

# Viagem de sabores

Cresce a procura por **destinos gourmets**, em programas que incluem desde roteiros sob medida, guiados por chefs, até visitas a cozinhas de restaurantes

por Beatriz Marques foto Eduardo Delfim produção Melissa Thomé

**Uma reserva para jantar** no elBulli, na pequena cidade de Roses, define a Espanha como destino de uma viagem de férias. A chance de conversar com uma cozinheira de lâmen, o típico macarrão japonês, leva turistas a uma visita guiada por um chef de cozinha ao País do Sol Nascente. Provar um vinho que ainda envelhece em barris de carvalho, acompanhando os comentários do enólogo que o elaborou, é outra oportunidade de dar água na boca. Roteiros assim, rumo a novos aromas e sabores, atraem cada vez mais pessoas interessadas nos chamados destinos gastronômicos, criados pelas agências de viagem sob medida para o turista de garfo e faca.

“Montamos o roteiro de acordo com o desejo do cliente”, conta Tati Simões, sócia da Gouté, agência especializada em destinos gastronômicos inaugurada em agosto de 2009. Junto com sua sócia Daniela Hispagnol, ex-proprietária do restaurante Toro, em São Paulo, Tati vai até a residência do futuro viajante para entrevistá-lo e descobrir seus gostos e paladar. “Reparamos até na decoração da casa, para conhecer o estilo do viajante”, conta a executiva, que, antes da Gouté, trabalhou na The Leading Hotels of the

World, rede especializada em hotéis de luxo. Depois de tudo anotado, a dupla corre atrás dos hotéis, das passagens aéreas, das reservas em restaurantes estrelados e até de contatos prévios com os chefs, tudo para saciar a fome do cliente.

Nestes roteiros, muitos turistas querem mesclar destinos requintados, como um jantar em restaurante três estrelas no Michelin, com outros não tão óbvios assim, fora dos guias de viagem. “Em Paris, chego a recomendar muitos bistrôs não frequentados por turistas”, afirma Neriton Vasconcellos, proprietário das agências Pier 1, especializada em roteiros marítimos, e da Rainbow.

Muitos procuram também se inserir na cultura local, entendendo um pouco mais a origem de uma receita ou o gosto de um tempero. “Eles querem ver as comidinhas de rua, os pratos típicos preparados nas casas de família”, diz Teresa Perez, proprietária de uma agência de viagens que leva o seu nome. Há 25 anos no mercado de luxo, Teresa não se esquece do encanto de um pequeno grupo de brasileiros ao ter contato com cozinheiras, numa viagem guiada por Istambul e Capadócia. Vestidas com longas saias e sentadas no chão, elas preparavam o pão em pedra aquecida.

“O Junior’s, em Nova York, é um restaurante bem americano, existe desde a década de 1950, e sua especialidade é o cheesecake. É o melhor que comi na cidade. Eles oferecem desde a receita tradicional, com calda de frutas vermelhas, até misturada com chocolate”, diz Juliana



Ter um chef que conheça o destino, fale português e se transforme em guia é um dos pontos altos do pacote. Em outubro de 2009, Teresa levou um grupo para o Japão, guiado pelo sushiman Jun Sakamoto. Os 14 viajantes puderam conhecer endereços de Tóquio e Kyoto que Sakamoto frequenta e mantém contato com seus proprietários, como os restaurantes estrelados Giro Giro, Junidanya e Kicho.

Outro atrativo são as refeições preparadas pelo chef brasileiro em terras estrangeiras para o grupo de viajantes. Aqui, o planejamento da viagem é fundamental para garantir todos os ingredientes e utensílios em mãos. Esta preocupação faz com que Ioran Sheps, sócio da S3 Turismo, vá antecipadamente aos destinos para não ter falhas no roteiro. Ele se lembra da primeira viagem gastronômica, para pescar lagostas com o chef Luciano Boseggia e prepará-las em seguida. Foi para Boston, nos Estados Unidos. “Foi uma farrá, todo mundo adorou, mas faltou planejamento. Grande parte da programação foi improvisada na hora”, conta. Nos roteiros seguintes, Sheps viajou previamente com o chef Luiz Emanuel, sócio do Allez!Allez!, em São Paulo, para afinar o programa. E assim surgiram roteiros na Toscana, na Itália, ou em Santiago do Chile, com paradas em restaurantes e menus criados pelo chef brasileiro em terras estrangeiras.

