

DESCOBRINDO BOLOS

Ana Salinas

Processos e
técnicas para
a confeitagem
de bolos



DESCOBRINDO BOLOS

Copyright © 3R Studio Editora

Todos os direitos reservados e protegidos pela Lei 5988 de 14/12/73. Nenhuma parte deste livro, sem autorização prévia por escrito da editora, poderá ser reproduzida ou transmitida sejam quais forem os meios empregados: eletrônico, mecânico, fotográfico, gravação ou quaisquer outros.

Editores

Fabiano Niederauer e Ricardo M. R. Pereira

Coordenadora de arte e publicações

Ana Claudia Domingos da Silva

Capa Ricardo M. R. Pereira

Projeto gráfico e diagramação

Kamila Gonzalez

Texto Ana Elisa Salinas

Redação e coordenação de textos

Erika Farias

Assistente de coordenação de textos

Natália Souza

Revisão Vander de Castro

Direção artística

Thiago Calil

Fotos Sergio Greif

Tratamento de imagem

Luiz Antônio de Oliveira (Orô)

Editora

3R Studio Comunicação Ltda.

Av. Min. Ivan Lins, 480/Cob. 301

Jardim Oceânico

Barra da Tijuca - Rio de Janeiro

RJ - CEP 22620-110

casamento@3rstudio.com.br

(21) 3578-6242

Impressão

RR Donnelley

S165d Salinas, Ana

Descobrindo Bolos / Ana Salinas; - Rio de Janeiro : 3R Studio, 2013.

208p. : il. ; 24 cm

Índice

ISBN 978-85-61230-08-1

1. Salinas, Ana. 2. Bolos. 3. Técnicas. 4. Decoração 5. I. Título.

CDD – 70

Apoio





EU DEDICO...

Foi um ano de mergulho profundo em minha carreira, entre viagens, cursos, produção deste querido filho e o atelier. Estive quase integralmente dedicada ao açúcar.

Como em uma matemática às avessas, percebi que 80% do tempo dedicado ao trabalho, representa 1000% de ausência da família. Porém, percebi que o que temos pela frente ainda a ser vivido é sempre muito maior quando plantamos sementes sadias em solo fértil.

E, por tanta dedicação a esta profissão que tanto amo, dedico agora este livro ao meu marido, Marcelo, que com sua característica serenidade vem sendo pai, mãe, marido, dono de casa e meu grande incentivador.

À minha filha, Nina, que “no alto” de seus 8 anos de vida tem a maturidade além do que se espera para a idade, e tem a grandeza de não apenas compreender, como apoiar, torcer e se orgulhar de tudo que faço. Mas o restinho de tempo que me sobra é só seu, filha querida.

À minha mammy Ana, que me deu 3 coisas fundamentais: a vida, a educação e o prazer em ser “a patroa” e coautora desta Obra.

Ao meu pappy Hiram, que completa meu tesouro pessoal, me dando também 3 elementos importantes: a vida, a educação, e a genética “arte na veia”.

Aos meus irmãos, Marcelo e Christiane, segundo pai e segunda mãe, respectivamente.

Amo vocês
Ana Elisa Salinas



...NÓS AGRADECEMOS

Não podemos – Ana “mãe” e Ana “filha” – deixar de agradecer às pessoas fundamentais ao nascimento destas 200 páginas:

Livia Nascimento, Jaqueline Lopes, Paulina Pereira, Nivalda Matheus, Marcos Nogueira e Carla Mattos – a Equipe Ana Salinas no atelier. Sem vocês, nada seria possível.

Ao Fabiano Niederauer e ao Ricardo Pereira, por acreditarem em nosso projeto e investirem em nós, com suas experiências e competência.

À equipe que tão carinhosamente abraçou esta causa, e fez deste projeto muito mais do que um livro, fez laços de amizade para a vida: Thiago Calil, Sergio Greif, Erika Farias, Natalia Souza e Kamila Gonzalez.

E, o principal agradecimento: a você, que confiou neste trabalho e agora nos prestigia ao iniciar a leitura e investe em sua carreira. Sem você, não teríamos motivos para escrever.

