

*tawi*

CONFEITARIA

Merry  
Christmas





# Bolo Rei

---

Difícil falar do Bolo Rei sem nos remetermos à sua origem. O Bolo Rei conta com mais de 2000 anos de existência e imaginariamente simboliza o presente dado pelos Reis Magos ao Menino Jesus. Diz-se, que quando os Reis Magos visualizaram a estrela que anunciava o nascimento, e a começaram a seguir, houve uma disputa de qual iria ser o primeiro a brindar e presentear o menino. Pelo caminho encontraram um padeiro que se ofereceu para fazer um Bolo com uma fava e a quem a mesma calhasse seria eleito como o primeiro, assim reza esta lenda que o formato do Bolo Rei simboliza uma coroa. A côdea como simbolo do ouro, as frutas secas e cristalizadas representam a mirra e por fim o seu aroma assinala o incenso.

Este bolo é muito apreciado por todos, há até quem diga ter um sabor especial quando consumido entre a época do Natal e dos Reis. Na Tavi o Bolo Rei é feito de forma tradicional, com ingredientes de eleição. A sua cobertura de frutas cristalizadas e recheio de frutos secos têm vindo a contribuir para a fidelização dos nossos clientes ao longo de várias décadas. Com o passar dos anos e a necessidade de criar variações surgiu o Bolo Rainha, bolo este muito semelhante ao Bolo Rei, mas sem as frutas cristalizadas e mais rico em frutos secos.





# Rabanadas

-----

Rabanadas, as tão famosas fatias de pão demolido em leite e envolto em ovo que não podem faltar nas nossas mesas de Consoada.

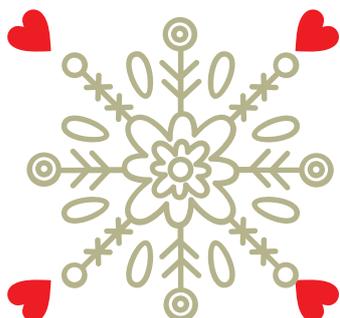
O toque final de açúcar com canela dá-lhe o brilho especial de Natal fazendo com que sejam também apelidadas de *Fatias Douradas*.



# Sonhos

-----

A quadra natalícia é tradicionalmente uma época de sonhos, sonhos esses que levamos também até às sobremesas típicas através das pequenas bolinhas à base de leite, farinha e ovos. Com ou sem calda não deixe de estar rodeado de sonhos...



# Árvore de Natal de chocolate

---

Se há algo que não pode faltar no Natal é a árvore... Existem as verdadeiras, as artificiais e até as de chocolate.

Decore a sua mesa com a nossa árvore artesanal de chocolate e frutos secos!



# Pão de Ló

---

Hoje, o Pão de Ló é sinónimo de doçaria nacional, no entanto, teve origem num bolo judaico que posteriormente sofreu uma adaptação do cozinheiro francês Lucas Rigaud (1780) e, voltou a renascer nos conventos portugueses com diferentes variantes. Cada zona, localidade, estabelecimento ou família tem vindo a criar, ao longo dos tempos, a sua própria receita, traduzindo-se em bolos mais húmidos ou mais secos, mais densos ou mais leves.

Apesar da simplicidade que compõe o Pão de Ló da Tavi, feito de ovos, açúcar, e farinha, este auffer de grande popularidade e marca presença em todas as mesas de Natal. O nosso Pão de Ló é leve e fofo, ideal para qualquer hora do dia.

Descubra o Pão de Ló da Tavi.



# Doces d'ovos

---

Num país de tradições não podemos deixar passar a época sem nos remetermos aos doces conventuais. À base de ovos e açúcar há para todos os gostos... Temos os Papos de Anjo, uma pequena maravilha envolta em folha de hóstia. Os Fios de Ovos, como o próprio nome indica são apresentados em pequenos e delicados fios cuidadosamente elaborados e separados manualmente. Se prefere algo mais consistente a Castanha de Ovos será a sua eleição...

pequenos docinhos em forma de castanha, mas intensos de sabor!

