



29 setembro, 2014

Nuvem de Coco

[home novidadesnuvem de coco](#)



Aberta esse ano, a Moscatel Doceria & Bar de Açúcar, que está localizada à Rua Treze de Maio, um dos principais corredores gastronômicos da cidade, inicia a partir do dia 20 de Setembro um “Festival de Mini Sobremesas E Bolinhos”, que serão harmonizadas com vinhos.

A linha dos tradicionais bolos altos da casa, de padrão americano, ganhará nova roupagem e serão apresentados no formato de cupcakes. São eles: Red Velvet (veludo vermelho), elaborado com massa de chocolate, e recheado com um leve creme de cream-cheese e baunilha, Perdição de Chocolate, recheado e coberto com mousse de chocolate meio amargo belga, Nuvem de Coco, que traz uma massa de amêndoas, recheado com creme de coco,

Cenoura, com a massa tradicional de cenoura e cobertura de creme de chocolate, e Cupcake Torta de Limão, elaborado com massa de baunilha, recheado de limão e finalizado com uma charmosa “tortinha de limão” sobre merengue. Todos estarão servidos a R\$ 8,00.

Acompanhando os Cupcakes, a Moscatel desenvolveu uma exclusiva linha de Petits Gateaux, que serão servidos apenas a partir das 18h. Serão todos assados no momento que o cliente pedir, e aparecerão em quatro sabores: O Clássico, feito de chocolate belga meio amargo com um toque de café, acompanhando uma bola de sorvete caseiro de baunilha e farofa crocante; o Piña Colada, petit gateau de chocolate branco, acompanha uma base de torta de coco e sorbet de abacaxi, o Portenho, um petit gateau de doce de leite sobre uma base crocante de nozes com uma bola de sorvete caseiro de coco, e o Colonial, um petit gateau de goiabada com uma fatia de queijo meia-cura e sorvete caseiro de nata. Estarão no cardápio a R\$ 18,00 cada um.

Por fim, as Mini Sobremesas aparecerão em diversos formatos e sabores, sendo criados semanalmente e revezando-se na vitrine. Versões de mousses, parfaits e panna cottas poderão ser servidas individualmente, a R\$ 5,00 cada, ou acompanhadas de meia dose de vinho de sobremesa, a R\$ 10,00. Entre alguns exemplos de opções estão a Mousse de Maracujá com Chocolate Belga, que pode ser acompanhada do espanhol Moscatel Pinord, o Parfait de Chocolate Belga com Morangos, acompanhado de Vinho do Porto Ruby, ou o delicado Financier, para ser degustado com Moscatel de Setúbal.

O festival tem início a partir de 22/09 e prossegue até o final de novembro!

Moscatel Bar & Açúcar

Local: Rua 13 de Maio, 655 - Bixiga

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

Tel: (11) 3853 0954

Encomendas: Sim

Cc: Não

Cd: Visa, Master , Elo

Tickets: Alelo

Não Aceita cheque

Capacidade: 85 pessoas

Acesso a deficientes: sim

Wi-fi: sim

www.moscatel.com.br

- See more at: <http://www.cliqueagosto.com.br/novidades/nuvem-de-coco/#sthash.MHA2nPSr.dpuf>