Roteiro semelhante está sendo criado pela dupla Tsuyoshi Murakami, chef, e Marcelo Fernandes, empresário. Sócios do restaurante japonês Kinoshita, em São Paulo, os dois viajam para o Japão uma vez por ano para se atualizar sobre as tendências gastronômicas do país. Agora, em 2010, eles planejam duas viagens para Kyoto e Tóquio, na primavera e no final do outono, estações marcantes para a culinária nipônica. “Depois da minha primeira viagem ao Japão, muitos clientes me pediram para organizar um roteiro gastronômico



Juliana Motter, que levará turistas para as docerias de Paris e Nova York

para eles”, conta Fernandes. No programa, ainda em elaboração, estão previstas visitas ao mercado de peixes Tsukiji, ao restaurante Kyubei, sushi-bar em Tóquio, e também à casa de uma senhora que faz o lámen.

Pacotes temáticos já montados se somam a estes roteiros personalizados, criados sob medida gustativa. O programa Gouté Confiance leva pequenos grupos, de até dez pessoas, para conhecer destinos gourmets em programas sempre ciceroneados por um chef ou especialista no tema. Para este ano, a Gouté tem agendado sete viagens – estão incluídos desde roteiros nacionais (nossa região Norte com a chef Ana Luisa Trajano, do restaurante Brasil a Gosto) até os achados gastronômicos de Nova York e Paris por Juliana Motter, dona da doceria Maria Brigadeiro, na capital paulista, e autora das receitas que ilustram esta reportagem, seguidas de comentários da chef sobre os lugares. “Vou mostrar ao grupo os endereços imperdíveis nas duas cidades”, diz Juliana. E completa: “O único pré-requisito é ser apaixonado por doces.” Tudo para que quem embarca nestas saborosas viagens não se arrependa de uma só mordida.



“O The Chocolate Room, em Nova York, é o lugar ideal para um chocólatra. É um misto de café e chocolateria, com doces, tortas e bebidas elaborados com chocolates de diferentes partes do mundo, como Valhrona, Sharfenberger and El Rey. E o brownie de lá é fantástico”, diz Juliana



## O hobby que virou trabalho



“O vinho sempre esteve presente em minhas refeições, graças ao meu avô espanhol, que não o dispensava. Mas só comecei a viajar para conhecer vinícolas em 2004, depois de ganhar um guia sobre o assunto. Primeiro, fui ao Chile e percorri todo o vale do Maipo, parando nas vinícolas e provando seus vinhos. Foi um roteiro mais turístico, mas gostei bastante. No ano seguinte, decidimos, meu marido e eu, conhecer os principais vinhos de Bordeaux. Por quatro meses, organizei a viagem, agendando

horários nas vinícolas e montando o quebra-cabeça do roteiro. Consegui agendar visitas nos châteaux Margaux, Petrus e Cheval Blanc. Em todos eles, fui bem recebida pelos enólogos, dispostos a nos contar um pouco mais sobre a bebida. Muitos me levaram para provar tintos da safra daquele ano ainda nos barris de carvalho. Uma vez contei esta viagem para as amigas de uma confraria e elas me pediram para organizar um roteiro pelo Vale dos Vinhedos. A programação deu certo e levei as 20 confradeiras para lá em 2005. Gostei tanto do passeio que resolvi fazer deste hobby uma profissão. No começo de 2009, época da colheita, levei 14 pessoas para o sul do País. E, durante o Carnaval, devo levar um grupo para Mendoza, na Argentina, e Santiago, no Chile, agora com a ajuda de uma agência de viagem.”

Cláudia Garcia mantém o site [www.enoamigos.com](http://www.enoamigos.com) com as suas dicas de vinho

## Descobertas peruanas



“O Peru foi o destino que escolhi em minhas últimas férias. Como sempre, aproveitei as viagens para me envolver com a gastronomia local, faço um bom planejamento antes de embarcar, pesquiso sobre restaurantes, pego dicas na internet e converso com amigos. Neste roteiro, até falei com a chef Carla Pernambuco, do Carlota, que tinha ido recentemente ao país, e recorri a uma agência especializada que sugeriu uma programação para que minha mulher e eu aproveitássemos melhor a viagem. Um dos programas diferenciados foi um passeio no Mercado Municipal de

Lima. Ficamos duas horas por lá, conhecendo e provando frutas e legumes. Nosso guia nos deu um determinado valor em dinheiro para comprarmos os ingredientes para preparar um ceviche. Tínhamos a obrigação de pechincharmos nesta compra. De lá, fomos para o restaurante Señorío de Sulco e aprendemos a preparar não só o ceviche como causas de batata, lomo saltado e outros pratos típicos. A agência conseguiu reserva em todos os restaurantes que queríamos, como o Astrid & Gastón, e deu boas sugestões, como o Pescados Capatales, especializado em frutos do mar. Também fizemos um passeio de bicicleta pela cidade, com direito a parada em um excelente boteco, o Yazu, seguido de um ‘lonche’, um estilo de chá da tarde herdado dos ingleses, com sanduíches e doces, no La Bonbonnière. Foi inesquecível!”

