

UM PEDACINHO DE VIENA ENCONTRADO EM SÃO PAULO CONFEITARIA CHRISTINA



O endereço da Vieira de Moraes, escolhido há quase 40 anos, abriga uma doceria de ponta sob o comando da chef pâtissier Christina Hatt.

Herdeira do negócio e, principalmente, das habilidades do austríaco Johann Kornfellner, seu pai, Christina prepara uma infinidade de doces, chocolates, pães de mel, sorvetes e salgados produzidos segundo técnicas artesanais austríacas.

Diariamente, são produzidos os mesmos aromas e sabores, e, com as mesmas receitas, que conquistaram durante quase quatro décadas três gerações de clientes.

Este mês a equipe da confeitaria está se dedicando às delícias de Natal. Saem do forno os tradicionais stollens e panetones que dividem o balcão com pães de mel, cookies, petit fours variados, figuras em marzipan, bolos natalinos e chocolates em formato de figuras lendárias.

História da Confeitaria

Logo após a sua inauguração no ano de 1972, a doceira se desenvolveu em ponto nostálgico de imigrantes europeus, saudosos pelos doces de lá. Seu fundador, o austríaco Johann Kornfellner, era chamado carinhosamente pelos amigos e clientes como “Hansl”.

“Hansl” desde muito cedo aprendeu o seu ofício em Viena. Conta que por um lapso do destino, como era muito franzino foi retirado da seção de panificação, pois teria que carregar sacos pesados de farinha e remanejado para o setor de confeitaria, cujo trabalho era mais artesanal. A confeitaria logo tornou-se sua paixão. Conquistou após anos de trabalho e estudos intensos o seu título de “Mestre de Confeiteiro” em Viena.

Em 1953, sempre com espírito empreendedor alçou novos rumos. Veio ao Brasil juntamente com a sua esposa Herta e inicialmente se instalaram em Santos abrindo doceiras como: a Joinville, a Viena e a Sissi.

Em 1972, após breve retorno à Áustria, funda a doceira da qual homenageou com o nome da sua

filha Christina; que hoje encabeça a segunda geração na frente dos negócios.

Apesar de algumas reformas e modificações estruturais na casa, a última entre janeiro e março de 2009, a doceira permanece fiel ao receituário austro-húngaro.

Sempre preocupada em conciliar a clássica doceira europeia de doces leves e pouco açucarado com a moderna, em que se valoriza a baixa caloria e o cuidado com a saúde.

A matéria-prima e todos os demais ingredientes são produtos puros da melhor qualidade, sempre frescos e naturais, sem a inclusão de conservantes ou outros químicos.

Para preservar sempre o mesmo sabor, produzem-se as próprias geléias, recheios e massas de maneira artesanal e com as mesmas técnicas de fabricação vindas há mais de 50 anos para o Brasil.

Como resultado, encontramos mais do que a satisfação do cliente e sim, amigos que nos acompanham nessa jornada, contando hoje com três gerações e que para nós, é a nossa maior satisfação.

Ambiente e Cozinha

Com projeto do escritório de arquitetura “Projeto Cor”, a Confeitaria Christina oferece um salão amplo e clean, onde o cliente é recebido com conforto e sofisticação. Espaço com mesas cromadas com tampo de madeira imbuia, onde pode-se degustar o excelente café Treviollo tirado com técnicas baristas.

A parte de produção é dividida em três ambientes diferentes: a cozinha dedicada ao preparo dos salgados, outra para a produção de bolos, tortas, doces e biscoitos, e finalmente, o ambiente de bombons e pralinés.

Conta com estacionamento em frente à loja, com espaço para sete vagas.

Confeitaria Christina – Rua Vieira de Moraes, 837 - Campo Belo

- Tel.: 5561-2354/5044-5400.

site: www.confeitariachristina.com.br

e-mail: contato@confeitariachristina.com.br