Por fim, mas não menos apreciadas, chegam as Trouxas de Ovos, pequenas delícias de finas placas de ovo enroladas e servidas com calda de açúcar.



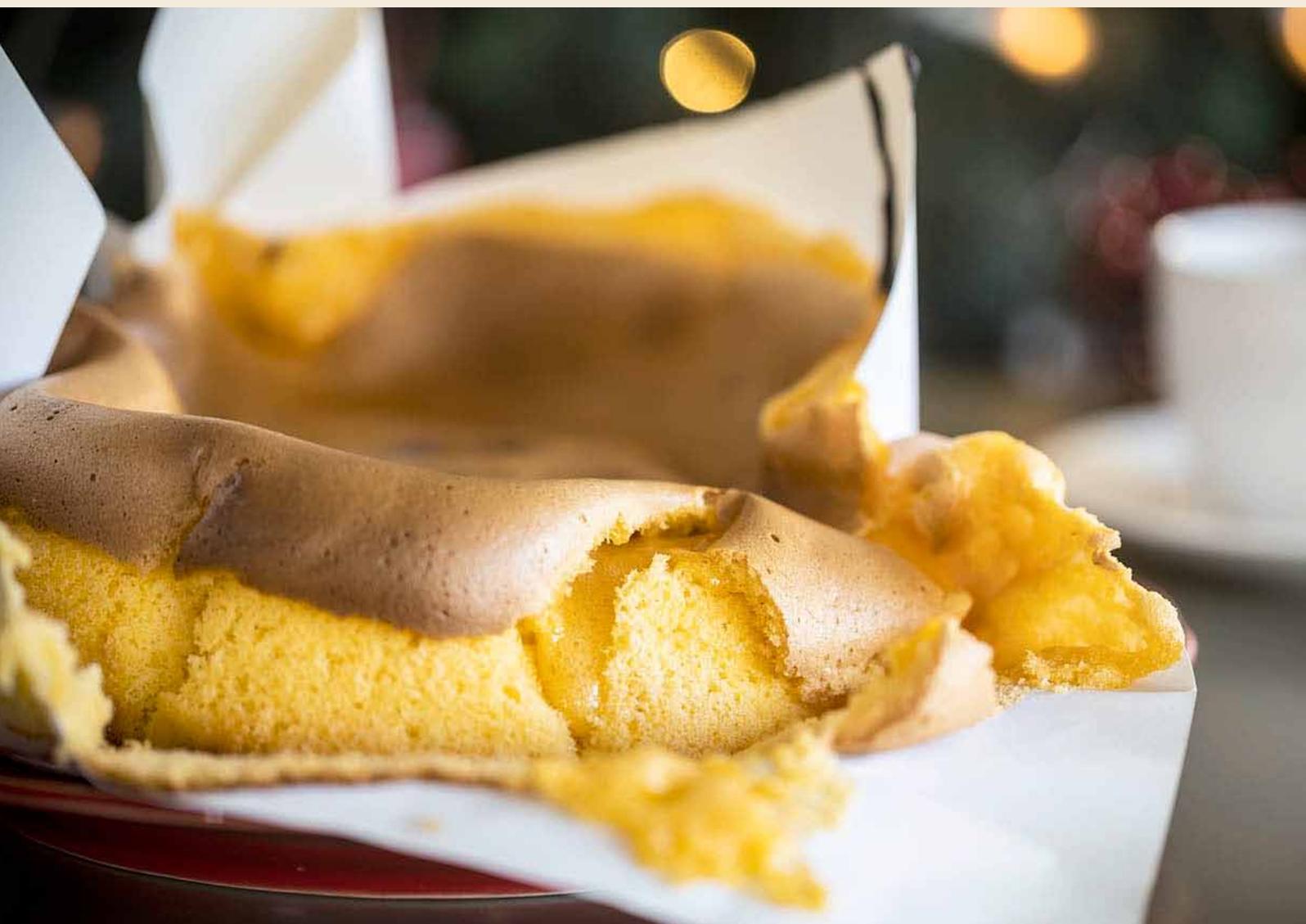
# Pão de Ló TAVI

---

Apesar da grande tradição da receita do Pão de Ló tradicional, decidimos inovar e com o intuito de proporcionar aos nossos clientes o prazer de um Pão de Ló mais húmido, nasceu o Pão de Ló Tavi.