O empresário Eduardo Luz escreve suas aventuras gastronômicas no blog <http://eduluz.wordpress.com>. Ele viajou com a Gouté Gourmet Travel Experience.

“Quando se fala em macaron, o primeiro lugar que vem à mente é a doceria Ladurée. Mas quem mora em Paris costuma se deliciar com a guloseima de Gérard Mulot. Na minha opinião, os macarons de lá são mais artesanais e criativos, como o de laranja com canela e o de laranja com gengibre”, ensina Juliana



por aí

## Caça às trufas



foto arquivo pessoal

“Eu me considero um privilegiado por poder viajar, todo ano, para a Itália. Em Alba, tive a oportunidade de acompanhar algumas vezes a famosa caçada às trufas, que acontece entre outubro e novembro. Em 2009, estava no Piemonte com a minha esposa, Lucimara, quando encontramos alguns amigos brasileiros. Formamos um pequeno grupo, e eu os levei aos lugares especiais que conheço por ali, como restaurantes, tratorias, vinícolas. E, claro, não podia faltar a caça às trufas. A caçada começa de manhã bem cedo, quando

enfrentamos a densa neblina para chegar aos bosques. Nesse passeio, somos guiados pelos tartufai, como são chamados os especialistas em achar trufas, e por seus cachorros de faro apurado. A maior emoção é quando o cachorro começa a cavar a terra. Ele pode achar um, dois, três tartufos ou nenhum. E quando acha, o tartufai tem de ser ágil para impedir que os cachorros comam este cogumelo. Como os cães são mais obedientes, eles substituíram os porcos nesta caçada. Dessa vez, tivemos sorte e achamos pequenas trufas. Sei que a caçada para valer acontece à noite, no maior sigilo. Mas o que importa para o viajante é a diversão, andar pelo bosque, se sujar.”  
(depoimento a Luciana Mastroiosa)

Juscelino Pereira, sócio do restaurante Piselli, deve lançar, em 2010, um guia gastronômico com as suas dicas sobre a Itália e levar o seu primeiro grupo de turistas para uma caçada a trufas em Alba, pela Gouté (veja receita de ovos com trufas na pág. 81)

## Goles chilenos



Simon, o primeiro da eq. à dir.

foto arquivo pessoal

“Viajei diversas vezes ao Chile a trabalho, mas nunca tive a oportunidade de conhecer direito a sua tão falada enogastronomia. Em 2007, aproveitamos o Carnaval para um roteiro gourmet no país, em companhia de mais cinco casais de amigos. A ideia era conhecer os restaurantes e as vinícolas em Santiago e arredores. Um dos passeios que mais me agradou foi um almoço nos gramados da Viña Undurraga. As mesas

foram montadas com toalhas brancas e taças de cristal, embaixo da sombra das árvores. Algo realmente bonito e agradável. Se existe um paraíso, deve ser lá! O cardápio foi preparado pelo chef Luiz Emanuel, que nos acompanhou na viagem. Ele também nos levou para uma visita guiada ao Mercado Municipal de Santiago. Lá, ele nos explicou sobre os produtos locais e ainda pudemos provar uma deliciosa centolla. No hotel Plaza San Francisco, fomos à cozinha preparar nossos próprios antepastos com o chef Guillermo Rodrigues, do restaurante Bristol. Usamos o toque do chef e colocamos a mão na massa, literalmente! Depois dessa viagem, penso em repetir a dose no interior da Itália ou França, onde posso fugir do óbvio e ficar mais em contato com o campo.”

Cristiano Walter Simon, engenheiro agrônomo e consultor, viajou com a S3 Turismo



“A sugestão é desfrutar um café da manhã ou chá da tarde no hotel Ritz, aberto a não hóspedes. Prove a incrível variedade de pães e doces, como o delicioso clafoutis de cereja, bem típico parisiense”, sugere Juliana



## Quatro achados dos especialistas

### Teresa Perez, da Teresa Perez Tours

"Em Istambul, reserve um jantar no Mikla, restaurante no último andar do Marmara Pera Hotel, na parte histórica da cidade. A vista é lindíssima, com os monumentos históricos todos iluminados. É muito bem frequentado – de endinherados a fashionistas – e o chef é maravilhoso. Para provar a culinária local, a dica é a baklava, o melhor doce turco, feito de massa folhada, pistache e nozes."

