

COORDENAÇÃO: CLÁUDIA ALEGRIA
FOTOS: D. R.



A “chef” transforma cada sobremesa numa obra de arte.

Responsável pela pastelaria do restaurante Eleven, em Lisboa, e da Herdade da Malhadinha Nova, Cíntia é casada com o “chef” Joachim Koerper.

Galardoada em Gastronomia pela prestigiada Alain Ducasse Formation em Paris e no Rio de Janeiro, e com passagem pela Apicius, em Florença, a **chef Cíntia Koerper** construiu uma carreira sólida que a coloca entre os grandes nomes da alta cozinha internacional. Brasileira de origem e apaixonada pela arte da pastelaria, trabalhou com alguns dos *chefs* mais reconhecidos do mundo, como **Claude Troisgros, Roland Villar** e **Dominique Guerin**, até encontrar em Portugal o palco perfeito para a sua criatividade.

Com mais de 30 anos de experiência em cozinhas de referência no Brasil e além-fronteiras, há 16 anos que se dedica ao panorama gastronómico português, dos quais 15 foram passados na Herdade da Malhadinha Nova, no Alentejo, um projeto familiar que

Com mais de três décadas dedicadas à alta gastronomia, a “chef” brasileira encontrou em Portugal o palco ideal para a sua criatividade.

abraçou com entusiasmo e do qual se sente parte. Foi precisamente aí que criou a sobremesa de mel, confeccionada com o mel 100% natural da herdade, enriquecido pela diversidade floral da região.

Casada com o *chef* alemão **Joachim Koerper** – que detém uma estrela Michelin no Restaurante Eleven, em Lisboa –, formam uma dupla imbatível, que combina técnica, inovação e emoção à mesa. Enquanto Joachim brilha com a cozinha de autor, Cíntia conquista paladares com a sua pastelaria requintada, presente não só no Eleven mas também no 1743 – Palácio de Seteais, em Sintra, e no restaurante da Malhadinha, recentemente distinguido com a Estrela Verde Michelin 2024.

Mais do que técnica, Cíntia transmite nos seus doces uma filosofia: a de que a gastronomia pode ser um gesto de amor e partilha. Reconhecida pela sua dedicação, disciplina e generosidade, comanda equipas com a mesma paixão que coloca em cada criação, fazendo da sobremesa o final perfeito para experiências gastronómicas inesquecíveis. ●

ALTA COZINHA QUE ALIA RIGOR E PAIXÃO

Mel da Herdade

Musse de mel

- 48 g de mel
- 40 g de gemas
- 140 g de leite gordo
- 2 g de açúcar mascavado
- 180 g de natas 35% batidas semifirmes
- 4 folhas de gelatina

Preparação: Juntar o leite e o mel e levar a lume baixo. Adicionar as gemas e o açúcar previamente misturados e levar até aos 85 °C. Adicionar a gelatina hidratada, passar pelo passador e deixar arrefecer até aos 35 °C. Bater as natas e envolver tudo. Preencher em moldes de colmeias e congelar.

Gel de eucalipto

- 100 g de água
- 50 g de eucalipto
- 20 g de mel
- 1 g de agar-agar

Preparação: Levar ao lume, deixar ferver 3 minutos e passar no passador. Levar ao frigorífico e bater com a varinha até obter a consistência de gel.

Sponge Cake

- 6 ovos
- 250 g de açúcar
- 150 g de leite gordo
- 375 g de farinha T55
- 20 g de fermento
- 300 g de azeite

Preparação: Bater os ovos e o açúcar até crescer. Peneirar a farinha e o fermento e envolver os ovos. Juntar o leite e a manteiga e esticar em tabuleiros forrados com papel vegetal, levando ao forno a 180 °C durante 10 minutos. Cortar com um aro redondo do mesmo diâmetro que a musse de mel.

Gelado de mel

- 1 litro de leite
- 300 g de natas
- 70 g de gemas
- 200 ml de mel
- 150 g de *prosorbet*

