



Natal 2019

### Lista de preços

Doce	Quantidade	Valor
Arroz doce com telha de amêndoa	Individual	3,00 €
Galette des rois	Unidade	22,00 €
Pão-de-ló cremoso	Unidade 950g	16,00 €
Pão-de-ló cremoso	Unidade 500g	11,00 €
Pão-de-ló tradicional	Unidade 950g	17,00 €
Papos d'anjo de hóstia	Individual	1,50 €
Pudim francês*	Unidade	20,00 €
Pudim abade de Priscos*	Unidade	25,00 €
Rabanadas com calda de vinho do Porto	Individual	2,00 €
Rabanadas com doce de ovos	Individual	2,50 €
Torta de laranja	Unidade	22,00 €
Toucinho do céu	Unidade	25,00 €
Cabaz de Natal**	Unidade	32,00 €

\* 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 2019

## O pormenor...

O doce	A diferença
<b>Arroz doce</b>	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.
<b>Galette des rois</b>	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.
<b>Pão-de-ló cremoso</b>	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.
<b>Pão-de-ló tradicional</b>	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!
<b>Papos d'anjo de hóstia</b>	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.
<b>Pudim francês</b>	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.
<b>Rabanadas</b>	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...
<b>Torta de laranja</b>	Tão reconhecível quanto delicioso, este doce traz-nos sempre o sabor fresco da laranja. Uma particularidade: a nossa receita não utiliza farinha.
<b>Toucinho do céu</b>	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.
<b>Cabaz de Natal</b>	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!