The Marmara Pera Hotel

Me rutiyet Caddesi 167/185 – Beyo lu

00 90 212 251 46 46 – Istambul – Turquia

"Na Capadócia, visite o restaurante Somine. Localizado na região de Ürgüp, possui um terraço externo muito agradável e a especialidade é a carne de carneiro cozida em vaso de cerâmica, o qual se quebra com o calor. E aproveite para degustar o vinho Serafin, feito com Sauvignon Blanc ou Cabernet Sauvignon, é o primeiro vinho de que se tem notícia na região da antiga Anatólia, com produção iniciada em 300 a.C."

Rstaurante Somine

Cumhuriyet Meydanı 9 - Ürgüp

00 90 384 341 8442 – Capadócia – Turquia

### Daniela Hispagnol e Tati Simões, da Gouté Gourmet Travel Experience

"Em Nice, na França, vá ao restaurante Oliviera. Pequeno e autêntico, eles fabricam o próprio azeite. O proprietário, Nadim Beyrouti, é uma simpatia. Seu menu oferece poucas opções que são renovadas com frequência. Experimente a Aubergine Oliviera, uma berinjela com queijo de cabra superfresco e delicioso."

8 Bis rue du Collet - Vieux Nice

0033 4 93 13 06 45 – Cote d'Azur – França

"Em Munique, na Alemanha, não deixe de conhecer o Blue Spa Bar Lounge, que fica no topo do Hotel Bayerischer Hof. O lugar é muito bem frequentado pelos jovens locais e vale chegar na hora do pôr do sol e se sentar em uma das concorridas mesas do terraço. A vista de lá é fantástica! Só não esqueça de reservar antes."

Promenade platz 2-6

00 49 89 21 200 – Munique – Alemanha

## Programe-se

Agências especializadas indicam um de seus roteiros para 2010

### Agaxtur

Roteiro enogastronômico para Portugal, de oito dias, a partir de 1.645 euros por pessoa em acomodação dupla (aéreo não incluso).

avenida Europa, 884 – Jardim Europa

(11) 3067-0900 – São Paulo – SP

www.agaxtur.com.br

### Gouté Gourmet Travel Experience

Viagem de sete noites para conhecer as chocolaterias de Nova York com a chef Juliana Motter, por cerca de US\$ 4.500, com acomodação em apartamento duplo e refeições. O restante da programação é livre (aéreo não incluso).

(11) 2476-9224 e 2476-9324

www.goute.com.br

### Nob Hill

Viagem a Mendoza e Buenos Aires, no Carnaval (oito dias), visita a vinícolas, colheita de uvas, aulas de gastronomia, por US\$ 2.638 (+ US\$ 98 de taxa de embarque) em apartamento duplo (aéreo incluso).

avenida São Gabriel, 149, cj. 404 – Itaim Bibi

(11) 3165-6222 – São Paulo – SP

www.nobhill.com.br

### Rainbow

Pacote de viagem gastronômica, de dez dias, a partir de US\$ 6 mil (sem aéreo) para Paris.

rua Tabapuã, 111 – 8º andar – Itaim Bibi

(11) 3078-2474 – São Paulo – SP

www.rainbowturismo.com.br

### S3 Turismo

Viagem à Itália com caça às trufas na companhia do chef Luiz Emanuel, de 31/10 a 8/11, em apartamento duplo, por US\$ 5.850 dólares (+ US\$ 215 de taxa de embarque).

rua Alvarenga, 700, sala 1 – Butantã

(11) 3812-8883 – São Paulo – SP

www.s3turismo.com.br

### Teresa Perez Tours

Viagem a Borgonha, com hospedagem no hotel Relais & Châteaux Bernard Loiseau, com o restaurante três-estrelas do guia Michelin. Diárias a partir de 295 euros (entre 30/4 a 1/11), com café da manhã e late check-out.

av. Brigadeiro Faria Lima, 2.601, 2º andar – Pinheiros

(11) 3799-4000 – São Paulo – SP

www.teresaperez.com.br



"A Glacier Berthillon é a sorveteria mais famosa de Paris, mas poucas pessoas sabem que lá é servida uma tarte tatin magnífica, a minha preferida entre as parisienses. A dica é pedir uma torta acompanhada de uma bola de sorvete de sua preferência", conta Juliana