Nosso muito obrigada

Ana Maria e Ana Elisa Salinas

PREFÁCIO

Quando se fala em festa, é impossível não se falar em bolo! E para mim, hoje em dia, não se pode falar em bolos, sem falar de Ana Maria e Ana Elisa Salinas! Nos idos anos 90, ao perder uma grande parceira, vi-me na missão de encontrar uma nova “boleira” que pudesse colocar em prática os meus maiores devaneios! Que pudesse transformar palavras em massa, música em recheio e sonhos em açúcar! E eis que o meu destino se cruza com uma figurinha aparentemente frágil, mas que nunca correu – por mais que tremesse ao ouvir a minha voz – de nenhum dos meus desafios, por mais impossíveis que pudessem parecer! Era ela, Ana Maria Salinas!

Através de suas mãos, o açúcar se transformou nos finos fios de seda que compõem o *Talit*, xale de orações dos judeus, ou nas rústicas pedras do muro das lamentações. Suas espátulas bailam numa superfície de pasta ainda amolecida e pronto! Já temos o mar da *Pequena Sereia* ou a grama de uma fazendinha ou um céu que em poucos minutos terão nuvens também! Basta um piscar de olhos e de repente... O bolo está de ponta-cabeça, com noivinhos despencando e se segurando em laços também de açúcar, desafiando a lei da gravidade! E o casal, digo, os noivos de verdade, se perguntando... “Como é que se corta isso?”

E quando pensávamos que tudo já havia sido feito e que desafiar a gravidade era o topo do mundo (ou do bolo), aparece





ROBERTO COHEN

Ana Elisa, com sua jovialidade, cheia de mais ideias e se comprometendo a usar a tecnologia a serviço da gastronomia. Mais especificamente, usando computadores que escrevem em qualquer fonte e recortam com precisão uma letra, uma logo ou um arabesco para ser aplicado na superfície do bolo! Impressoras que podem colorir folhas comestíveis de papel de arroz com cartuchos de tintas igualmente comestíveis, transformando-as em fotos, desenhos, bilhetes de casais apaixonados e tudo o que sua mente puder imaginar, dando a cada bolo um toque especial e individual, para que cada cliente tenha certeza de que foi feito somente para ele!

As Salinas não somente transformam sonhos em açúcar, mas têm o hábito de surpreender e superar SEMPRE as expectativas de todos os meus clientes! Não há uma pessoa sequer no mundo que não se encante com um bolo seu e que não se emocione ao cortá-lo!

Obrigado Salinas, por tornar mais doce ainda e cheio de magia e sabor os melhores momentos de nossas vidas!

Que tenhamos somente motivos para comemorar e brindar!

Sempre ao lado de um bolo!

Roberto Cohen
Cerimonialista



As duas Anas – Ana Maria, a mãe, e Ana Elisa, a filha – são parceiras desde o início da revista Inesquecível Casamento, há 11 anos, e não é de hoje que nos emociona (do estômago ao coração) ver a arte da dupla em forma de lindos e deliciosos bolos. Por isso, foi natural, para uma editora que valoriza o belo e o benfeito, pensar na concepção do primeiro livro da Ana Salinas, marca que hoje é conhecida mundialmente.

Com isso, o que todos imaginavam era uma fantástica coletânea exibindo uma arte única. Cores, formas, cheiros e sabores que quase podemos sentir – afinal, ver fotos dos bolos com a assinatura Ana Salinas causa mesmo essa revolução involuntária a outros dos nossos cinco sentidos. E é claro que o livro traz tudo isso, mas, se me permitem usar aqui uma velha frase, não basta dar o peixe, é preciso ensinar a pescar.

Dessa forma, surgiu a ideia que fez o diferencial nessa publicação: ir além do belo, que, nesse caso, já era óbvio. O livro traz um passo a passo não só de como confeccionar o bolo em si, mas também da estratégia para se tornar um case de mercado. Elas falam de tudo, desde a logística do negócio até os padrões de higiene, fazendo jus, inclusive, a um outro talento reconhecido de Ana Elisa, o de professora. Por isso, se deixe levar pela qualidade didática dessas páginas.

E utilizando ainda outras conhecidas palavras, o sucesso não é uma receita de bolo, mas quando se aprende com os melhores, esse caminho fica mais doce, certamente.

Fabiano Niederauer

Diretor Executivo 3R Studio | Inesquecível Casamento



A VISÃO ARTÍSTICA

O que existe por trás de tanta sofisticação?

Se fosse para responder em uma só palavra, diria dedicação: desmedida e despida de egocentrismo. Sim, nesse caso o centro das atenções é um só, a estrela maior, sua majestade, "O bolo"!

