

PORTO

Florbela Pâtisserie

Com savoir faire

O hotel Torel Palace abriu uma pastelaria de inspiração francesa na biblioteca, com opções para todas as horas do dia

O lugar não poderia ser outro para abrir esta “petit Paris”, diz Ingrid Koeck, uma das administradoras do Torel Palace Porto. A biblioteca do hotel de cinco estrelas, com centenas de livros alinhados nas estantes e alguns suspensos no teto, é agora casa da Florbela Pâtisserie – o nome remete para a poetisa Florbela Espanca, uma das duas escritoras [a outra é Sophia de Mello Breyner] que dão nome a dois dos 24 quartos deste palacete do século XIX. “Este espaço é muito feminino e delicado, daí termos decidido dar-lhe o nome de uma mulher”, justifica Ingrid Koeck.

Apesar de ser a pastelaria de inspiração francesa que brilha na vitrina, a carta inclui opções ligeiras para qualquer hora do dia, preparadas pela equipa do restaurante Blind, com consultadoria do chefe Vítor Matos. Creme de abóbora e cenoura (€9), tosta de sapateira (€18), croissant de salmão fumado, ovo com molho holandês e bacon em pão de abóbora

(€17) ou prego de novilho (€19) são alguns exemplos.

Mas voltemos aos doces que dão colorido à montra. “Tentei aliar o charme do hotel e alguma feminilidade a uma pastelaria mais requintada”, descreve Eva Monteiro, a responsável pela parte mais gulosa da ementa. Percebemos o que Eva quer dizer numa garfada na tartelete de framboesa e chocolate; no brownie, no éclair de framboesa ou de praliné de avelã, ou na saborosa conjugação de fava tonka, pera e nozes.

Os ingredientes utilizados são naturais: manteiga, óleo de coco, farinha de amêndoa ou chocolate da marca belga Callebaut. Para acompanhar esta pastelaria delicada (a partir €2,50), servem-se infusões biológicas da Soalheiro, champanhe ou espumante, cocktails e vinhos. Tudo isto ao som de música francesa, *bien sûr*. – **Florbela Alves**

Torel Palace Porto > R. de Entreparedes, 42.
Porto > T. 22 976 2920 > seg-dom 11h30-23h



Delícias

As tarteletes, os macarons e éclairs podem também ser levados para casa