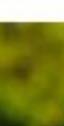


Páscoa: 15 ovos gourmet de dar água na boca

A época mais doce do ano se aproxima e, para a alegria dos chocólatras de plantão, não faltam novidades e combinações quando o assunto é ovos de Páscoa



© ATUALIZADO EM 18/03/2016 ÀS 18:51
EM CASA.COM.BR

Conteúdo produzido por **EXAME**.com

Divulgação/Cau Chocolates

DANIELA BARBOSA,
DE EXAME.COM



A época mais doce do ano se aproxima e, para a alegria dos chocólatras de plantão, não faltam novidades e combinações quando o assunto é ovos de Páscoa.

A seleção a seguir traz alguns dos lançamentos mais sofisticados e prova também que ovos de Páscoa podem ir além do chocolate. Veja nas imagens 15 ovos gourmet que dão água na boca.

Recheado de pão de mel, da Cau Chocolates

Divulgação/Cau Chocolates



Este ovo da Cau Chocolates, de São Paulo, é recheado de pão de mel e custa R\$ 65, 165 gramas. Nas versões recheadas, a confeitaria também oferece os ovos praliné crocante, marzipã, giandua e caramelo com sal.

Seleção de mini recheados, da Confeitaria Dama

Divulgação/Confeitaria Dama/Ricardo D'Angelo



Esta seleção da Dama Confeitaria, em São Paulo, é mais que especial e traz três opções de ovos recheados nos sabores brigadeiro crocante, doce de leite com coco e avelã. O trio de ovos pesa 120 gramas e custa R\$ 62.

Ovo mousse de maracujá, da Le Vin

Divulgação/Le Vin/Rafael Weinberg



Feito com chocolate belga branco e mesclado com chocolate ao leite, este ovo da Le Vin é recheado de mousse de chocolate meio amargo e mousse de maracujá e ainda acompanha macarons de maracujá. O ovo é feito sob encomenda e custa R\$ 195 o quilo.

De marzipã com chocolate meio amargo, da Tchocolath

Divulgação/Tchocolath



Este da Tchocolath é um luxo só. Com casca de chocolate meio amargo, o recheio é de marzipã. Ovinhos de marzipã acompanham o produto. O ovo de 480 gramas sai por R\$ 155.