As boleiras são criaturas que usam o açúcar como fio condutor de um talento inenarrável, resultando em uma majestosa obra de arte, nesse caso além de majestosa, desejável e deliciosa... Se entregar ao deleite de saborear essas delícias é como viajar num mundo mágico adentrando pelos corredores radiantes de uma galeria de arte, mas nesse caso, quão desprendida é a artista cuja obra será devorada? Pois por esse prisma, a palavra de ordem seria desprendimento e, acreditem, essas desprendidas estrelas satisfazem-se em ver sua arte saciar o outro, saciedade não só gustativa, mas idealista.

Aos 33 anos fui convidado para produzir os cenários que ilustram esse livro. Em cada projeto que assino, busco alcançar a essência do verdadeiro dono desse sonho (neste caso, donas!), tento entrar na história do outro. Muito mais do que criar cenários, busquei entender o conceito do livro, precisei conhecer a fundo as "Salinas", e como em um passe de mágica, a empatia e a identificação foram imediatas.

Convivendo com essas profissionais incríveis, você redescobre o que é perfeccionismo. Na alma desse atelier, onde só há espaço para o espetacular, se percebe que a cada novo dia, essas guerreiras travam uma nova batalha, rumo ao impossível, pois fazer óbvio não tem graça, não pra elas. Elas querem virar o mundo de ponta-cabeça, a tábua vai parar no topo e o torto que deveria ser errado vira correto, numa desordem milimetricamente ordenada e toda essa arte acontece com tamanha facilidade e fluidez que nos faz ter vontade de tentar, seguir seus passos e trilhar esse caminho.

Foram muitas reuniões, pesquisas, longas conversas, a empatia virou admiração e quando me dei conta havia embarcado nesse mundo doce e mágico! Tudo isso resultou em uma publicação realmente especial, na qual cada página foi pensada com muito carinho, a fim de proporcionar ao leitor não apenas uma técnica, mas um conceito, despertando todos a abrirem seus horizontes e perceberem que um bolo vai muito além de "uma sobremesa de festa". Um livro muito técnico, artístico, mas acima de tudo, agradável de ler e bonito de olhar. Só posso dizer tenho muito orgulho de fazer a direção artística desse projeto, que hoje tornou-se também um sonho meu!

Thiago Calil

Decorador de eventos | Diretor artístico do livro



ÍNDICE

CAPÍTULO 1 17

Sobre mim...



CAPÍTULO 2 25

Um recadinho pra você



CAPÍTULO 3 29

Do jornal ao avental



CAPÍTULO 4 33

Arregaçando as mangas



CAPÍTULO 5 67

Com a mão na massa



CAPÍTULO 6 81

Um bocadinho de história



CAPÍTULO 7 95

Cada coisa em seu lugar





117 CAPÍTULO 8

Rabisque antes de fazer



135 CAPÍTULO 9

Açúcar por todos os lados



159 CAPÍTULO 10

E aí, como levar?



175 CAPÍTULO 11

E nosso trabalho, quanto vale?



193 CAPÍTULO 12



Mas hein?!?!



203 CAPÍTULO 13

Receitas da vovó



227 CAPÍTULO 14

E por fim...



“Tive o prazer e a honra de ajudar a formar grandes nomes do mercado. Hoje, 15 anos depois do início dessa jornada posso dizer que sou uma pessoa completamente realizada em minha profissão”



CAPÍTULO 1

Sobre mim...





EM 4 DE OUTUBRO DE 1972 me tornei uma artista. Na verdade, este foi o dia em que eu nasci – caçula de três irmãos, Marcelo e Christiane – mas só fui descobrir tal talento um tempinho depois. Filha de Ana Maria Galvão Salinas e Hiram de Freitas Câmara, não há como negar que os dois foram minhas verdadeiras inspirações. Minha mãe, após se aposentar, e fascinada pelos encantos da cozinha, criou a primeira empresa de comida congelada do Rio de Janeiro, a Deep Freeze. Neta paterna de espanhol – que fundou em Friburgo a maior confeitaria local e foi sócio de outra, bastante renomada, do Rio de Janeiro – e bisneta materna de portuguesa – uma das melhores doceiras na sua época – “o açúcar em seu sangue falou mais alto” e ela resolveu então se dedicar aos bolos. Já meu pai, ou melhor, meu superpai, um militar apaixonado, artista nato, desenhista autodidata, escritor e historiador, me forneceu algumas de minhas maiores referências. Chegou inclusive a ter livros editados pela Bibliex (Biblioteca do Exército Editora), e muito me ajudou, ainda na infância, a descobrir meus dons. Quando eu tinha por volta de cinco ou seis anos, ele criou um concurso literário para filhos de militares. Produzi quadrinhos dos “Três Mosqueteiros” e fui a campeã, tendo, a essa idade, meu livro publicado pela editora. Com estes exemplos em casa, simplesmente respirei cultura e arte por toda a minha vida.

