



O CRÈME DE LA CRÈME DO PORTO

É um dos cartões de visita do nosso país e o mais popular da doçaria tradicional portuguesa – só com esta descrição já se adivinha o produto-estrela do novo projeto da Plateform. Menos óbvia é a sua localização...

Na Rua Mouzinho da Silveira 61, no Porto, nasceu o CASTRO – Atelier de Pastéis de Nata, com a expansão para outras cidades em vista.

A qualidade premium dos ingredientes da receita CASTRO faz destes pastéis sérios candidatos a serem uma referência em todo o país. “Usamos a receita original ancestral com alguns detalhes na confeção que vão permanecer em segredo”, adianta Rui Sanches, CEO da Plateform. O pastel de nata do CASTRO não é, por isso, um pastel qualquer. Por exemplo, o creme matura durante 24 horas antes de rechear as formas de massa folhada.

Há diferentes formas de o saborear, mas só uma de o confeccionar. O pastel de nata CASTRO é fiel à receita secular, mas não esconde um segredo, e sim vários... na massa crocante e estaladiça, no recheio suave e ligeiramente queimado com um final cítrico e na textura cremosa.

Toda a ação do CASTRO – Atelier de Pastéis de Nata acontece num espaço aberto e à vista de todos, onde os pastéis são preparados fase a fase, até terminarem na vitrine à entrada da loja. A supervisionar todos esses momentos está Daniel Seixas, chef-pasteleiro, que aprimorou a receita original para que o melhor pastel pudesse ser provado no CASTRO.

Quem por ali passar vai certamente deter-se, uma vez que é difícil não reparar no toldo azul e nos azulejos antigos que cobrem a fachada do atelier.

À semelhança dos restantes espaços do grupo, também este partilha a atenção ao detalhe a que a Platform já nos habituou: as loiças foram criadas em parceria com a Vista Alegre, numa coleção que revive os clássicos desta casa. As do CASTRO têm um rebordo dourado a que se junta uma fina lista azul escura. Todo e cada elemento da decoração e do serviço foi pensado ao pormenor para que se criasse um espaço harmonioso e elegante, dos candeeiros às cerâmicas, aos sacos e embalagens com inscrições douradas – é ouro sobre azul.

É difícil determinar a origem do pastel de nata, apenas se sabe que a sua receita surgiu num convento e, desde então, tem sido aperfeiçoada até se ter tornado no ex-libris da doçaria conventual com maior projeção internacional. Um produto com séculos de história que conhece agora um novo capítulo através do CASTRO – Atelier de Pastéis de Nata.

O PASTEL DE NATA CASTRO À LUPA

1. A massa é leve e crocante;
2. O recheio é cremoso e escorre levemente assim que saboreado;
3. O pastel é servido levemente queimado no topo e a primeira dentada é sonora;
4. Pode ser polvilhado com açúcar em pó e canela nas quantidades certas;
5. Deve ser comido em 3 ou 4 dentadas – não mais –, ou à colher para quem prefere apreciar primeiro o recheio e só depois a massa;
6. Pode, e deve ser acompanhado com um café, copo de vinho do Porto ou uma ginjinha.

CASTRO – ATELIER DE PASTÉIS DE NATA

Rua Mouzinho da Silveira, 61
4050-420 Porto

P L A T E F O R M
R U I S A N C H E S

A Multifood é agora Plateform.

A Plateform é um grupo de restauração com ADN 100% português. Uma plataforma que tem como objectivo criar conceitos originais e inovadores que antecipam tendências e onde há lugar para a celeridade do fast casual mas também para a minúcia da alta cozinha.

Criada em 1998 por Rui Sanches, inaugurou no mesmo ano o primeiro restaurante Vitaminas, em Lisboa, marca que se revelou pioneira na restauração saudável em Portugal. A Plateform, ao longo de 21 anos de presença no mercado nacional, é perscrutadora de um caminho alicerçado na inovação, na qualidade e na atenção ao detalhe, com projetos tailor-made que marcaram a cena gastronómica portuguesa, como a steakhouse Sala de Corte, a mercearia delicatessen DeliDelux ou a pizzeria ZeroZero.

Em conjunto com o chef Henrique Sá Pessoa, abriu o restaurante de fine dining Alma (2*Michelin) e o Tapisco, conceito de fusão das cozinhas ibéricas, em Lisboa e Porto. Também na cozinha de autor, a Plateform criou em conjunto com o chef Diogo Noronha o restaurante Pesca. Do seu portfólio de restaurantes, constam 25 marcas, 23 próprias e 2 internacionais. Do centro comercial à rua, da calçada portuguesa às estrelas Michelin, na Plateform criam-se diariamente universos gastronómicos únicos que impulsionam o futuro da restauração em Portugal.

Para mais informações contacte:

AMUSE BOUCHE
+351 211 314 103
geral@amuse-bouche.pt