



CAKE 2000

HALLOWEEN: Giulia Bonomi ensina técnicas de rosto humano. E mais: Cupcakes e Bem-casados



PÃO DE QUEIJO: Receitas e variações inéditas para você vender ainda mais



Padaria 2000

ANO XXII
EDIÇÃO 188
SETEMBRO 2015

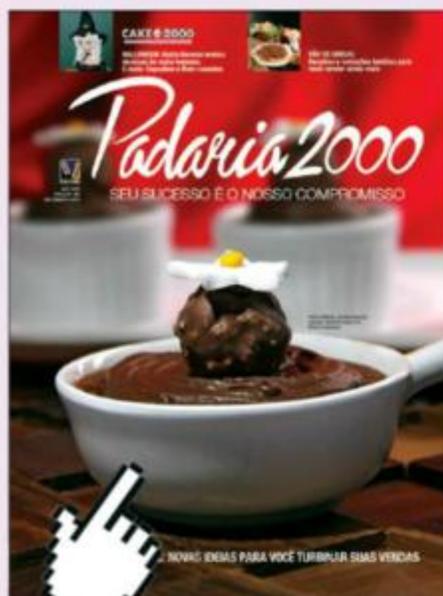
Padaria 2000

SEU SUCESSO É O NOSSO COMPROMISSO



Petit Gâteau no Ramequin,
receita desenvolvida por
Marco Siqueira

CONFEITARIA: NOVAS IDEIAS PARA VOCÊ TURBINAR SUAS VENDAS



Confira a edição digital desta edição em
www.padaria2000.com.br

Diretor Responsável
 Pedro Eugênio Prado

Diretora Administrativa
 Márcia Maria Firmo

Editor
 Luiz Salles

Criação e Design Editorial
 André de Paula Schmid
 Raphael Duarte

Vídeos e Internet
 Rodney Drummond Nunes
 Tiago Wendel Menghi
 Diego Paniagua
 Marcos Bellini

Marketing, Publicidade e Atendimento
 Milena Rosa da Silva
 Verônica Germano da Luz
 Bruna Firmo do Prado
 Daniele de Carvalho Frias
 Vanessa Alves da Silva

Colaboradores
 Tatiana de Queiroz Campos



Rua Willis Roberto Banks, nº 1139
 CEP 05128-000 - Tel/Fax: 11 3641-0009
 São Paulo/SP - www.padaria2000.com.br



VOCÊ JÁ VIU PADARIA SEM PÃO DE QUEIJO? A REVISTA PADARIA 2000
 MOSTRA COMO VOCÊ VAI GANHAR SEUS CLIENTES PELO CHEIRO

Pergunte para qualquer um que tenha família de origem rural, especialmente de Minas Gerais. Não precisa nem perguntar, só cite que gosta muito de pão de queijo e que está procurando pela receita ideal para fazer em casa. Todo mundo - TODO MUNDO - tem uma avó que tinha uma receita de pão de queijo, que era da família e foi passando entre as gerações e, se não se perdeu na última geração, ficou com aquela tia que continua lá, na fazenda, servindo a deliciosa iguaria no café da manhã e no chá da tarde, junto com aquele café fortíssimo e aquele leite quente.

O Brasil não é mais um país rural e várias tradições foram se perdendo com o tempo, enquanto as armações de ferro passaram a sustentar o cimento e os arranha-céus tomaram conta do horizonte, mas, apesar daquela receita maravilhosa não ser mais a da sua avó, o pão de queijo é encontrado no café da manhã dos brasileiros em sua segunda casa: a padaria.

É aí que entra a Revista PADARIA 2000, sempre ajudando as padarias a manter o interesse do cliente em seus produtos. Como? Nesta edição, temos

uma breve história do pão de queijo e um exemplo criativo, o da **Le Vin** Boulangerie, que passou a servir um equivalente francês para não sair de suas raízes, ao mesmo tempo que atende à demanda quase insaciável de seus clientes, a maioria brasileiros, pelo produto.

Além disso, Carlinhos Cardoso e Roberto Augusto - este último, mineiro legítimo - nos trouxeram diversas variações da receita e usos da massa de pão de queijo, para enriquecer a sua vitrine e trazer ainda mais clientes através do pão de queijo. E aguarde, porque, no próximo mês, os dois ainda trarão mais receitas e faremos um giro pelo Brasil, mostrando mais cases de sucesso com pão de queijo.

Além deste queridinho do Brasil, ainda temos a CAKE 2000 de Halloween, com Giulia Bonomi e Letícia Orenga, além dos bem-casados de Juliana Vieira.

Na confeitaria e chocolateria, os nomes da edição são Marco Siqueira, Lilian Furuuchi - você precisa ver esta menina aplicando a glaçagem! -, Cleber Sena, Abner Ivan e, claro, Renata Arassiro, fechando com chave de ouro esta edição de produtos sensacionais. E aí, vamos encher as nossas vitrines?

