

paladar

[Blog do Paladar](#) | [Luiz Américo](#) | [All Beers](#) | [Quinta do Paladar](#) | [Expedição Fartura](#)
Gastronomia

Você está em: [Paladar](#) > [Blogs](#) > [Blog do Paladar](#)

PALADAR

Acompanhe as descobertas diárias da equipe que faz o Paladar



Paladar

Bar de doces e vinhos tem festival de minissobremesas

13 de outubro de 2014 |

17h52 |

Por Redação Paladar

Por Mariana Goulart

Especial para o Estado

Até o final de novembro, a [Moscatel Doceria & Bar de Açúcar, no Bexiga](#), promove o Festival de Minissobremesas e Bolinhos, com doces harmonizados com vinhos, petit gateaux assados na hora e cupcakes.

siga o **paladar** no   



FOTOS: Divulgação

Os bolos tradicionais da casa foram reformulados e serão servidos como cupcakes (R\$ 8 cada). As opções são Red Velvet, feito com massa de chocolate e recheado com cream-cheese e baunilha, Perdição de Chocolate, recheado e coberto com mousse de chocolate meio amargo belga, Nuvem de Coco, com massa de amêndoas e recheio de creme de coco, Cenoura, com cobertura de chocolate, e Torta de Limão, massa de baunilha com creme de limão e merengue.

Os petit gateaux são servidos a partir das 18h e assados na hora. São quatro sabores: Clássico (chocolate meio amargo, acompanhado de sorvete de baunilha e farofa crocante), Piña Colada (bolo de chocolate branco, sorbet de abacaxi e base de torta de coco), Porteño (massa de doce de leite sobre uma base crocante de nozes e sorvete de coco) e Colonial (bolo de goiabada com uma fatia de queijo meia-cura e sorvete de nata).

Minissobremesas também aparecem no novo cardápio. São versões de mousses, parfais e panna cottas servidas individualmente, a R\$ 5 cada, ou acompanhadas de meia dose de vinho de sobremesa, R\$ 10. Cada doce é harmonizado com um rótulo.



SERVIÇO – Moscatel Doceria & Bar de Açúcar

Rua 13 de Maio, 655, Bexiga

Tel: (11) 3853-0954

Horário de funcionamento: segunda à quarta, 8h às 20h, quinta a sábado, 8h às 23h e domingos, 9h às 20h