E foi assim que na adolescência quis estudar música, e aos 17 anos escolhi como carreira o Desenho Industrial, me formando em 1994 pela Universidade Federal do Rio de Janeiro. À época, a internet engatinhava no Brasil, e ser “designer” ainda era uma profissão para poucos (basicamente, para artistas). Muitas noites de sono foram perdidas sobre uma prancheta, com lápis e transferidores. Nada de photoshop, macs, ipads ou outras





facilidades da vida moderna. Terminei a faculdade e trabalhei para algumas empresas multinacionais, através do escritório de design de uma grande amiga de faculdade, Maria Elisa Bouzón, o MEB Design, mas acompanhando a vida da minha mãe – entre idas e vindas “casa-trabalho-casa” –, e vendo-a decorar poucos e pequenos bolos na época, intuí que aquilo era algo que eu poderia fazer! (E que poderia ser bem interessante!). Logo comecei a colocar as mãos na massa e no bico de confeitaria. Unimos o grande dom dela pela culinária e meus trabalhos minuciosos e quando percebi, já havia largado o escritório e a prancheta, para estar na bancada decorando meus primeiros bolos. E o melhor, com a felicidade de estar trabalhando lado a lado com alguém que tanto admiro.



Acompanhando a vida da minha mãe e vendo-a decorar poucos e pequenos bolos na época, intuí que aquilo era algo que eu poderia fazer! Logo comecei a colocar as mãos na massa e no bico de confeitaria. Unimos o grande dom dela pela culinária e meus trabalhos minuciosos. E o melhor, com a felicidade de estar trabalhando lado a lado com alguém que tanto admiro

Já a vontade de dar aula, não surgiu por acaso, afinal, minha mãe foi professora a vida inteira; antes de se aposentar, de inglês; depois, de culinária. Assistindo a esses encontros, fui ficando cada vez mais interessada. E eis que um dia, devido a um compromisso, ela me disse que cancelaria uma aula. Informei que não precisava: eu mesma daria! Foi a primeira vez e foi um sucesso. Eu amei, os alunos amaram... De lá

Nas fotos ao lado, mãe e filha cuidam dos preparativos para a gravação de um programa de TV





Divulgação Lenine Serejo





3R Studio





pra cá, não parei mais. Uma das características que mais absorvi dela foi sua forma de ensinar. A didática e a forma franca de passar as informações, sem medo de contar os “segredinhos” e com absoluta clareza, eram incríveis. Vendo seu jeito de falar como se estivesse em casa, aproximando os alunos, quebrando o gelo, aprendi muito desta segunda arte.



Hoje, 15 anos depois do início dessa jornada, e tendo produzido pelo menos onze mil bolos, posso dizer que sou uma pessoa completamente realizada em minha profissão

Em minhas primeiras turmas tive o prazer e a honra de ajudar a formar grandes nomes do mercado. Hoje, 15 anos depois do início dessa jornada, e tendo produzido pelo menos onze mil bolos, posso dizer que sou uma pessoa completamente realizada em minha profissão. Quando comecei, quase não havia literatura sobre o assunto por aqui e cursos eram bem escassos. Mas se por aqui essa bibliografia ainda era difícil de encontrar, lá fora ela já fervilhava. Agora é bem mais fácil ter acesso a esse material, seja através de livros, cursos ou feiras internacionais como a ICES (International Cake Exploration Societé), nos Estados Unidos, ou a Nec Cake Internacional, na Inglaterra. Também há alguns anos, com a ajuda da minha irmã – que mora no Chile – começamos a fazer algo praticamente inédito no setor, que foi trazer para o Brasil renomados profissionais de fora, fomentando ainda mais este intercâmbio de informações.

Na página ao lado,
Ana Elisa Salinas
ministrando um de
seus cursos na
3R Studio, sempre
com recorde
de público





“Depois do vestido
da noiva, a parte
mais esperada é
conhecer o bolo!”



CAPÍTULO 2

Um recadinho pra você...