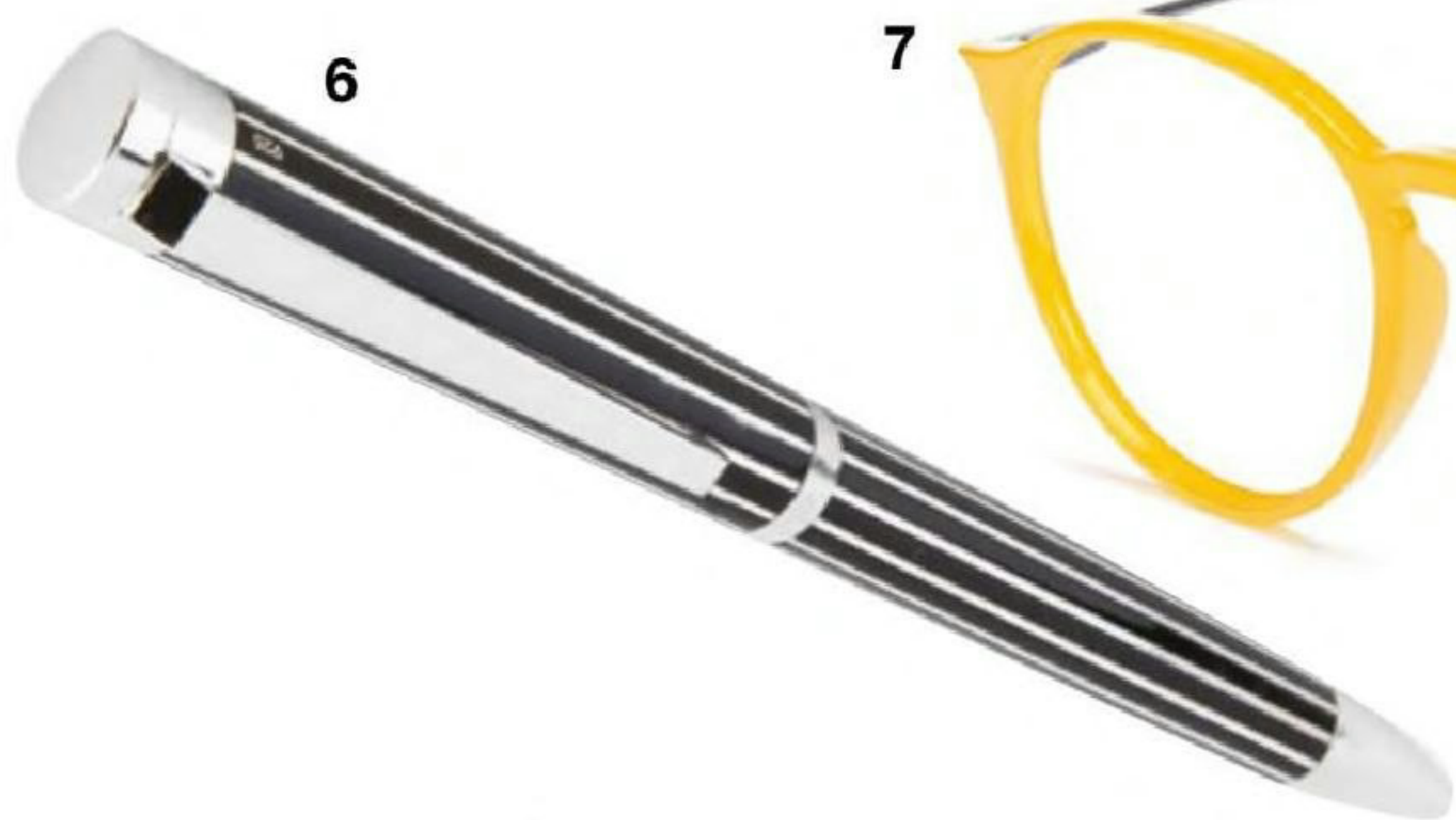
Preparação: Aquecer o leite e as natas. Reservar. Bater as gemas e o mel. Acrescentar o leite. Levar ao lume baixo até atingir 80 °C. Retirar do lume e acrescentar o *prosorbet*. Reservar de um dia para o outro e bater na sorveteira.

Montagem e finalização: Num prato, colocar um disco de aro de *sponge cake*. Sobre este pôr a musse de mel e preencher os alvéolos do molde com o gel de eucalipto. Polvilhar com os grãos de pinhão fumados, colocar uma *quenelle* de gelado de mel sobre os pinhões e finalizar com mel.