Com uma textura muito semelhante ao de Ovar mas ligeiramente mais cozido faz as delícias de quem é apreciador de um bom Pão de Ló à colher.

*Warm  
Wishes*





# Tronco de Natal

---

O Tronco de Natal é um tradicional doce natalício originário da França, conhecido como "Bûche de Noël".

Feito em formato de tronco de árvore, simboliza a tradição de queimar um tronco na lareira durante o inverno, celebrando a renovação e a luz! A Tavi Confeitaria, de acordo com a constante vontade de evoluir, tem à sua disposição dois troncos de sabores totalmente diferentes. O tradicional tronco de massa de pão de ló com recheio de ovo, mas inovando na sua cobertura, sendo esta também feita à base de ovo! E... para os amantes de chocolate, criamos o Tronco de chocolate! O nosso Tronco de Chocolate consiste numa massa e recheio de chocolate, assim como a tradicional cobertura de chocolate. Ambos são enfeitados com elementos que nos remetem ao Natal, nunca esquecendo de criar o ar alusivo a um tronco de árvore.





# Folhadíssimo

O Folhadíssimo com Doce de Ovos é uma sobremesa criada pela Tavi e cujo sucesso tem vindo a crescer. Por este motivo, achamos que este doce devia estar presente na mesa de consoada. Feito com massa folhada invertida, recheado com doce d'ovos e polvilhado de açúcar em pó é a sobremesa perfeita para os amantes de doces.

Quem resiste?

Feliz  
Natal

# Pinha de morangos

De aparência alegre e brilhante, a Pinha de Morangos é um doce muito procurado na nossa confeitaria. Bolo de massa de pão de ló, muito húmida, recheada de chantilly e morangos. Um bolo simples e fofo, cativante ao olhar e uma agradável surpresa ao paladar!

O Natal é sinónimo de harmonia e felicidade, tudo o que uma Pinha de Morangos lhe pode proporcionar.

Warm  
hearts



# Panettone

---

Preparar um Panettone caseiro é uma das formas de trazer o espírito natalício a sua casa, envolvendo todos com o aroma delicioso e o sabor inconfundível dessa iguaria tradicional. Este pão doce, composto por frutos secos e cristalizados, bem como umas pepitas de chocolate, é uma opção encantadora para celebrar esta época festiva. Os ingredientes básicos, como farinha de trigo, ovos, fermento biológico, açúcar e manteiga, são combinados para criar uma massa macia, leve e aromática.

A preparação exige paciência e cuidado, pois a massa precisa descansar e crescer. Após o descanso, ela é modelada, deixando espaço para que as frutas se espalhem homogêaneamente por toda a massa. Depois de assar o Panettone obtemos um pão dourado, macio e perfumado, pronto para ser apreciado com um delicioso café ou chá. Esta receita de Panettone caseiro da TAVI Confeitaria permite-lhe levar um toque pessoal à sua celebração natalícia, além de ser uma ótima opção para presentear amigos e familiares como um carinho feito em casa. Sinta o espírito do Natal e encante todos com o sabor único e a fragrância maravilhosa desta delícia festiva!



# Quindim

---

Originário do Brasil, o Quindim tornou-se uma sobremesa de referência nas mesas portuguesas. Tal como os doces de ovos, é feito à base de ovos e açúcar, mas com um toque de côco que lhe confere um sabor agradável e uma textura sofisticada.



# Bolo de Mousse

---

Cada vez mais o bolo de chocolate faz parte das mesas de consoada, na Tavi temos um bolo que não vai querer deixar escapar.