A EXPERIÊNCIA ME ENSINOU que para termos sucesso nesta profissão não podemos nunca esquecer que o que temos em mãos é muito maior. Vai além de delegar tarefas, ou obedecê-las. Vai muito além de cada centavo que ganhamos. Estamos falando sobre mexer diretamente com sonhos e expectativas de pessoas, que muitas vezes são criados em uma vida inteira, de uma criança que se imagina no vestido branco e coroa com seu príncipe encantado, ou da que brinca com as bonecas imaginando a maternidade. Estas expectativas materializam-se em um dia, ou melhor, nas poucas horas que duram uma festa. Mas as lembranças são para a vida toda. Quaisquer frustrações neste dia, nestas horas, podem ganhar uma enorme proporção. Nós, decoradores de bolos artísticos, somos responsáveis pelo segundo objeto de curiosidade de todos em uma festa. Depois do vestido da noiva, a parte mais esperada é conhecer o bolo! Depois de cumprimentar o aniversariante, a surpresa de um bolo original e criativo na mesa ficará na lembrança de todos por um bom tempo.

Com tudo isso em mente, espero que vocês apreciem este livro, mas mais do que isso: que ele seja o pontapé inicial em uma carreira de sucesso e de realizações, que ajudará a valorizar ainda mais nossa área. Estou ansiosa para ganhar novos colegas de trabalho!

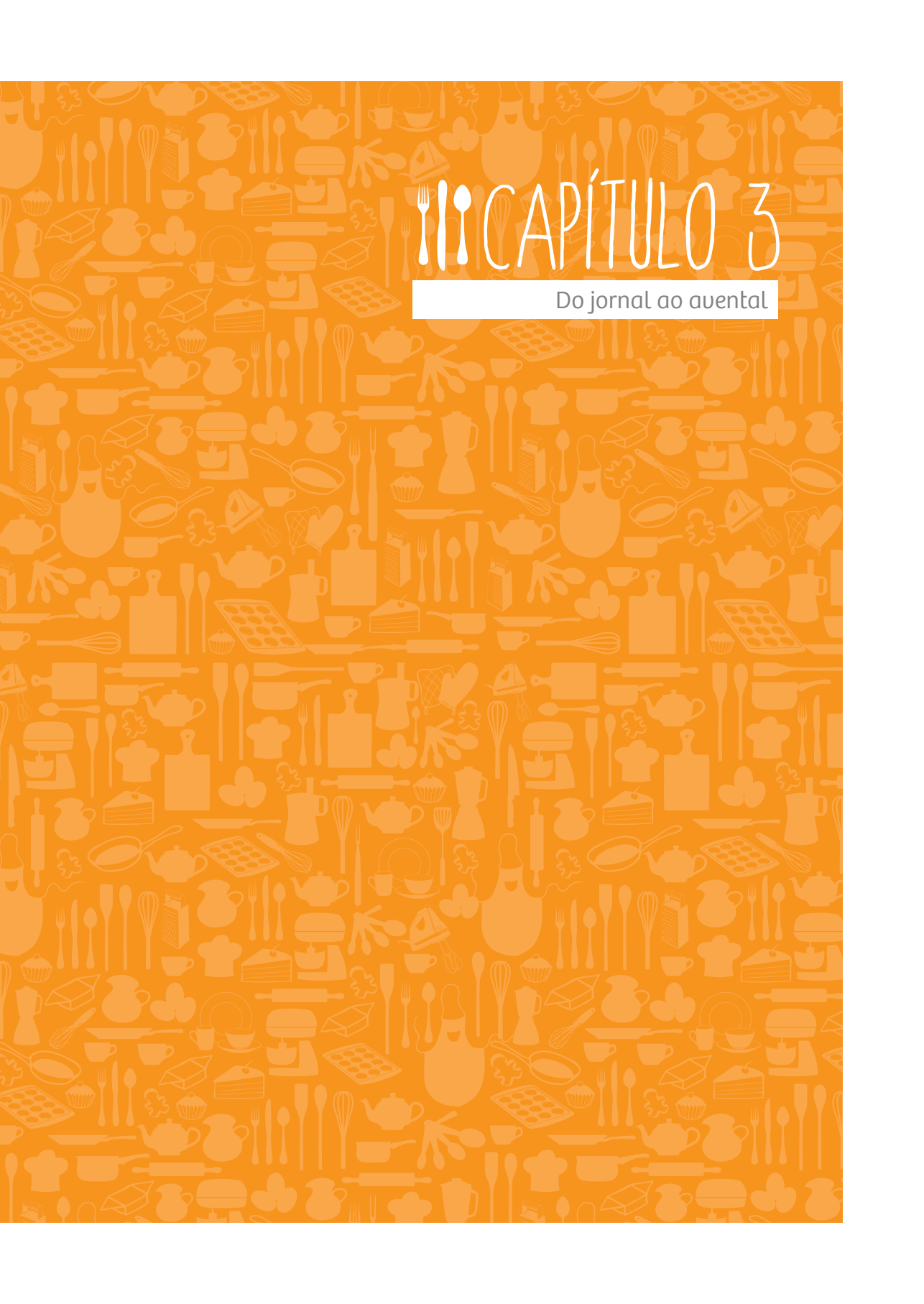
Boa leitura!