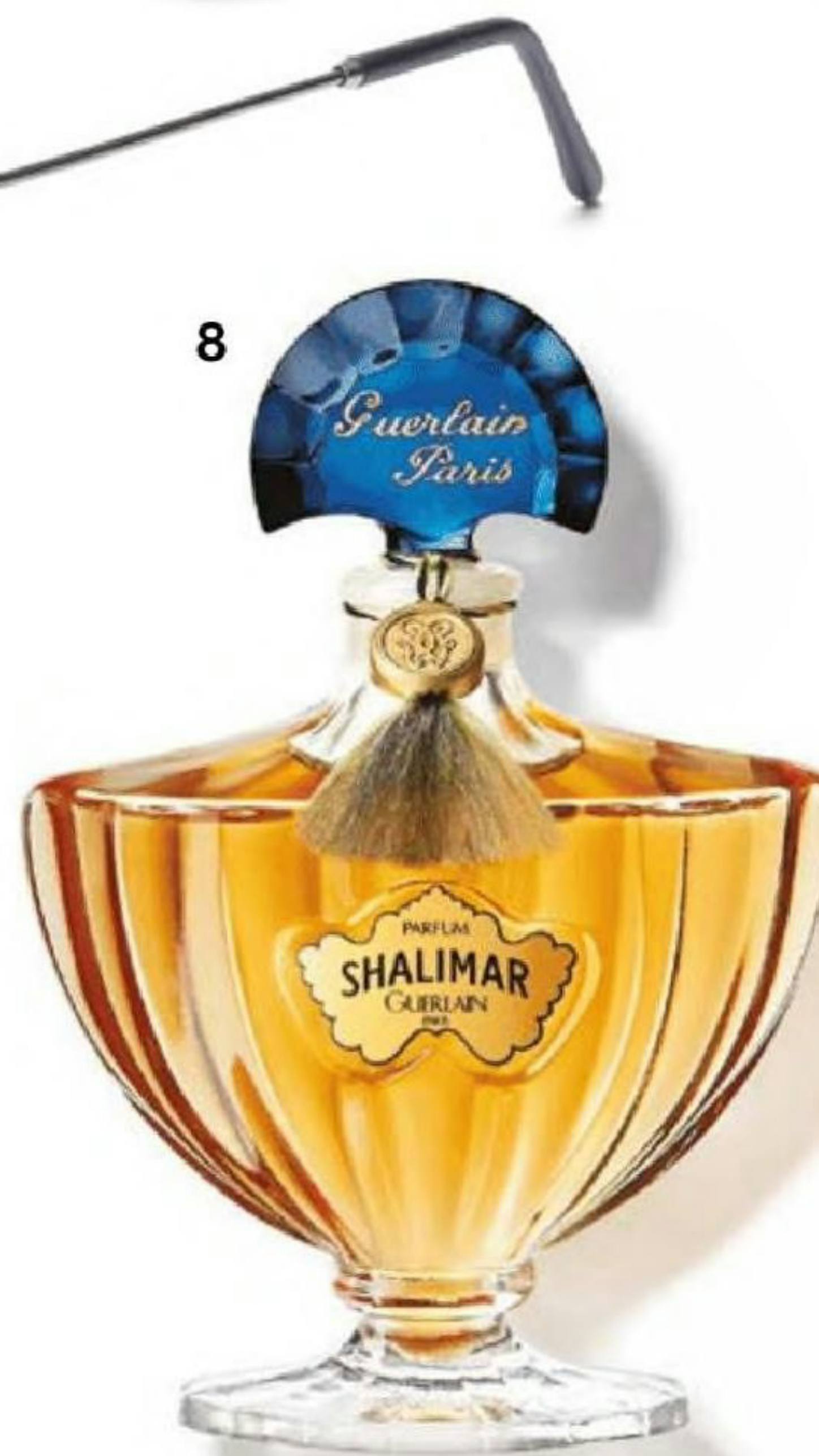
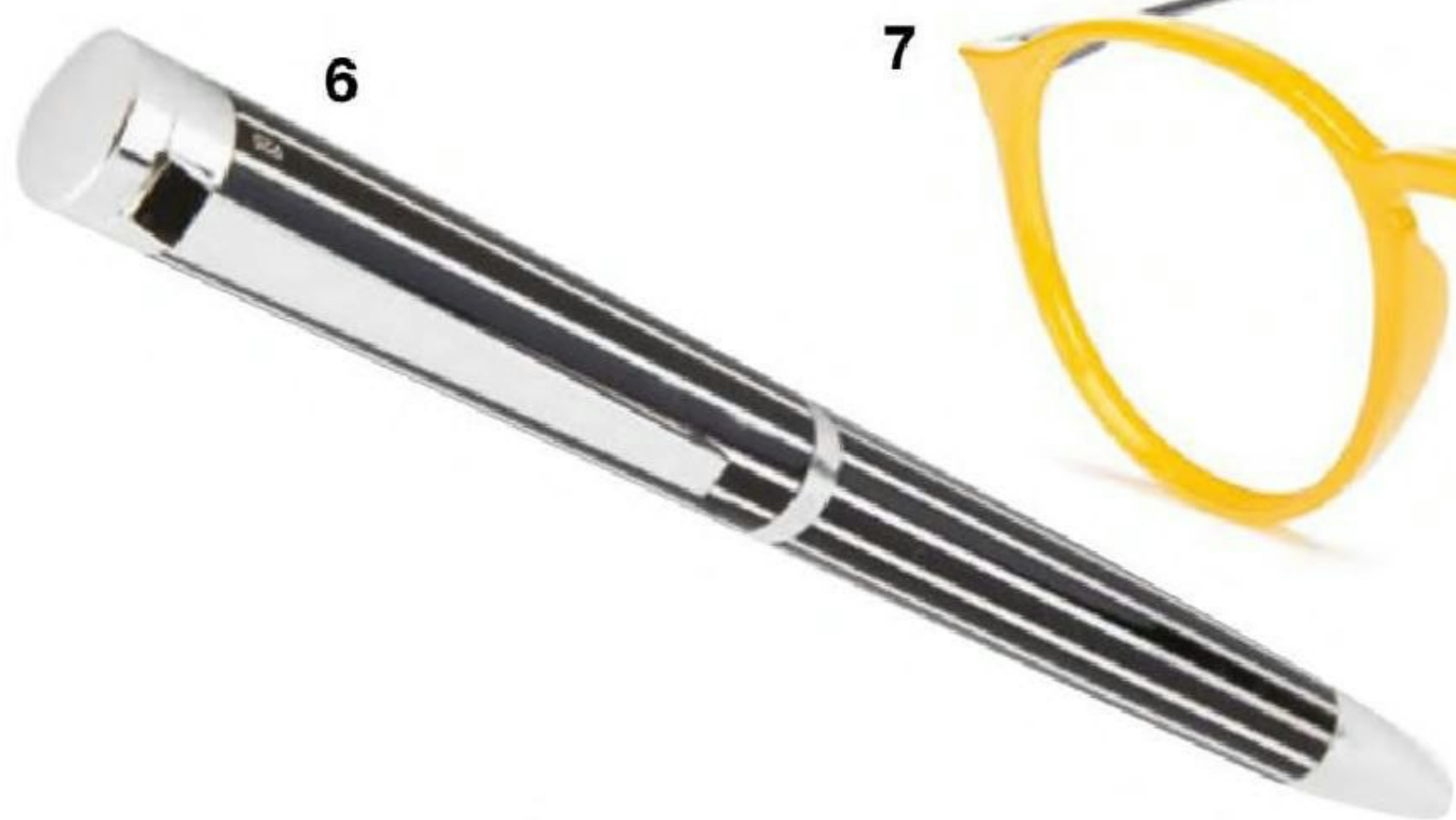
Veja mais
receitas em
caras.pt





