

Time Out

Lisboa

REVISTA QUE LHE DIZ TUDO SOBRE A CIDADE
07 A 13 DE JULHO 2010 2€ Nº145



2 por 1
Esta revista vale
UM COCKTAIL
GRÁTIS NO
SKY BAR

GUIA DE RESTAURANTES
Nas bancas por apenas 9,90€

OS MELHORES

GELADOS

DE LISBOA

ALBERTO MANGUEL
Grande entrevista
com o escritor argentino

À CAÇA AO CÓMICO
Em busca do humor
perdido no São Luiz

SÃO DE MAFRA
Aprenda a distinguir
original das cópias

E HÁ MAIS:
**ABERTURA DO SANTINI
NO CHIADO**
**A NOVA GELADARIA
DA LX FACTORY**
**GELADOS QUE (QUASE)
NÃO ENGORDAM**



So Sweet Cupcake Catering

Ainda a moda dos *cupcakes* estava longe de invadir Lisboa e Vanessa Chabert já os fazia quase de olhos fechados. Fã destes bolos americanos, andou meses à procura de sítios em Portugal e Espanha onde se fizesse algo parecido. Mas nada. Foi então que começou a experimentar receitas, trocar ideias com alguns amigos e em dois meses já tinha inventado mais de 16 sabores. Entre pedidos de amigos e conhecidos, criou no ano passado o blogue: Quem tem medo do Cupcake?. Houve quem achasse que era um verdadeiro tiro no pé, mas Vanessa dizia sempre aos amigos: "Vocês vão ver. Isto vai pegar." E pegou mesmo.

Um ano depois, o *hobby* virou negócio a tempo inteiro. Com mais pessoas envolvidas e tudo. Por enquanto entre a família, mas já com planos de crescer mais. O blogue passou a empresa virtual e mudou o nome para So Sweet Cupcake Catering. "Enquanto não



temos um ponto de venda, que vai ser o próximo passo, fazemos *cupcakes* para festas e casamentos." Ou para eventos com menos pessoas, claro.

O que os distingue dos outros

cupcakes, diz, "é o creme que eu própria criei". Achou que a típica *butter cream* americana não iria vingar entre o paladar português e fez uma cobertura com menos gordura. "Não digo a ninguém. É o

meu segredo." Usa-a para diversos sabores. E depois dá toda uma atenção especial à parte estética. "Vim da área das Artes e divirtome a fazer as coberturas e enfeites."

Entre os pedidos mais originais estão os *cupcakes* da Alice no País das Maravilhas e outros inspirados na Maria Antonieta, "um bolo mais alto com um coração brilhante na ponta". Mas aquele que mais sucesso tem entre o público é o de cobertura em forma de rosa. Já os *best sellers* nas texturas são o *red velvet* e a bolacha Oreo.

Os sabores e temas são escolhidos ao gosto do cliente e custam entre 2,50€ (formato grande) e 1€ (formato pequeno). Para os grandes, a encomenda mínima é de 12 *cupcakes* e 24 nos pequenos.

A So Sweet entrega em Lisboa, Cascais e Sintra sem custos de envio e noutras zonas cobra uma taxa adequada à distância. www.sosweetcupcakes.com

Abertura

Loja Gourmet Moy

O espaço não é dos maiores, mas tem exactamente aquilo que interessa. Bons produtos *gourmet*, que há cerca de um mês satisfazem as necessidades de muita gente ali na Rua Castilho. A Loja Gourmet Moy abriu no Hotel Altis, com um destaque especial para os chás russos Kusimi e os chocolates da marca francesa Fauchon.

Portanto, além de uma quantidade industrial de chás de todos os sabores, com nomes que falam por eles, como o Detox ou o Spicy Chocolate, pode comprar bombons, compotas, champanhes e até latas de sardinha daquela que é uma das marcas *gourmet* mais conhecidas do mundo.

Mas há mais. Os pastéis de nata do Altis, vencedores do terceiro prémio do Melhor Pastel de Nata, do Peixe em Lisboa, também se vendem. E os vinhos são todos Vale de Areias. Seja tinto, branco ou rosé, de castas nacionais ou internacionais.

Rua Castilho, 11. 21 310 6000. Seg-Sáb 10.00-20.00





origami

sushi.bar

Agora já pode saborear as nossas deliciosas especialidades e degustações ao almoço, com menus variados e económicos.

Experimente e ganhe um almoço executivo!

Menus Almoço	
Dia	10,50 €
Salada	11,00 €
Quentes	13,00 €
Executivo	15,00 €
Degustação	25,00 €

Almoços de 3º a 6º feira
Jantares de 2º a Sábado

T 912 353 646
www.origami.com.pt
origami@origami.com.pt
Rua D' O Século 127
(Príncipe Real)
www.no-menu.com
(21381 39 39 / 93 381 3939)