

Se você quer explorar novas experiências gastronômicas, além dos ovos de colher, a DiCaroli Café & Delícias, de Rio Preto, traz para este ano uma novidade super saborosa, é o ovo de corte, feito com creme de avelã, avelãs trituradas e placas de wafer. Segundo Ana Paula Carnicer, proprietária da cafeteria, há ainda opções para presentear, como a caixinha de macarons personalizadas (cenoura, coelho e ovinho) e a colomba Pascal Maria Bolachas, que é artesanal e sem conservantes. **V&A**

### Serviço

Adriana Guimarães Doces Finos, de Catanduva, (17) 99712-7655, @dricaaguimaraes

DiCaroli Café & Delícias, de Rio Preto, (17) 3304-5007, www.dicarolicafe.com.br

Eduardo Carlessi & Thiago Pinfildo Damasceno - Sugaring Delícias e Gostosuras, em Rio Preto, (17) 99205-0170, @eduardocarlessithiagopinfilidi.

Johnny Torres



Ovo de colher trufado com creme de paçoca, da Adriana Guimarães Doces Finos, de Catanduva



Ovo de colher trufado, feito por Eduardo Carlessi & Thiago Pinfildo Damasceno - Sugaring Delícias e Gostosuras

Colomba Pascal trufada, DiCaroli Café & Delícias