1. **Binóculos** Swarovski El Range 10x42, €3.413,50 2. **Vinho do Porto** Quinta das Carvalhas Porto Tawny 50 Anos, Edition 225, €325 (limitado a 1.250 garrafas) 3. **Bálsamo labial** Prada, €46,40 4. **Capa** para telemóvel Apple iPhone 17, Hama, €17,99 5. **Barra energética** biológica sabores Maçã & Canela e Amêndoa & Framboesa, Simple Bite, €1,49 cada (35 g) 6. **Caneta** em prata Leitão & Irmão, desde €175 7. **Óculos** da coleção See2Sea, produzidos a partir de plástico marinho reciclado, Optivisão, €196,50 8. **Fragrância** ambarada Shalimar Extrato, Guerlain, €350 (30 ml) 9. **Etiqueta** para bagagem em pele, estampada com os signos do Zodíaco, Dior, €390 10. **Máquina fotográfica** Instax Wide Evo, €379,99 11. **Mala** à tiracolo coleção Louis Vuitton Travels With Grace Coddington, Louis Vuitton, €2.050

OS PREÇOS INDICADOS SÃO APROXIMADOS



1. **Binóculos** Swarovski El Range 10x42, €3.413,50 2. **Vinho do Porto** Quinta das Carvalhas Porto Tawny 50 Anos, Edition 225, €325 (limitado a 1.250 garrafas) 3. **Bálsamo labial** Prada, €46,40 4. **Capa** para telemóvel Apple iPhone 17, Hama, €17,99 5. **Barra energética** biológica sabores Maçã & Canela e Amêndoa & Framboesa, Simple Bite, €1,49 cada (35 g) 6. **Caneta** em prata Leitão & Irmão, desde €175 7. **Óculos** da coleção See2Sea, produzidos a partir de plástico marinho reciclado, Optivisão, €196,50 8. **Fragrância** ambarada Shalimar Extrato, Guerlain, €350 (30 ml) 9. **Etiqueta** para bagagem em pele, estampada com os signos do Zodíaco, Dior, €390 10. **Máquina fotográfica** Instax Wide Evo, €379,99 11. **Mala** à tiracolo coleção Louis Vuitton Travels With Grace Coddington, Louis Vuitton, €2.050

OS PREÇOS INDICADOS SÃO APROXIMADOS