

Bolos para todos os gostos



No Restaurante Norte Sul, o cliente pode optar por 14 diferentes recheios.

Os campeões de elogios são os de prestígio e trufado misto

No Restaurante Norte Sul 24 horas, do Terminal Rodoviário, o cardápio de bolos recheados é um verdadeiro festival de sabores. Ao todo, são 14 recheios de dar água na boca. Tem bolo de prestígio, trufado misto, sonho-de-valsa, ouro-branco, brigadeiro, dois-amores, tentação-de-morango, abacaxi com creme belga, capuccino, mousse soufflé, stroganoff de nozes, ferreiro rocher, creme de avelã e floresta-negra. Todas essas delícias podem ser saboreadas em pedaços ou serem encomendadas. O preço do quilo varia de R\$ 23 a R\$ 27.

A responsável por estas deliciosas sobremesas é a confeitira Francilene Maria dos Santos, moradora do Conj. Luiz de Sá, que aprendeu todas as técnicas com a chef de cozinha Fabiana, filha do proprietário. "Ela me ensinou passo-a-passo. Desde preparar a massa até a decoração", diz Francilene, que sabe muito bem da importância da apresentação do bolo.

"É como se fosse uma vitrina de loja. A decoração do bolo é muito importante, pois a maioria acaba escolhendo o recheio pela aparência", conta ela, que confeitira de cinco a 10 bolos por dia. As encomendas podem ser feitas de segunda a sexta, pelo disque-entrega: 3337-7878.



A confeitira Francilene é a responsável pelos bolos recheados. "O capricho na decoração do bolo é essencial"