

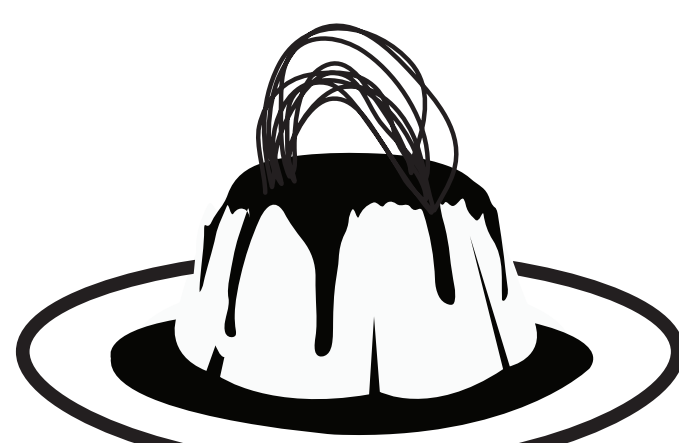
Clássicos Franceses



ÉCLAIR

A nossa "bomba". Feito com uma massa especial bi-cozida, recheada com creme e coberta com calda.

ONDE COMPRAR:
Éclair de Génie
Galeries Lafayette Gourmet, 35
Boulevard Haussmann, 75009



ÎLE FLOTTANTE

Claras em neve cozidas e regadas por um creme de baunilha.

ONDE DEGUSTAR:
Restaurante Café Constant
139 rue Saint Dominique, 75007



MAGARONS

Duas casquinhas crocantes feitas com amêndoas em pó e recheadas com creme.

ONDE COMPRAR:
Pierre Hermé
38 avenue de l'Opéra, 75002

15
DOCES
FRANCESES
e onde comê-los em Paris



FONDANT AU CHOCOLAT

Nosso "petit gâteau". Bolinho de chocolate meio assado cujo interior é cremoso.

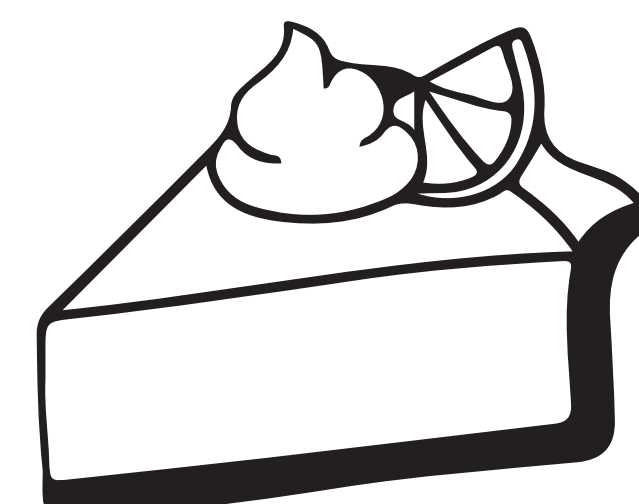
ONDE DEGUSTAR:
Brasserie Castiglioni
235 rue Saint Honoré, 75001



TARTE AU CHOCOLAT

Torta de chocolate com massa podre coberta por um creme de chocolate.

ONDE COMPRAR:
Pierre Hermé
72 rue Bonaparte, 75006



TARTE AU CITRON

Torta de limão com assa podre coberta por um creme perfumado de limão.

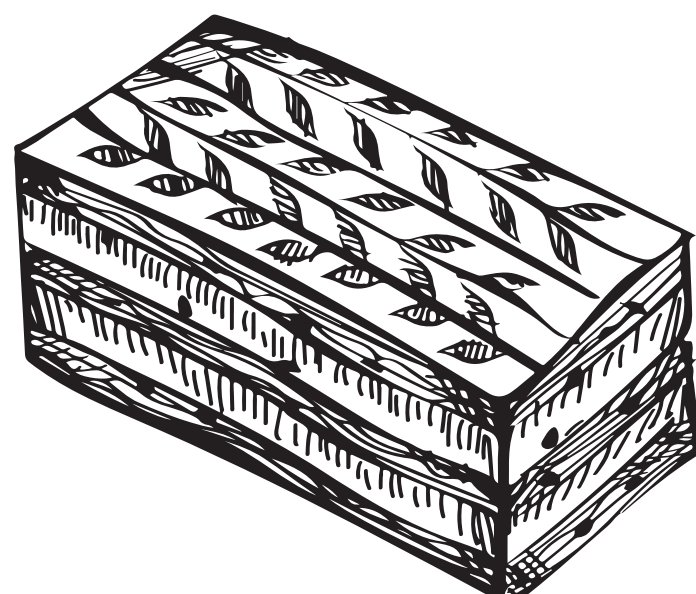
ONDE DEGUSTAR:
Pâtisserie Sebastien Gaudard
121 rue des Martyrs, 75009