Luiz Salles, Editor ✓

O FRANCÊS NO GOSTO BRASILEIRO

PARA ATENDER À DEMANDA DOS BRASILEIROS SEM SAIR DE SUAS RAÍZES FRANCESAS, A **LE VIN** IMPORTOU UMA RECEITA, QUE ACABOU ELEITA COMO UM DOS MELHORES PÃES DE QUEIJO DE SÃO PAULO

André Schmid



IMPORTADA A receita do Pain Gougère pode ser francesa, mas atendeu perfeitamente à demanda por pão de queijo na Boulangerie **Le Vin**

Quando pensamos em pão de queijo, vem às nossas cabeças um produto tipicamente brasileiro, feito a partir do biscoito de polvilho, que é extraído da mandioca, ingrediente típico de terras tupiniquins, como aprendemos no texto das páginas anteriores. O que, então, a Revista PADARIA 2000 teria ido fazer na **Le Vin**, padaria tipicamente francesa, inaugurada em 2008 e com sua primeira loja no bairro dos Jardins, na capital paulista?

A **Le Vin** afirma que sua Boulangerie é exclusivamente francesa. Tanto que, na mesma rua, são três estabelecimentos, muito bem caracterizados, separando Boulangerie, Pâtisserie e Bistrô, indo bem na contramão da tendência brasileira, em que a padaria abarca todos os serviços, se tornando um polo gourmet. Mas existe um produto na **Le Vin** que (estivemos lá, para testemunhar) "evapora" assim que sai uma fornada e chega às prateleiras: o pão de queijo.

Eleito por diversas publicações, entre jornais e revistas semanais, um dos melhores pães de queijo de São Paulo/SP, o produto, na realidade, tem outro nome: Pain Gougère. O pão tem, mesmo, origem francesa e, assim como o nosso pão de queijo, que nasceu do biscoito de polvilho, o Pain Gougère tem origem numa massa seca típica da França: a Pâte au Choux (ou massa de bomba, para nós).

O responsável pela introdução do Gougère ao cardápio da **Le Vin** foi um brasileiro. Com onze anos (não consecutivos) de casa, David Anderson pesquisou muito e percebeu o potencial comercial do produto, que se assemelhava muito ao nosso pão de queijo. "Pes- ➤

Fotos André Schmid



“A diferença é que não usamos o polvilho nem o queijo meia cura, que são tradicionais aqui do Brasil. No lugar, utilizamos a farinha de trigo e o queijo Gruyère, além do leite e dos ovos”

David Anderson, Chef Boulanger responsável pela **Le Vin**



É improvável que a receita do Gougère tenha nascido a partir do pão de queijo. Com a receita francesa datada do século XVIII, as semelhanças entre o pão brasileiro e o servido na **Le Vin** parecem, realmente, uma grande coincidência, mas o Gougère caiu no gosto dos moradores e trabalhadores dos Jardins e dos arredores

quisamos, procuramos por esta receita e adaptamos até chegarmos ao pão de queijo que temos hoje, aqui”, conta David. “A diferença é que não usamos o polvilho nem o queijo meia cura, que são tradicionais aqui do Brasil. No lugar, utilizamos a farinha de trigo e o queijo Gruyère, além do leite e dos ovos”, descreve. “Lá na França, eles não têm estes ingredientes nacionais, então, eles usaram a pâte au choux como base, tiraram o açúcar e adicionaram o queijo, chegando a esta receita. Quando eu trouxe para a **Le Vin**, meu trabalho foi só adaptar a receita e acertar as proporções, para chegar a este resultado, que fez muito sucesso”, conta.

Como é uma receita diferente do pão de queijo vendido por todo o Brasil, a **Le Vin** correu o risco de não agradar ao paladar dos clientes, mas arriscou e aca-

bou acertando na mosca. “No começo, foi mais pela curiosidade. Depois, acabaram gostando e virando fãs. O pessoal não abre mão do pão de queijo”, conta David, orgulhoso do produto que fabrica três vezes ao dia.

“Nós fazemos uma fornada logo pela manhã, às sete, outra ao meio-dia e mais uma às quatro da tarde”, conta. Nós testemunhamos o desejo dos clientes pelo Gougère. Chegamos à **Le Vin** às três da tarde e, enquanto fazíamos a entrevista, aguardávamos a saída do pão de queijo, para fazermos fotos para a revista. Quando terminamos de entrevistar David, já eram quatro e cinco e só haviam quatro Gougère na cesta. Quase ficamos sem a nossa foto. “Nós fazemos cinco quilos por dia”, conta David, “e, no final de semana, aumentamos para sete quilos”.

das outras lojas da **Le Vin**, espalhadas por São Paulo, Rio de Janeiro e Brasília, se tornando “uma versão” de sucesso do nosso querido pão, provando que o importante, sempre, é utilizar ingredientes de qualidade e ter atenção aos clientes.

Mesmo tendo as amarras de só servir produtos de tradição francesa, a **Le Vin** encontrou uma maneira de atender à demanda brasileira por pão de queijo, sem sair de suas raízes.

Le Vin

Al. Tietê 184 - Jardins
Tel.: 11 3081-3924 - São Paulo/SP

NÃO PERCA! NA PRÓXIMA EDIÇÃO, FAREMOS UM GIRO PELO BRASIL, ATRÁS DE MAIS CASOS DE SUCESSO COM O PÃO DE QUEIJO. AGUARDE!