Ana Elisa Salinas





“Esperamos que as próximas
páginas transmitam a
alegria com que este
trabalho foi realizado, o
alto astral desta turma
que tanto se dedicou”



||| CAPÍTULO 3

Do jornal ao avental





FORAM MESES DE ESCRITA, produção, fotos e encontros. Com isso, se tem uma coisa que aprendi na realização deste livro é que um bolo nunca é apenas um bolo. Quando branco, ornamentado com laços e flores de açúcar, completa com graciosidade o décor de um casamento. Acrescente cores vibrantes, e ele se encaixa perfeitamente em uma festa de 15 anos. Se ao invés das flores, colocarmos personagens do Toy Story, ele automaticamente se transforma no bolo dos sonhos de qualquer criança. Troque as cores, mude as formas, entorte, invente, e perceberá que não há regras. Como disse, um bolo nunca é apenas um bolo.

Sendo assim, ao invés de ensinar a decorar bolos de casamentos, batizados, aniversários etc, esse livro indica técnicas de decoração. Belas, diferentes e curiosas, elas podem se adaptar ao que você tiver em mente. O bom é que ao dominar uma única técnica, você estará abrindo seus horizontes para uma infinidade de delícias.

A linguagem usada também foi outro ponto bastante estudado. Nossa ideia é que mesmo quem não tem grande conhecimento na área, possa realizar qualquer tarefa. Garanto que até mesmo esta jornalista que vos fala, pegou no batente e conseguiu criar delicados confeitados em açúcar.

Por fim, esperamos que as próximas páginas transmitam a alegria com que este trabalho foi realizado, o alto astral desta turma que tanto se dedicou, e principalmente, que vocês absorvam todo o talento destas duas mulheres que têm não apenas o nome em comum – Ana Maria e Ana Elisa Salinas – mas esta incrível paixão pela decoração de bolos, que você sentirá desde o primeiro capítulo.

Erika Farias

Ao lado, os divertidos cliques de bastidores da produção de mais um passo a passo que você poderá conferir neste livro







CAPÍTULO 4

Arregaçando as mangas





INVESTINDO NO SEU SONHO

Quando trato de qualidade, não me permito falar de improviso. Um bom profissional deve ter em mãos o melhor que pode ter, começando pelo melhor conhecimento. No nosso caso, então, não tem jeito. Escolhemos uma profissão relativamente nova no Brasil, ainda em crescimento, que, infelizmente, não tem uma estrutura grande de fabricantes e opções nacionais. Por isso o nosso investimento, além de necessário, pode ser também caro, já que precisamos de muitos recursos importados.

Como saber em que investir? Quais são as prioridades?

1. LEIA DE TUDO. Decoradores de bolos devem ter uma vasta cultura, para saber o que responder, por exemplo, quando um cliente informa que sua festa será baseada na obra de Andy Warhol, ou avisa “meu marido joga cricket. Quero um bolo com o boundary e os pitches”. Sabe do que se trata para continuar a conversa? É preciso aprofundar não apenas a cultura geral, mas principalmente a específica. Livros e mais livros. Infelizmente temos poucas publicações nacionais. Invista nos importados, mesmo sem saber a língua! Nosso cérebro é incrível, e vai guardar em algum cantinho um passo a passo, uma ideia de modelagem, uma ideia de tábua etc. Vamos absorvendo e filtrando no subconsciente o que nos interessa, para quando for preciso, unirmos em uma obra original.

2. ESTUDE MAIS. Para isso, bons cursos são necessários. Sei que por aqui este quesito é escasso, mas se Maomé não pode ir à montanha, procure montanhas que “aterriquem” por aqui. Investir em cursos é fundamental. Eu mesma, não paro nunca. Estou sempre atrás de





bons profissionais que “pousam” no Brasil. Além disso, sempre que é possível, vou até a montanha; melhor ainda. Ganho o conhecimento e ainda, a cultura do país, da cidade e do povo.