BABA AU RHUM

Bolo regado com rum e servido com creme chantilly.

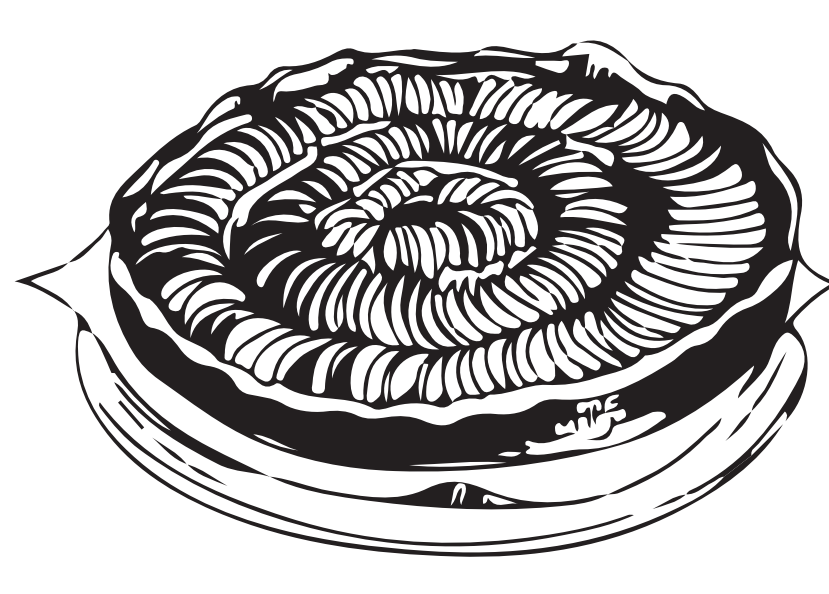
ONDE COMPRAR E DEGUSTAR:
Pâtisserie Yann Couvreur
23 bis rue des Rosiers, 75004



MILLEFEUILLE

...ou mil folhas. Massa crocante montada com cremes e frutas frescas.

ONDE COMPRAR:
Pâtisserie des Gâteaux et du Pain
63 boulevard Pasteur, 75015



TARTE TATIN

Torta invertida, massa coberta por maçãs caramelizadas. Sobremesa servida quente.

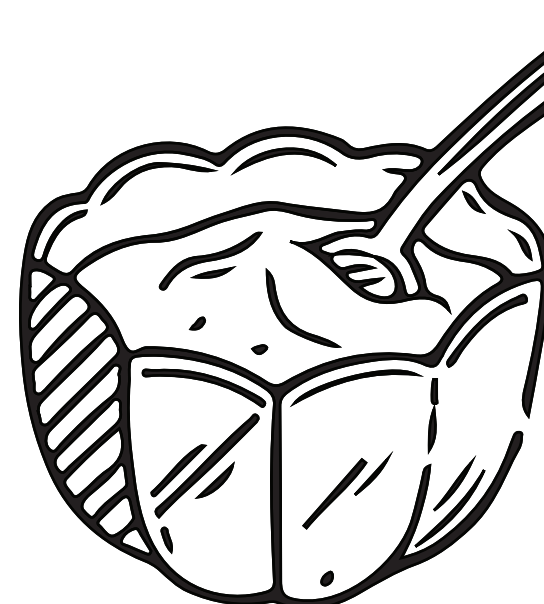
ONDE COMPRAR E DEGUSTAR:
Ladurée
18 rue Royale, 75008



CRÈME BRULÉE

Creme aromatizado com baunilha e coberto por uma crosta de açúcar.