## cheesecake com calda de frutas vermelhas

1 pacote (200 g) de bolacha maisena; 130 g de manteiga em temperatura ambiente; frutas vermelhas frescas quanto baste para decorar

### creme

800 g de cream cheese em temperatura ambiente; 1 xícara (chá) de açúcar; 3 colheres (sopa) de farinha de trigo; 5 ovos  
1/3 xícara (chá) de creme de leite fresco

### calda de frutas vermelhas

3 xícaras (chá) de frutas vermelhas frescas ou congeladas; 1 1/2 xícara (chá) de açúcar



**massa** coloque os biscoitos no processador e bata até obter uma farinha. Transfira para uma tigela, acrescente a manteiga e misture bem com as mãos até formar uma massa moldável. Pressione a massa contra o fundo de uma forma de fundo removível de 24 cm de diâmetro. Leve ao forno médio a 180°C, preaquecido, e asse por 10 minutos ou até que a massa fique dourada. Retire do forno e reserve.

**creme** bata o cream cheese e o açúcar na batedeira até formar um creme liso. Adicione os ovos, um a um, batendo sempre. Junte o creme de leite e a farinha e bata mais um pouco. Despeje o creme sobre a massa reservada e leve ao forno médio a 180°C, preaquecido, por 15 minutos. Reduza o forno à temperatura mínima e deixe assar por mais 40 minutos ou até que o centro do cheesecake esteja fosco. Retire-o em seguida do forno e deixe esfriar até que as laterais comecem a desgrudar da forma. Nesse ponto, o cheesecake ainda estará com aspecto mole. Leve à geladeira, na própria forma, por 1 hora, para que adquira a consistência ideal.

**calda de frutas vermelhas** coloque as frutas em uma panela com o açúcar e leve ao fogo baixo até o açúcar derreter. Quando ferver, apague o fogo e deixe esfriar.

**para servir** cubra a torta com a calda e decore com frutas vermelhas frescas. Sirva em fatias.

dica da chef para uma versão abrigada da receita, cubra o cheesecake com geleia de goiaba.

rendimento **8 porções** preparo **3 horas** execução **moderada**

## macaron de chocolate

120 g de farinha de amêndoas; 20 g de açúcar refinado; 240 g de açúcar de confeiteiro; 3 claras de ovos; 2 colheres (sopa) de cacau em pó

### ganache

150 g de chocolate amargo; 3 colheres (sopa) de creme de leite fresco; 1 colher (sopa) de manteiga



**clafoutis** | macarons misture a farinha de amêndoas, o açúcar de confeiteiro e o cacau. Peneire-os juntos e reserve. Bata as claras em neve e adicione o açúcar refinado. Incorpore aos poucos a farofa de açúcar de confeiteiro e cacau nas claras em neve. Transfira a massa para um saco de confeitar e faça 40 bolinhas sobre uma assadeira forrada com papel-manteiga. Deixe descansar por 20 minutos. As bolinhas ficarão achatadas e devem ficar com 2 cm de largura cada uma. Leve-as ao forno baixo, preaquecido, a 150°C e asse por 15 a 18 minutos, até ficarem com uma textura mais seca, como um suspiro. Retire do forno e reserve.

**ganache** aqueça o creme de leite em uma panela, junte o chocolate e a manteiga e misture bem. Retire do fogo e mantenha na geladeira até a hora de usar.

**para servir** usando um saco de confeitar, recheie uma face do macaron com a ganache, feche com outro macaron. Sirva-os em um prato bailarina, acomodando-os em dois andares.

dica da chef pode-se fazer macarons de vários sabores. Para isso, troque o cacau em pó por outro ingrediente e utilize o recheio do mesmo sabor do ingrediente escolhido. Laranja, framboesa, pistache, limão, frutas vermelhas e doce de leite são boas opções.

rendimento **20 unidades**  
preparo **40 minutos** execução **difícil**

## clafoutis de cereja

3 xícaras (chá) de cerejas frescas com caroço; 2 xícaras (chá) de leite integral; 1/2 xícara (chá) de creme de leite fresco; 1/2 xícara (chá) de manteiga sem sal derretida; 4 ovos; 1/2 xícara (chá) de açúcar; 1 fava de baunilha; 8 colheres (sopa) de farinha de trigo; 1 pitada de sal; manteiga quanto baste para untar; açúcar de confeiteiro quanto baste para polvilhar



**clafoutis** lave as cerejas, retire os cabinhos e reserve. Em uma vasilha, acrescente os ovos e o açúcar e bata com o fouet até clarear levemente as gemas. Acrescente o creme de leite, o leite e a manteiga e continue batendo. Abra a fava ao meio, raspe as sementes com uma faca e acrescente-as ao creme, desprezando a fava. Junte o sal e a farinha, incorpore bem e reserve. Unte pequenos ramequins com manteiga. Espalhe as cerejas no fundo e cubra com o creme. Leve ao forno médio a 180°C, preaquecido, por 20 a 30 minutos.