Ovo de zabaione e maria mole, da Dona Deôla

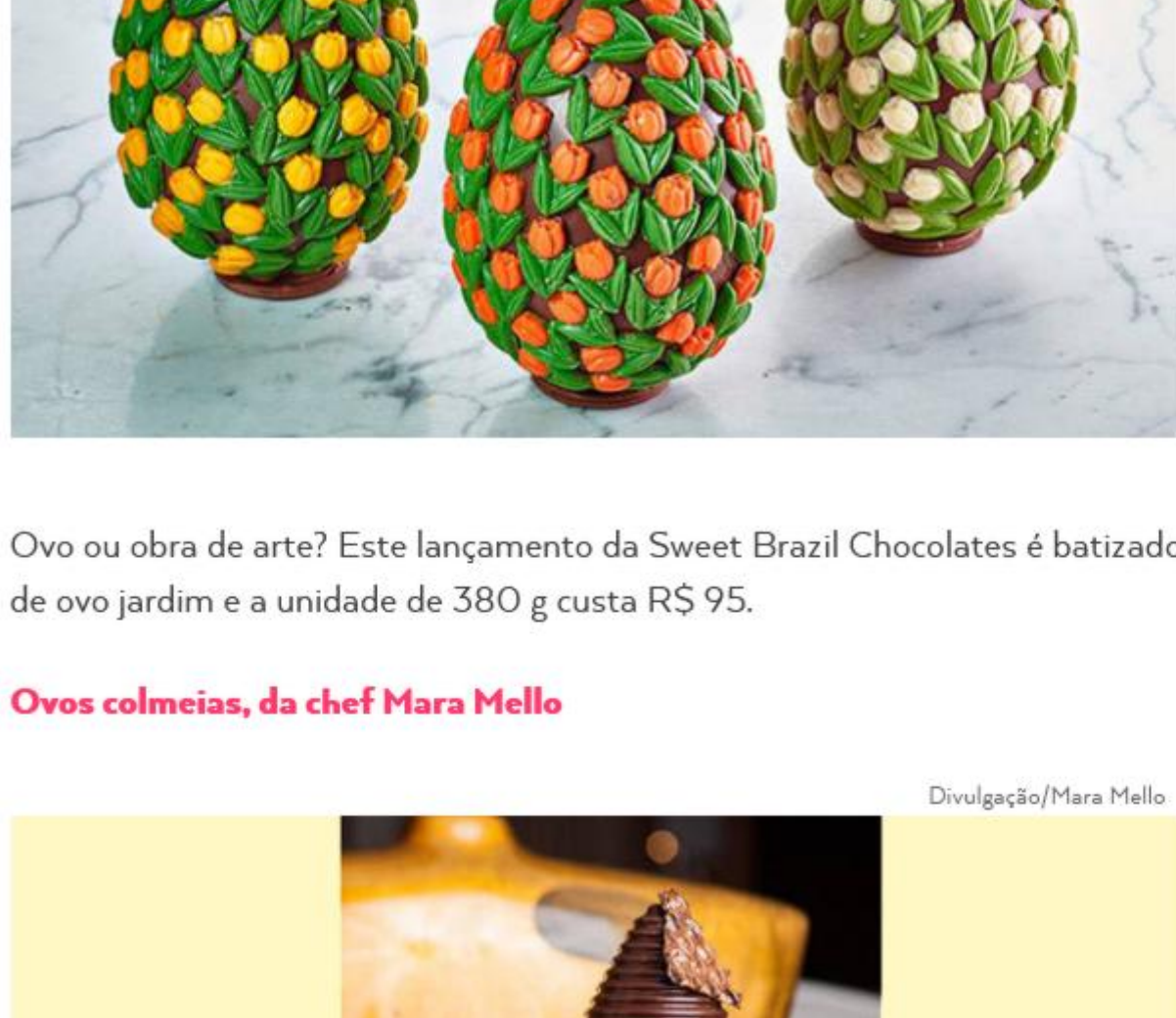
Divulgação/Dona Deola



Um dos lançamentos deste ano da Dona Deôla é o ovo com casca de chocolate branco recheada com creme de zabaione e maria mole e cobertura de coco seco. A unidade que pesa em média 700 gramas sai por R\$ 78.

Ovo de café, do Octavio Café

Divulgação/Octavio Café



Feito com chocolate Belga, o Octavio Café traz para esta Páscoa um ovo artesanal com café. A unidade possui 300 g e custa R\$ 115.

Ovo de churros, da Madame Formiga

Divulgação/Madame Formiga



Para homenagear diferentes países, a chef Isabela Ferracini, da Madame Formiga, criou diferentes versões de ovos. O ovo da foto é feito de brigadeiro de churros com doce de leite e o país homenageado é o México. Os valores variam de R\$ 104 a R\$ 162.

Ovo mágico, da Chocolat Du Jour

Divulgação/Chocolat Du Jour



O ovo mágico da Chocolat Du Jour é produzido com cacau do Pratiği, de aroma frutado e certificado pela Rainforest Alliance. Elaborado pelo chef pâtissier espanhol Oriol Balaguer, o ovo possui quatro tipos de chocolates com intensidades diferentes de cacau: 45%, 53%, 70% e 80%. Pesando 700 g, a unidade sai por R\$ 392.

Ovo jardim, da Sweet Brazil Chocolates

Divulgação/Sweet Brazil



Ovo ou obra de arte? Este lançamento da Sweet Brazil Chocolates é batizado de ovo jardim e a unidade de 380 g custa R\$ 95.

Ovos colmeias, da chef Mara Mello

Divulgação/Mara Mello



Produzidos em duas versões, os ovos colmeias da chef Mara Mello são feitos com praliné de castanha do Pará. Um ovo é feito com chocolate Callebaut ao leite 41% origem Alunga e custa 115 reais o de 160 gramas. O outro é produzido com Callebaut amargo 67% origem Brasil e sai por R\$ 60 o de 160 g.

De mousse de limão siciliano, da Chocolates Munik

Divulgação/Munik



Este ovo de colher da Chocolates Munik possui casca de chocolate ao leite e recheio de mousse de limão siciliano. A versão de 180 g sai por R\$ 35.

Ovo maltado, do Amor aos Pedacos

Divulgação/Amor aos Pedacos

Já esta opção do Amor aos Pedacos é feita com chocolate ao leite e recheio de creme crocante de chocolate maltado e brigadeiro branco, o ovo ainda é decorado com chocolate com flocos. Pesando 300 g, a novidade custa R\$ 81.

Ovo com pipoca, da Sucré Patisserie

Divulgação/Sucré Patisserie

Da Sucré Patisserie, em Fortaleza, este ovo, batizado de Léô Paixão, é feito com chocolate ao leite e pipoca e custa R\$ 98 a versão de 500 g.

Recheado de doce de leite, da Havanna

Divulgação/Havanna

Chocolate e doce de leite podem formar a combinação perfeita! Na Havanna, o ovo com muito recheio de doce de leite sai por R\$ 74 a opção de 250 g.

Ovo design, da Ofner

Divulgação/Ofner

A linha Gourmand, da Ofner, traz neste ano o ovo de chocolate design feito de massa de cacau com um leve fio de azeite. Pesando 400 g, a versão custa R\$ 137.

MAIS

BEM ESTAR >

PÁSCOA >

NOTÍCIAS >