3. TENHA BONS PRODUTOS. Não acredite nunca se alguém disser que usar um tubo de PVC trará o mesmo resultado que um rolo de mármore. O segundo é bem mais caro, e o resultado é proporcional ao preço. Também duvide se disserem que um cortador de plástico do jogo de massinha das crianças substitui um cortador, também de plástico, inglês, com corte preciso. A perfeição será diretamente proporcional ao seu investimento.



Deu tudo errado? Sorria, você está aprendendo! Deu tudo certo? Sorria, você está melhorando! Não ficou como você queria? Sorria, você está ficando mais exigente consigo. Quando unimos investimento em leitura, cultura, bons produtos e prática, ninguém mais nos segura

4. PRATIQUE MAIS. Investir em treino é muito importante. Você está começando, engatinhando e não tem cliente nenhum ainda? Ótimo, perfeito! Finja que tem, escolha um bolo com base em técnicas que você conheça e material que você tenha, e vá já para a cozinha! Faça o bolo (não precisa ser grande), cubra e decore.

Deu tudo errado? Sorria, você está aprendendo! Deu tudo certo? Sorria, você está melhorando! Não ficou como você queria? Sorria, você está ficando mais exigente consigo. Quando unimos investimento em leitura, cultura, bons produtos e prática, ninguém mais nos segura.





Qual é a melhor receita de bolo?

Geralmente a resposta é “a da minha avó”, que, entre todo o resto, envolve um ingrediente único, chamado “lembrança da infância”. Tirando o bolo da vovó, esta questão é muitas vezes um problema em nossas vidas: a receita ideal!

Uma receita – seja de doce ou salgado – nada mais é do que uma composição química. E isso é sério. O problema é que muitos não enxergam o bolo assim, mas como uma “sobremesa da vovó”, e saem alterando tudo, ao seu gosto.

Tirando quem entende de química, quem fizer isso estará cometendo um assassinato do seu bolo, ou como gosto de chamar, “bolicídio”. Por isso vou ajudá-lo a reconhecer uma boa receita e identificar uma ruim.

ALGUMAS INFORMAÇÕES PRECIOSAS

1. “Copo americano” não existe. É apenas uma tradução do inglês “cup”, que em português quer dizer xícara. Muitos usam como “americano” o copo do botequim ou o de requeijão. A ANVISA, Agência Nacional de Vigilância Sanitária, determina que no Brasil a medida da xícara é 200 ml. Se eu substituir por um copo de requeijão, sairei da medida, logo, alterarei a química. Outro exemplo? Colher medida-mãe. Mais uma expressão que também não existe. Geralmente as pessoas enchem a colher até dar um “barrigão” de fermento. Por determinação do mesmo órgão, uma colher de sopa corresponde a 15 ml. Experimente colocar mais fermento na fórmula (ou usar uma medida-mãe?) e veja o que essa simples mudança faz com sua fórmula química.





2. Não substituam ingredientes ao seu gosto. Por exemplo, manteiga é diferente de margarina. Têm teores de AGT (ácidos graxos trans) diferentes, de origens diferentes. Margarina é a maior fonte de AGT vindos de gordura hidrogenada vegetal, além de ser péssima ao coração e ter muito sal. A manteiga tem menos AGT e a fonte da gordura é animal. A gordura, em uma receita de bolo, tem a função de dar umidade. Se substituirmos uma por outra, simplesmente porque a margarina está mais em conta ou porque gosto mais, sairemos da medida de gordura e erraremos a química.



A ANVISA determina que no Brasil a medida da xícara é 200 mL. Se eu substituir por um copo de requeijão, sairei da medida, logo, alterarei a química. Outro exemplo? Colher medida-mãe. Mais uma expressão que também não existe. Geralmente as pessoas enchem a colher até dar um “barrigão” de fermento. Por determinação do mesmo órgão, uma colher de sopa corresponde a 15 mL

3. Farinha branca. Essa é a legítima “bonitinha, porém ordinária”. As farinhas mais claras passam por um maior processamento na moenda. Hoje em dia posso até arriscar em dizer que encontramos amido de milho em algumas misturas. Já as mais escuras (menos brancas e mais amarelinhas), são mais puras e contêm maior teor de betacaroteno. A farinha é o esqueleto do bolo. Uma farinha que não tem poder de estruturar sua massa acabará com seu bolo, dando uma consistência ressecada e esfarelenta.