**para servir** polvilhe os clafoutis ainda quentes com açúcar de confeiteiro. Sirva morno.

dica da chef substitua as cerejas por outras frutas da estação, como pera, uva, morango ou framboesa. Outra variação interessante é com chocolate ao leite e 70% cacau, em pedacinhos.

rendimento **6 porções** preparo **1 hora** execução **fácil**

## brownie de chocolate

250 g de manteiga; 300 g de chocolate meio-amargo; 2 xícaras (chá) de açúcar; 5 ovos; 150 g de farinha de trigo; 2 colheres (sopa) de cacau em pó; 1/4 de xícara (chá) de nozes pecã picadas; 1/2 colher (chá) de fermento em pó

### hot fudge

200 g de chocolate amargo picado; 1 xícara (chá) de creme de leite fresco



**massa** derreta o chocolate em banho-maria, reservando 50 g para acrescentar no final, e junte a manteiga. Misture, retire do fogo e junte os ovos, um a um, batendo vigorosamente com um fouet. Adicione o açúcar, bata mais um pouco e acrescente a farinha e o cacau peneirados. Misture delicadamente. Acrescente o fermento, as nozes e o chocolate reservado e misture novamente. Coloque a massa em uma assadeira retangular de 20 cm x 30 cm e leve ao forno médio a 180°C, preaquecido, por 25 minutos.

**hot fudge** derreta o chocolate com o creme de leite em uma panela, em fogo baixo, e misture até incorporar completamente.

**para servir** corte o brownie em pedaços e sirva-o com a calda quente.

dica da chef as nozes podem ser substituídas por pistache, avelãs torradas, castanha-do-pará, ou outra de sua preferência.

rendimento **8 porções** preparo **1 hora** execução **fácil**

## tarte tatin

200 g de farinha de trigo; 100 g de manteiga gelada em cubos; 1 colher (sopa) de açúcar; 1 pitada de sal; 1 a 3 colheres (sopa) de água gelada

### recheio

6 maçãs verdes; 1/2 limão (suco); 120 g de manteiga; 1 1/2 xícara (chá) de açúcar; canela em pó a gosto



**massa** numa tigela, coloque a farinha e os cubinhos de manteiga e misture com as mãos, formando uma farofa. Acrescente o açúcar e o sal e junte a água gelada aos poucos. Quando a massa estiver lisa, faça uma bola e embrulhe-a com filme plástico. Reserve na geladeira por 2 horas.

**recheio** com uma faca de legumes, descasque as maçãs e retire as sementes. Corte-as em 4 partes, na vertical, e regue com o suco de limão. Numa panela, coloque o açúcar e a manteiga e leve ao fogo médio. Deixe a mistura escurecer um pouco, abaixe o fogo e coloque as maçãs. Cozinhe por 15 minutos, ou até que as maçãs fiquem macias. Retire do fogo e reserve. Transfira as maçãs para uma forma redonda, antiaderente, distribuindo-as uma ao lado da outra, sem deixar espaço entre elas. Despeje a calda sobre as maçãs e polvilhe canela em pó a gosto. Abra a massa sobre um pedaço de filme plástico. Coloque a massa sobre as maçãs, corte os excessos e empurre as bordas da massa para baixo, pois a torta será virada depois de pronta. Leve a torta ao forno baixo, a 150°C, preaquecido, e asse por 20 minutos ou até que a massa esteja dourada. Deixe esfriar um pouco e desenforme.

**para servir** coloque um prato sobre a forma e vire a torta. Em seguida, sirva-a em fatias acompanhada de sorvete, como o de gengibre.

dica da chef não deixe a torta esfriar muito para desenformá-la, pois ela gruda no fundo da forma. Se isso acontecer, aqueça um pouco a torta em fogo baixo para derreter o caramelo e vire-a novamente.

rendimento **8 porções**  
preparo **3 horas** execução **moderada**