



VANIGLIA

A *vaniglia* ou baunilha é uma das especiarias mais apreciadas e utilizadas na gastronomia mundial, com uma história rica que remonta a séculos atrás. Originária das regiões tropicais da América Central, ela provém de uma orquídea chamada *Vanilla planifolia*. A planta foi primeiramente cultivada e utilizada pelas civilizações maia e asteca, que a valorizavam tanto por seu sabor único quanto por suas propriedades afrodisíacas. Os astecas, em particular, a associavam à bebida xocoatl, precursor do chocolate quente, e acreditavam que a baunilha possuía poderes místicos.

Após a chegada dos europeus à América no século XVI, o conquistador Hernán Cortés descobriu a baunilha e a levou para a Europa, onde logo se espalhou pelo continente. Inicialmente, ela foi usada de forma limitada, principalmente em bebidas e como complemento do chocolate, mas com o tempo, os chefs começaram a explorar seu potencial na confeitaria, criando receitas sofisticadas e inovadoras.

A verdadeira revolução no uso da baunilha ocorreu no século XIX, quando a França, país reconhecido por sua excelência na gastronomia, adotou a baunilha como um ingrediente essencial na elaboração de cremes, bolos e sobremesas. Foi também nesse período que as técnicas de cultivo e extração da baunilha foram aprimoradas.

A baunilha se tornou um ingrediente indispensável em receitas de sobremesas, como o famoso crême brûlée e o sorvete de baunilha, além de ser fundamental em diversas preparações de confeitaria. Sua complexidade e seu sabor suave e adocicado a tornaram querida por chefs no mundo todo, sendo associada à sofisticação, mas também à simplicidade no preparo.

Hoje, a fava de baunilha é uma das especiarias mais caras do mundo, devido ao trabalho intensivo envolvido em seu cultivo, colheita e processamento. Cada fava é colhida à mão e passa por um processo demorado de cura, o que explica seu preço elevado. No entanto, seu sabor inconfundível e sua versatilidade continuam a cativar os paladares mais exigentes ao redor do mundo, garantindo seu lugar de destaque na gastronomia, seja em receitas tradicionais ou inovadoras.

Não perca a oportunidade de saborear essas criações especiais e mergulhar no mundo da baunilha, uma especiaria que tem o poder de transformar qualquer refeição em uma experiência inesquecível. Visite o La Doc em março e descubra o encantamento que a baunilha pode trazer à sua mesa.

  LADOCGASTRONOMIA

reservas@ladocgastronomia.com.br

Telefone: 15 3224 - 4747

SUGGERIMENTI SPECIALE DI MARZO

In Evidenza

Piatto Principale

*****Nasello grigliato alla salsa vellutata di vaniglia** 158

Accompagna risotto di asparagi freschi

Pescada amarela grelhada ao molho cremoso de baunilha

Acompanha risoto de aspargos frescos

Dolce

*****Crème brûlée** 41

Receita à base de creme de leite fresco, gema de ovo e fava de baunilha

Altri Suggestimenti

Piatti Principali

Tagliolini artigianale alla salsa di 109

carciofi alla bottarga

Massa fresca com molho de alcachofra e ova de tainha curada na casa

Doppi ravioli ripiene di formaggio brie e mela 91

verde alla salsa delicata di noci e salvia

Massa fresca com recheio de queijo brie e maçã verde, ao molho de manteiga, sálvia e nozes

Risotto con polpette di ossobuco di manzo 118

al pomodoro fresco

Arroz carnaroli com almôndega de ossobuco bovino e tomate fresco

Tournedos di manzo alla salsa Dijonnaise 124

Accompagna patate rustiche croccante

Filé mignon grelhado ao molho Dijonnaise

Acompanha batatas rústicas

Dolce

Profiterole al cioccolato 43

Carolina recheada com mousse de cacau e avelãs, com sorvete e calda de chocolate