

Romance com açúcar

Le Repas Bistrot brinca com a apresentação do cheesecake e oferece o gâteau Romeu e Julieta

Massa de biscoito, queijo e calda de frutas. Esses três itens, que se sobrepõem com perfeição na receita clássica do cheesecake, também constituem a base do gâteau Romeu e Julieta (R\$ 17) do **Le Repas Bistrot**, em São Paulo. A diferença é que nessa criação da chef **Fernanda Barros** o doce chega à mesa desmontado, em apresentação romântica. “Criei a sobremesa para o Dia dos Namorados, mas ela acabou incorporada ao novo cardápio”, conta ela. O creme de queijo minas frescal adquire textura de musse quando assado. “O segredo é o tempo de forno.

Se tirar antes, não desforma. Se passar, perde o aerado.” Isolada do recheio, a massa virou um biscoito em forma de coração. Para finalizar, Fernanda trocou a convencional calda de frutas vermelhas por goiabada cremosa. “Quem preferir pode fazer uma torta grande, basta usar uma fôrma de fundo removível e decorar com os biscoitos.”

LE REPAS BISTROT R. Ferreira de Araújo, 450, Pinheiros, São Paulo, SP, tel. (11) 2366-9882. 2ª, das 12h às 15h; de 3ª a 6ª, das 12h às 15h e das 20h à 0h; sáb., das 13h às 16h e das 20h à 0h. Cartões de crédito: todos.