O Bolo de Chocolate Mousse, composto por uma intensa mousse de chocolate numa cama de massa fofa é ideal para todos os gostos e idades!





# Húngaros

Quem resiste aos nossos húngaros? Pequenas bolachinhas de vários formatos, banhadas com um cremoso chocolate negro... agora numa versão limitada de Natal.

Estrelas, sinos, árvores e bolinhas de Natal, uma autêntica perdição



# Bolo de Noz c/ ovos moles

Noz e Ovos Moles, a conjugação perfeita para quem aprecia doces de sabor intenso. Um massa fofo de noz moída acompanhada com um cremoso doce de ovos. Uma receita de referência para celebrar o espírito de Natal.



# Pudim Abade de Priscos

---

Manuel Joaquim Rebelo era o nome do Abade que serviu a freguesia de Priscos durante 47 anos. Conhecido pelos seus dotes culinários foi o criador do até hoje famoso Pudim Abade de Priscos, uma das poucas receitas que tornou públicas.

É um doce húmido e cremoso, com uma característica bem marcante, o seu toque salgado. Entre os ingredientes conta com toucinho, que lhe confere um sabor único e inesquecível.



# Pudim Francês

---

Com a sua consistência cremosa, o Pudim Francês da Tavi é presença quase que obrigatória nas mesas de consoada.

Sendo a sua confecção essencialmente à base de ovo, torna este pudim muito apreciado e o seu sucesso é garantido. Confeccionado de forma artesanal e com ingredientes de elevada qualidade este pudim é transversal a todas as gerações.

MERRY CHRISTMAS

# Bolo de Natal TAVI

O Bolo de Natal Tavi é uma criação nossa, dirigida a esta época, com o intuito de aproveitar a sazonalidade dos frutos secos e menos frequentes nas mesas de Natal, como as tâmaras, alperces, figos, ameixa preta, entre outros.

É o bolo perfeito para ter em casa, pois devidamente embalado dura entre 15 dias a um mês.

Warm  
Hearts



# Bolo Inglês

---

O Bolo Inglês traz à mesa de Natal requinte e sofisticação. É um doce que sempre esteve associado a esta época festiva, com um sabor rico e intenso. O Bolo Inglês acompanha na perfeição votos de saúde e uns quantos brindes, é ideal para degustar entre conversas, numa mesa de Natal.

O Bolo Inglês da Tavi é aromático, frutado e acompanha na perfeição um cálice de vinho do Porto ou uma chávena de chá.

Dos vários bolos e sobremesas que confeccionamos na Tavi, este é talvez o que tem a confeção mais complexa e demorada.

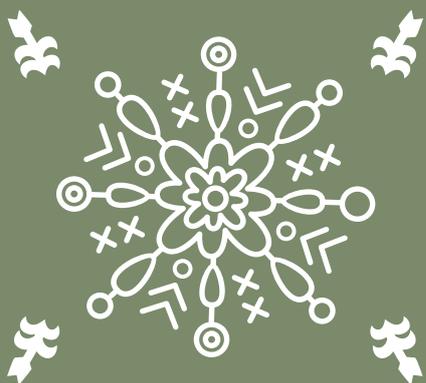


# Chocolates

---

Sendo Natal ou não, há sempre um bom motivo para apreciar chocolate. A pensar nos seus clientes, a Tavi em parceria com a Annobon criou a “Essência do Chocolate”.

Um chocolate artesanal, produzido com ingredientes de alta qualidade e de venda exclusiva. Prove e derreta os seus sentidos...



# Cabazes de Natal

---

Surpreenda a família e amigos com os nossos cabazes de natal. A Tavi vai sempre de encontro às necessidades dos seus clientes, do mais simples ao mais elaborado, mas sempre com qualidade e requinte.



**Feliz Natal**



**A TAVI deseja a todos os seus  
clientes um Feliz Natal e um  
Novo Ano cheio de coisas boas!**

**[www.tavi.pt](http://www.tavi.pt)**

