

Zona Oeste

As sócias da confeitaria vegana Conflor, Luísa Mendonça e Laura Izidoro



Natal é sinônimo de família reunida, mesa farta e memórias afetivas, mas esse ano vai precisar dar uma alterada nos planos devido à pandemia do novo coronavírus. Foi pensando em manter esse mix de recordações acolhedoras, que a confeitaria Luísa Mendonça, da Conflor, acaba de lançar a coleção Natal Afetivo. A linha conta com criações inéditas para presentear entes queridos, como as charmosas latinhas recheadas com guloseimas veganas, até opções doces e salgados para compartilhar em família durante a ceia.

E foi justamente inspirada em suas recordações pessoais que Luísa resolveu criar o novo cardápio especial: “2020 foi um ano muito difícil para várias famílias. Tivemos que ficar longe de quem amamos, dos nossos entes queridos. Então, nesse Natal, eu quis trazer a memória afetiva do que a data representa pra mim: mesa farta e família reunida. Sendo de origem mineira, não tem nada que represente mais a nossa história e a minha infância do que isso, essa afetividade e o acolhimento das festas. Então espero que esses doces possam levar um pouco desse espírito para cada lar. Que possam aquecer o coração e adoçar o paladar.”

Os já tradicionais panettones veganos, que contam com um longo processo de fabricação de 12 horas, também têm presença garantida no cardápio natalino deste ano. Entre os sabores disponíveis este ano estão: o tradicional Panettone de Frutas Cristalizadas (R\$ 58, 500g); o Panettone de Goiabada (R\$ 58, 500g); uma versão italiana de Panettone de Goiabada (R\$ 58, 500g); o Panettone com Gotas de Chocolate (R\$ 65, 500g), feito com chocolate 60% com método de fabricação slow food; e uma última opção recheada de Panettone Trufado de Brigadeiro (R\$ 78, 600g), feito à base de castanha de caju e chocolate orgânico.

A confeitaria detalha um pouco do processo de fabricação dos produtos: “Os nossos panettones são fermentados de forma lenta, todo o processo para a sua produção demora em torno de 12 horas. São deliciosos, leves e sem gordura hidrogenada. O panettone é um pão italiano, tradicionalmente recheado com frutas secas e oleaginosas. Aqui o que mais faz sucesso é o de goiabada.”

Para quem busca praticidade nas ceias de fim de ano, a chef confeitaria também investiu em criações para compartilhar em família. Entre as novidades está o clássico Brûche de Noel (R\$ 168, 10 fatias), rocambol com massa de chocolate, recheado de doce de leite de castanha de caju, coberto por uma ganache de chocolate 60% cacau trufado. Outra aposta inédita é o Bolo da Sorte (R\$ 189, 16 a 20 fatias), um doce em camadas de bolo de laranja, brigadeiro de nozes, geleia de damasco, coberto por chantilly vegetal e decorado com trevo de quatro folhas, damascos e canela. Já para quem é fã de salgado, a fábrica-café também aposta no lançamento de uma versão família do Empadão de Jaca (R\$ 154, 10 fatias), um best-seller da confeitaria disponível aos sábados, quando abre as portas para o público.

E para quem quer presentear, mesmo à distância, o Natal da Conflor também aposta em verdadeiras demonstrações de afeto em forma de doce com o lançamento de charmosas latinhas recheadas com guloseimas veganas. Entre as apostas em forma de mimo está o Brownie Divino na Lata (R\$ 89), o Pão de Melado na Lata (R\$ 92) e as Trufas Diet na Lata (R\$ 105).

As encomendas para o Natal Afetivo da Conflor já estão disponíveis pelo site www.conflorvegan.com. Hoje é o último dia para garantir seus produtos. As entregas compreendem as regiões da Zona Sul, Zona Norte, Tijuca, Barra da Tijuca e Niterói.

Natal sem aglomeração, mas com muito afeto

Confeitaria vegana Conflor lança coleção para clientes presentear seus familiares, mesmo que de longe, ou para ceias menores

Pão de Melado da confeitaria vegana Conflor



Panettone de Frutas Cristalizadas



Brûche de Noel



Empadão de Jaca



Panettone Trufado



Trufa Diet na Lata para dar de presente

