



Natal 2018

Lista de preços

Doce	Quantidade	Valor
Arroz doce com telha de amêndoa	Individual	2,00 €
Galette des rois	Unidade	20,00 €
Pão-de-ló cremoso	Unidade 950g	15,00 €
Pão-de-ló cremoso	Unidade 500g	10,00 €
Pão-de-ló tradicional	Unidade 950g	16,00 €
Papos d'anjo de hóstia	Individual	1,30 €
Pudim francês*	Unidade	18,00 €
Pudim abade de Priscos*	Unidade	22,00 €
Rabanadas com calda de vinho do Porto	Individual	2,00 €
Rabanadas com doce de ovos	Individual	2,20 €
Torta de laranja	Unidade	20,00 €
Toucinho do céu	Unidade	24,00 €
Cabaz de Natal**	Unidade	30,00 €

* Fornecido em forma de metal, sujeita a devolução. Caução de 6€.

** Cinco produtos da lista “compotas, bolachinhas e outros”, sem repetições. Cada referência repetida acrescentará 1€ ao preço.



Todos os doces e sobremesas aqui produzidos visam sempre o estatuto do que é caseiro, sem recurso a quaisquer aditivos, conservantes, bases ou cremes instantâneos.



Os doces em formato individual requerem uma quantidade mínima de 6.



Esta é a nossa oferta mais sentida mas produzimos outros doces e/ou formatos a pedido, preço sob consulta.



Os preços incluem IVA à taxa legal em vigor.



Natal 2018

O pormenor...

O doce	A diferença
Arroz doce	Pelo Norte, é um doce tipicamente associado ao Natal. Já pela zona centro e em particular em Lisboa, é uma sobremesa que vemos diariamente. Na Doce Sentido, fazemos-lhe jus em duas versões: a tradicional, com gemas e finalizada com telha de amêndoa; e uma versão sem ovos e confeccionada com leite de cabra.
Galette des rois	É um doce tipicamente francês com maior visibilidade pela altura do Natal, mais especificamente nos reis (Epiphanie), mas tem já alguma expressão em Portugal. É composto por massa folhada com um recheio delicioso chamado frangipane, um creme de amêndoa misturado com um creme pasteleiro em porções específicas.
Pão-de-ló cremoso	Muito simplesmente, poderíamos descrever este doce como um pão-de-ló húmido ou cremoso. E na realidade, será esta singela descrição que o eleva a um patamar de excelência. Ou possivelmente porque terá nascido de um engano, um acidente na receita que terá ocorrido naquele dia no convento. Independentemente do motivo, este doce impõe-se hoje em dia por todo o país, até no norte, a par do famoso pão-de-ló de Margaride.
Pão-de-ló tradicional	A tradição ainda é o que era! Porque nos aviva a memória, porque nos faz viajar, porque é o ponto de partida para mundos novos, porque simplesmente nos faz sentir...e isto é o que nos ocorre ao saborear um pedaço deste pão de ló fofo. Sim, um pedaço! Porque há quem diga que este pão de ló se corta com a mão e não com faca!
Papos d'anjo de hóstia	É um docinho muito peculiar! Reconhecido por este nome apenas pelo norte do país, é envolto em hóstia (folha de obreia) e faz lembrar os ovos moles de Aveiro, mas aromatizados com vinho do Porto.
Pudim francês	Outro doce a invocar tradições familiares: o pudim que se fazia antigamente apenas em dias de festa e que obrigava a ir buscar aquela garrafa do melhor vinho do Porto que havia lá em casa; o formato ondeado e a perfeição do caramelo a cobri-lo são as suas marcas de referência.
Rabanadas	Ainda que só nos lembremos deste doce uma vez por ano, as rabanadas são tão despretensiosas que cativam até os menos doceiros. Por aqui, para além da atenção à calda, demolhamos o pão em leite a ferver, para que fiquem bem suculentas. Tradicionais ou cobertas com doce de ovos...
Torta de laranja	Tão reconhecível quanto delicioso, este doce traz-nos sempre o sabor fresco da laranja. Uma particularidade: a nossa receita não utiliza farinha.
Toucinho do céu	É um doce conventual incontornável. O nosso provém de uma receita antiga de família e não leva farinha. É reconhecido em todo o país e delicia até a boca menos doceira. É a prova da imensa criatividade da nossa doçaria ancestral que consegue combinar a amêndoa e os ovos de mil e uma maneiras.
Cabaz de Natal	E porque gostamos de suscitar sorrisos temos cabazes capazes de o fazer! Numa elegante caixa rígida com fecho de íman, e muito útil para utilizar posteriormente, pode colocar cinco elementos a seu gosto. Desde compotas doces ou agridoces, até às deliciosas bolachinhas e contando claro, com os tão originais rochers de chocolate negro. Encontra aqui um conjunto de produtos artesanais que vão deliciar até as bocas menos doceiras e fazer despertar muitos sentimentos! Para oferecer ou só para ter lá em casa!