ONDE DEGUSTAR:
Restaurante Atelier Vivanda
20 rue du Cherche Midi, 75006



RIZ AU LAIT

Como nosso arroz doce, mas servido com calda de caramelo com manteiga salgada.

ONDE DEGUSTAR:
Restaurante Régade Conservatoire
9 rue de Conservatoire, 75010

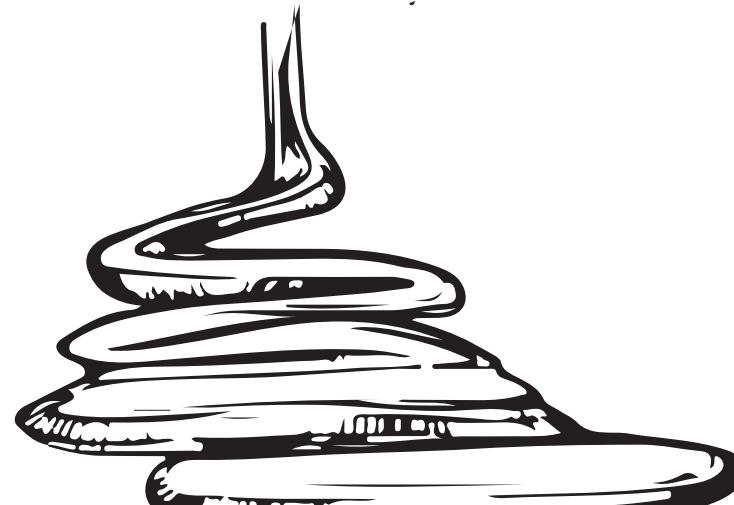


SOUFLÉ AU CHOCOLAT

Sobremesa conhecida pela sua leveza.

ONDE DEGUSTAR:
Restaurante Le Récamier
4 rue de Récamier, 75007

Receitas regionais ou menos conhecidas



CARAMELOS

Os franceses adoram balas, chocolates e pâtisseries recheadas com caramelo. Na Bretanha deguste balas de caramelo com manteiga salgada.

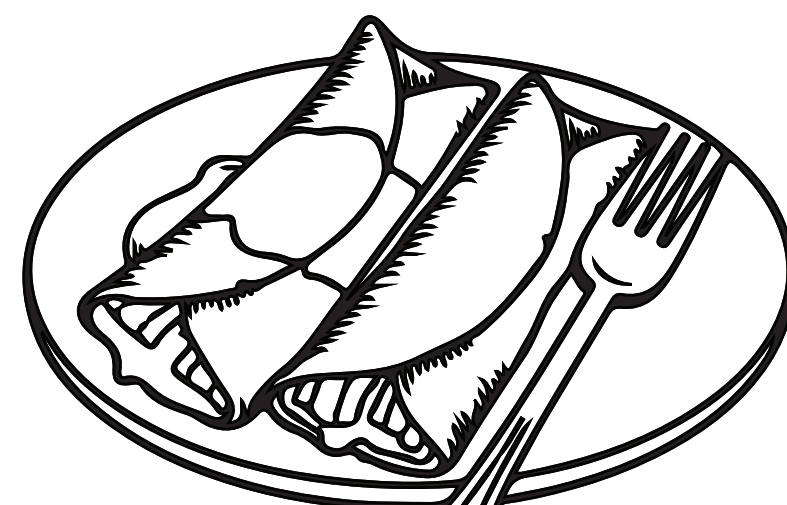
ONDE DEGUSTAR E COMPRAR EM PARIS:
Karamel
7 rue Saint Dominique, 75007



KOUGIN AMANN

Bomba calórica feita com massa de pão e muita manteiga.

ONDE COMPRAR EM PARIS:
Épicerie du Breizh Café
111 rue Vieille du Temple, 75003



CREPES

Os crepes - salgados e doces - são originários da Bretanha e Normandia.

ONDE DEGUSTAR EM PARIS:
Breizh Café
1 rue de l'Odeon, 75006

MUITOS DOS DOCES ACIMA
VOCÊ ENCONTRA TAMBÉM
NESSES DOIS ENDEREÇOS:

CHRISTOPHE MICHALAK:
16 rue de la Verrerie, 75004

JEAN PAUL HÉVIN
41 rue de Bretagne, 75003