



Dicas de  
Harmonização

# Natalina

Vinhos para harmonizar  
com a sua ceia em 2021



# Ceia de Natal

Nos aproximando das datas comemorativas, onde as famílias se reúnem, a mesa é farta e a noite é regada a bons rótulos, resolvemos trazer a você dicas de harmonização para potencializar esta noite, especial!

Antes de mais nada, se você quer uma bebida “curinga”, para facilitar a programação, espumante brut é a melhor escolha (exceto para a sobremesa). Mas, se quiser uma experiência variada, veja abaixo as dicas super práticas que preparamos:

**Para as entradas - Espumante Brut ou Prosecco** são ótimas opções para garantir uma boa versatilidade com os mais variados pratos;

**Pratos principais** - Para pratos a base de carnes brancas (seja peru, cheddar ou mesmo bacalhau), de certa forma gordurosas, acompanhados por salpicão, farofa de grãos, arroz à grega, entre outros, é interessante harmonizar com vinho branco, que tenha boa acidez. Nesses casos a sugestão é um **Chablis Premier Cru**. Já, se o prato principal tiver como base a carne vermelha, como o famoso filé as natas, pode-se optar por um tinto, como um **Brunelo di Montalcino**.



# Bûche de Noël

E para a sobremesa? Além da dica de harmonização, queremos compartilhar uma receita que será o sucesso da sua celebração! Popularmente conhecido como **Bolo de Yule**, o Bûche de Noël é um dos tradicionais bolos de Natal. Seu nome significa “tora de Natal”, que deriva da prática milenar de queimar toras de yule durante a véspera dessa data. A tradição era queimar uma lenha muito lentamente no fogão ou na lareira, guardar as brasas e as cinzas. As brasas eram para proteger a casa de incêndios, e as cinzas eram espalhadas nos campos na primavera, com a esperança de garantir uma boa colheita para o próximo ano.

Foi apenas uma questão de tempo até que na metade do século XIX alguém percebesse que seria muito mais agradável comer a tora do que simplesmente observá-la, assim nasceu a sobremesa. Hoje em dia, as toras de chocolate são comumente feitas de pão de ló ou bolo genoise, enrolado ou em camadas, recheado com mousse ou creme de manteiga. Frequentemente decorado com cogumelos de marzipan (também pode ser de merengue), ervas de quintal ou folhas de azevinho, o tronco pode ser simplesmente polvilhado com açúcar de confeiteiro e decorado com algumas frutas vermelhas. **Acompanhe a receita na próxima página:**



# Bûche de Noël

## Massa:

- 6 ovos;
- 120 g de açúcar;
- 120 g de farinha de trigo peneirada;
- 50 mL de óleo;
- 1 colher de café de bicarbonato de sódio.

**Modo de preparo:** Bater as claras em neve e, após, ir juntando as gemas uma a uma, sem parar de bater. Adicionar o açúcar, a farinha, o óleo e o bicarbonato, misturando-os com uma colher. Untar uma forma de 40 x 30 cm (sugestão), colocar papel manteiga e untar novamente. Espalhar a massa uniformemente, e levar ao forno pré aquecido a 200 °C, por 10 minutos. Tirar do forno e virar o bolo em um pano polvilhado com açúcar.

Cobrir com uma folha de papel manteiga, enrolar o rocambole e deixar esfriar.

## Recheio:

180 g de chocolate amargo derretido, misturado com 200 g de creme de leite e ½ colher de sopa de manteiga. Levar a geladeira por 1h antes de rechear o bolo.

## Montagem:

Espalhar ⅓ do recheio no rocambole aberto e começar a enrolar o rocambole. Cobri-lo com mais ⅓ do recheio e, o restante, misturar com praliné de nozes e açúcar, e passar ao redor do bolo. Decorar com cogumelos de marzipã ou merengue, hortelã e frutas vermelhas (cerejas, framboesas ou amoras).

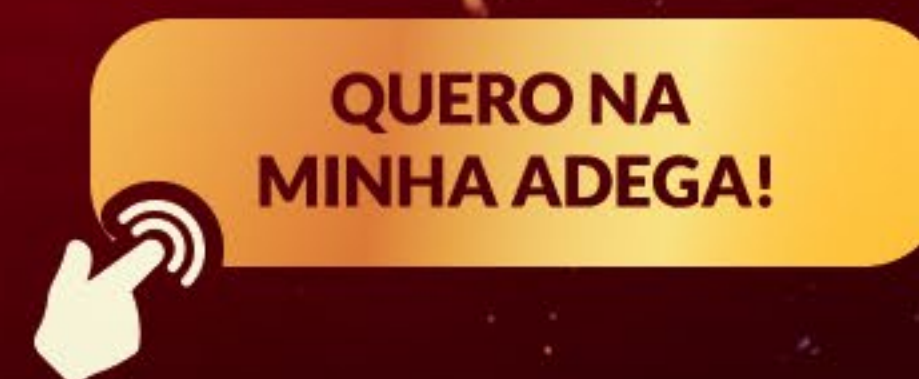
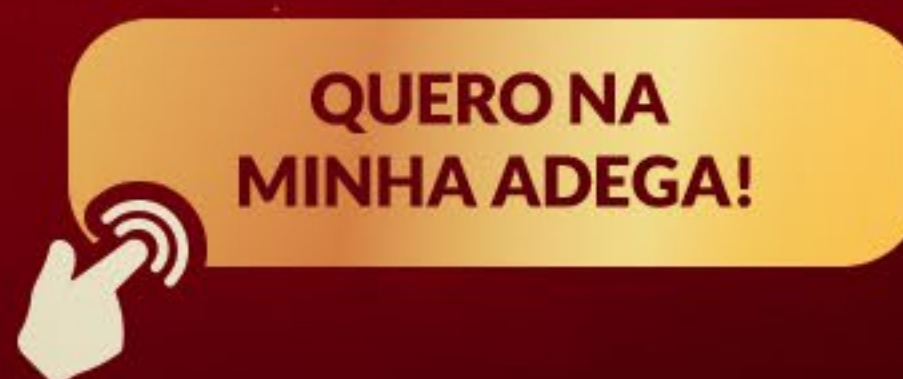
# Bûche de Noël

## Marzipan:

- 1 xícara de farinha de amêndoas;
- 1 xícara de açúcar confeiteiro;
- 1 clara de ovo

**Modo de preparo:** Misture os ingredientes até formar uma massa e modele em formato de cogumelos. Para dar cor, passe no cacau.

A dica é manter a sobremesa no refrigerador até o início do jantar e, para harmonizar com vinho a sugestão são os vinhos adocicados como um delicioso Vinho do Porto. Na VinumDay você encontra ótimas opções, como o **Quinta do Crasto Colheita Porto 2003** e **Taylors Porto Vintage Vargellas 2015**.



Gostou das dicas?  
Não param por aí!

A Vinumday preparou  
sugestões de presentes  
incríveis para agradar  
qualquer enoapaixonado,  
confira!

**CONFERIR  
PRESENTES NATALINOS!**

