t Atelier

PASTELARIA DE PARTILHA

por TÂNIA SÉRGIO

“Mesa dos sonhos no meu corpo vivem
Todas as formas e começam
Todas as vidas”

Alexandre O’Neill

Natal à Mesa

Este Natal, o t Atelier apresenta a sua nova colecção sazonal dedicada aos sabores, memórias e partilhas que se celebram em torno da mesa. Inspirada nos rituais familiares desta quadra, a colecção ***"Natal à Mesa"*** é um tributo contemporâneo às tradições que atravessam gerações.

Nesta edição natalícia — disponível exclusivamente durante o período festivo — o t Atelier apresenta clássicos como o salame de chocolate, o pudim Abade de Priscos, o sortido de bolachas, o doce da casa e o bolo-rei, reinterpretando-os na pastelaria contemporânea com técnicas atuais. Cada criação mantém a essência afectiva dos sabores, mas surge agora com uma perspectiva renovada, pensada para surpreender tanto pela forma como pelo sabor.

Os ingredientes desta colecção refletem o compromisso do t Atelier com a qualidade e a autenticidade: chocolates *Valrhona*, café de especialidade 100% arábica, ovos biológicos de raça autóctone e frutas cristalizadas *Lilamand* são a forma de pôr o melhor à mesa, na mesa mais especial do ano.

A estética da campanha, criada em colaboração com a *Branco Prata Studios*, inspira-se no chiaroscuro, evocando o ambiente íntimo dos jantares de Natal: mesas iluminadas a meia-luz, sombras envolventes, aromas que aquecem a casa e conversas que se prolongam. Esta abordagem visual nasce das memórias pessoais da Chef Tânia Sérgio, que recorda os natais passados em casa da avó, numa cozinha de pedra, em Bragança, onde a luz vinha da lareira acesa. A claridade ténue mas quente, contrastada na sombra dando destaque aos aromas de canela e citrinos, aos sons de tachos e utensílios, ao toque das massas e levedações, foi onde ganhou o gosto pela pastelaria.
As imagens captam gestos simples — mãos que partilham, fatias que circulam, sorrisos que brilham — que revelam o verdadeiro espírito desta época.

"Queríamos que esta colecção não fosse apenas sobre doces, mas sobre memórias. Cada bolo, cada bolacha, cada detalhe transporta consigo o ritual de nos sentarmos à mesa e celebrarmos juntos."

Chef Tânia Sérgio

L'Atelier

Salame de Chocolate

Inspirada pela tradição portuguesa, a Chef Tânia Sérgio eleva o clássico salame de chocolate usando chocolate Bahibé 46% com baixa percentagem de açúcar e notas intensas de cacau, pontuado por amêndoas, alperces e bolachas de pistácio (feitas no t Atelier, claro!).

Tronco de Natal

Foi no auge da estação, quando recebeu no t Atelier quilos de cerejas durienses doces e sumarentas, que a Chef Tânia Sérgio idealizou este tronco ao estilo floresta negra. No pico do verão, a equipa transformou as cerejas em puré, confits e pickles, que estão agora, à porta do inverno, no ponto certo!
Um coração de cerejas confitadas com cheesecake de cereja e bolo de chocolate com *Kirsch*, envolto numa delicada mousse de baunilha de Madagáscar - tudo coberto numa fina camada de chocolate negro Cœur de Guanaja 80%, coroado com um pickle de cereja.

Bolo-Rei

Uma delicada massa, de 12h de fermentação, é aromatizada com rum agrícola da Madeira e pontuada com laranjas, alperces, tâmaras, amêndoas, nozes e pistácios. As frutas cristalizadas são importadas de Provença, com o *savoir-faire* incomparável da Lilamand mestres *confiseurs* desde 1866.
O rei absoluto de todas as mesas!

Pudim Abade de Priscos

Honrando a receita tradicional, a Chef Tânia Sérgio recria o clássico pudim usando ovos biológicos de raça autóctone e toucinho de porco bísaro.
A sua textura inigualável faz deste pudim um incontornável da mesa de natal!

Bolachas

As bolachas do t Atelier tornaram-se já numa espécie de culto com uma legião de seguidores.
O ***Sortido De Natal*** é um clássico e no t Atelier reúne sempre os sabores mais populares do ano, num formato em miniatura, perfeito para saborear sem culpas! As bolachas de ***Canela & Limão*** são um sabor transversal da pastelaria típica portuguesa e já um habitual desta época.
As ***Bolachas De Natal***, numa re-interpretação da Chef Tânia Sérgio de uma receita tradicional com mel, amêndoa, laranja, Kirsch e a dose certa de especiarias, são puro sabor a natal em cada dentada!

NATAL 2025

Marmelo, Prana Chai, Noz Pecan	17,00 €
Doce da Casa	25,00 €
Pudim Abade de Priscos *	32,00 €
Tronco de Natal	35,00 €
Bolo Mármore, Amêndoa, Gianduja	35,00 €
Bolo-Rei *	42,00 €
Bolo de Aniversário	60,00 €
Salame de Chocolate *(375g)*	18,00 €
Sortido de Natal *(150g)*	15,00 €
Bolachas de Natal *(200g)*	10,00 €
Bolachas de Canela & Limão *(200g)*	8,00 €

** encomendas com um mínimo de 48h*

O ***"Natal à Mesa"*** do t Atelier conta ainda com cabazes de natal, combinando produtos selecionados com vinhos harmonizados pelo *vice-campeão nacional de escanções* Diogo Sanches Pereira.

Cabaz 1

Bolo-Rei
Blandy's Bual 10 anos
Tote Bag de algodão orgânico

75€

Cabaz 2

Salame de Chocolate
Sortido de Natal
Espumante Luis Pato Vinha Formal

50€

Cabaz 3

Salame de Chocolate
Niepoort LBV 2020

35€

CRÉDITOS

Pastelaria de Partilha Chef Tânia Sérgio, t Atelier
Direção Criativa & Styling Sofia Ferreira, Branco Prata
Fotografia André Teixeira, Branco Prata
Produção Branco Prata Studios