




# Delícias virtuais

texto Vivian Fukushima fotos Arquivo Pessoal

Em seu blog pratofundo, o gastrônomo Vitor Hugo abre espaço para receitas, novos produtos e outras dicas saborosas

Tudo começou por acaso. "Sempre tive blogs e sites sobre assuntos gerais. Até perceber que a comida tomava conta da maioria das minhas postagens. Foi assim que há cinco anos resolvi me dedicar só a esse tema com o blog pratofundo.com, que hoje chega a ter 80 mil acessos por mês". Formado em Farmácia e Bioquímica, Vitor decidiu se especializar em gastronomia. Em 2007, depois de fazer o curso de Cozinheiro Básico do Senac, cursou Tecnologia em Gastronomia na Unifil. Em 2011, último ano da faculdade, ele participou do evento Novos Chefs, uma parceria entre a Plaenge e Unifil com o objetivo de incentivar a nova geração de chefs londrinenses e fomentar talentos gastronômicos. Seguindo o tema proposto - Brasil no Prato - Vitor preparou a deliciosa Mousse de Chocolate e Chantilly com Cachaça.

## Culinária on-line

As receitas do blog são variadas, apesar da forte tendência de Vitor para a doce arte da confeitaria. "Tenho de admitir: é o meu pecado". Dentre as delícias criadas por ele estão Pudim de Tapioca e Coco Queimado, Trufa de Rosas, Bolo de Limão Siciliano e Papoula, entre outras. No entanto, Vitor Hugo também transita à vontade no cardápio de pratos salgados com experiências gastronômicas diárias, como uma saborosa Sobrecoxa Assada com Especiarias. As fotos, de sua autoria, são uma tentação à parte. "On-line, os pratos não têm cheiro, nem som, então a saída foi aprimorar a qualidade das fotos para que a receita ficasse realmente apetitosa". O resultado é de dar água na boca! 



## Amanteigado de Rosas

Rendimento: cerca de 85 unidades

### Ingredientes:

200g manteiga sem sal em cubos e gelada • 350g farinha de trigo • 175g açúcar refinado • 15g pétalas de rosas secas padrão alimentício • 5ml água de rosas • 10ml leite integral, se necessário.

### Preparo:

Processa o açúcar refinado com as pétalas de rosas. Reserve. Bater (batedor raquete) a manteiga até ficar cremosa. Adicione o açúcar com as rosas, continue batendo até ficar homogêneo. Acrescente a farinha de trigo e bata o mínimo possível para incorporá-la. Junte a água de rosas e, caso necessário, o leite (vai depender do tipo farinha e manteiga usado). Junte a massa num único pedaço retangular e cubra com filme plástico. Levar à geladeira por 20 minutos. Abra a massa com 0,5cm de espessura e corte quadrados de 2x2cm ou o formato desejado. Pré-aqueça o forno a 180°C e forre uma assadeira com papel-manteiga. Asse a 180°C por 15-17 minutos, retire do forno e deixe esfriar.

Quer mais dicas e receitas? Acesse o blog [pratofundo.com](http://pratofundo.com)

Vitor Hugo participou do evento Novos Chefs, uma parceria entre Plaenge e Unifil para promover jovens talentos na cozinha



*La madre è bella*  
*Na bella madre*  
*Megapadaria*  
*O dia é feliz*  
*Todos os dias*

*Tem restaurante*  
*E lancheteria*  
*Na happy hour*  
*Só alegria!*

*Na bella madre*  
*Tem pizzaria*  
*Vinhos na adega*  
*Confeitaria*

*Na bella madre*  
*Megapadaria*  
*O dia é feliz*  
*Todos os dias*

**BELLA MADRE**

*Um dia feliz, todo dia!*

GLEBA PALHANO  
 AV. MADRE LEONIA, 984  
 FONE 43 3328 2525  
[www.bellamadre.com.br](http://www.bellamadre.com.br)

