

Dacquoise é a nova pastelaria francesa de Campo de Ourique

Escrito por

[Inês Garcia](#)

sexta-feira 21 dezembro 2018

Uma das primeiras coisas que virá à cabeça quando falamos da pastelaria francesa e dos bolos e tarteletes com uma apresentação sem falhas, perfeita, é o preço elevado. Na nova Dacquoise, em Campo de Ourique, a pastelaria fina tem preços mais acessíveis para se tornar numa pastelaria do bairro, para todas as horas do dia.

A vitrine está carregadinha de todos os clássicos: há o Paris-Brest em forma de flor (4,50€), a tarte de morango com pistácio e creme de pasteleiro, a de limão merengado (3,20€) ou a de cassis (3,30€), o Opera, o mi cuit, qual petit gateaux de chocolate, os financiers, os éclairs fresquinhos, acabados de fazer, e os mil-folhas. A única coisa que falta, e é uma falha breve enquanto se treina a equipa, são os macarons coloridos e de vários sabores. “Queremos distinguir-nos por sermos uma pastelaria francesa mas também uma pastelaria de bairro, ter o produto clássico para o cliente que quer vir tomar café diariamente”, explica Rita Camões, que juntamente com o marido, Ivo, o pasteleiro, abriu este espaço depois de uma temporada no sul de França.



©Manuel Manso Tarte de cassis com pistácio

Não é de estranhar, por isso, que ao lado dos croissants simples ou gourmands, recheados com uma compota caseira de framboesas e líchias, e dos *pain au chocolat*, estejam umas bolas de Berlim, também conhecidas como *beignet* (1,40€ ou 0,70€ na versão miniatura) em França, ou pastéis de nata na versão clássica e noutra aromatizada com chocolate. Há também scones, *brioche au sucre* (uma espécie de pão de leite) e bolachas com muitas pepitas de chocolate. Tudo isto é feito por Ivo, que deixou a carreira de jogador profissional e treinador de ténis para se dedicar à segunda paixão, a pastelaria, que o levou às cozinhas de Eric Kayser e depois à Côte D'Azur.

A vertente pastelaria complementa-se com a de padaria, com fornadas quentes a sair várias vezes ao dia, e também com os salgados, com sanduíches francesas de queijo brie, de presunto, de frango ou paio do lombo (entre os 4,50€ e os 5,50€) e saladas, que compõem menus de pequeno-almoço e almoço. Aos fins-de-semana e feriados há menu de brunch. A acompanhar tudo isto há uma selecção de 16 chás, com lugar de destaque na Dacquoise, ao centro do balcão, com o sencha japonês ou umas infusões com cacau e manga – se gostar muito do chá, pode comprar uma pequena latinha e levar para casa (5,80€).

Durante a quadra festiva pode encomendar a versão francesa dos troncos de Natal, os bûche de Noël, de cassis, de praliné ou de maracujá e manga, o bolo-rei, bolo-rainha e as galette de rois para o dia de Reis.

E a Dacquoise chegou para fazer uma invasão francesa ao centro da cidade: depois deste primeiro espaço em Campo de Ourique, dentro de 15 dias abrem uma segunda patisserie, nas Avenidas Novas, cuja produção será feita na casa-mãe.

Rua Tomás da Anunciação, 109A (Campo de Ourique). 21 249 9176. Ter-Dom 07.30-20.00.