4. Escolhendo os ovos. Pouca gente sabe, mas o ovo é um emulsificante natural, por conter leticina, que coagula no calor. Ele é responsável pela formação leve e aerada do bolo. Você pode estar pensando agora “ah, então vou colocar ovos bem grandes, para ficar bem leve!”. Sinal vermelho. Os ovos de receitas são de galinha (e precisam ter o tamanho compatível com isso – entre o de codorna e o de dinossauro!). Ovos muito grandes certamente têm hormônios e transgênicos e o principal, alteram a quantidade definida. Outro caso: “comprei ovos médios, mas vou torcer para dar a sorte de encontrar gema dupla”. Outro sinal vermelho – bem grande, brilhante e piscando! Essa mudança pode ser fatal na química. Se, por exemplo, eu quebrar o segundo ovo duplo, não uso o resto da dúzia. E nada disso costuma vir escrito na receita.

5. Leite tem lactose. A lactose é o açúcar natural do leite, e serve para aprofundar o sabor da massa. Se a receita diz que alérgicos à lactose podem substituir por água, eu nem continuo a ler.

6. Forno e assadeira também são considerados, por mim, ingredientes, e devem ser tratados com obediência. O forno é um ambiente, além de quente, seco. E esta realidade não ajuda em nada a massa do nosso bolo. Devemos fazer um ambiente úmido, para que ele já saia macio e ligado, antes mesmo da calda e do recheio. Para isso, quando lermos em uma receita a indicação “pré-aqueça o forno”, devemos obedecer, pois a massa que já está com o fermento envolvido, precisa encontrar o forno quente. (Nem todos sabem que o fermento começa a produzir o gás carbônico mesmo antes do forno. O calor apenas acelera o processo). A grande dica





aqui é: a temperatura ideal para o bolo entrar no forno é de 180°C. O problema é que, ao lermos isso, geralmente ligamos o forno no pré-aquecimento a esta temperatura, e esquecemos que o forno será aberto para o bolo entrar. Ao abrirmos o forno, entra o ar frio ambiente, e a temperatura de 180°C cai para 100°C ou menos, dependendo do tempo que a porta fique aberta. Neste ponto, colocamos o bolo, e o forno reaquece até voltar a atingir a temperatura anteriormente programada, mas com o fermento atuando. Sabe qual o resultado? Uma grande bolha de fermentação se forma no centro da massa, e quando retiramos o bolo do forno, esta bolha murcha, fazendo um enorme buraco no meio. E como evitamos isso? Simples. Pré-aquecendo o forno alto (de 220° a 225°C). Desta forma, ao abrir a porta, a temperatura cai para os desejados 180°C. Mas não esqueça de voltar o termostato aos 180°C depois que o bolo entrar!

8. Por último, atentem para a batedeira. Já ouviram falar que devemos bater o bolo sempre em único sentido? O que acontece é que ao bater a farinha e os ovos, principalmente, é criado um sentido fibrilar, vindo das fibras do amido existente na farinha. É como um tapete: se passamos a vassoura no sentido da fibra, ele penteia. Ao passarmos a vassoura no sentido contrário, ele bagunça. No bolo é a mesma coisa. Ao batermos no sentido contrário ao formado inicialmente pela fibra, haverá uma quebra molecular, desestruturando o bolo, e, com isso, o bolo pode ficar “massudo” ou até mesmo com aspecto “solado”.

Portanto, devemos usar como base fundamental de uma boa receita, apenas uma palavra: obediência. A obediência é a chave de tudo na vida, inclusive na culinária, e principalmente na





Devemos usar como base fundamental de uma boa receita, apenas uma palavra: obediência. A obediência é a chave de tudo na vida, inclusive na culinária, e principalmente na culinária doce, que é técnica e precisa, diferente da salgada que é técnica e intuitiva (sal a gosto, tempero a gosto)

culinária doce, que é técnica e precisa, diferente da salgada que é técnica e intuitiva (sal a gosto, tempero a gosto). Além disso, é preciso saber discordar de receitas que ignoram as informações dadas acima. Receitas que mandam misturar o fermento na farinha, eu nem continuo a ler. A batida da batedeira comprometerá a produção do gás carbônico. Não é que o bolo não cresça, mas ele cresce menos. Ou seja, fique de olho nas receitas antes mesmo de comprar os ingredientes. Elas podem conter informações perigosas, e a culpa do bolo não ter saído excelente pode não ter sido sua.



E aí, qual o problema?

Se você adianta o serviço batendo quatro massas, e vai colocando uma a uma no forno, a massa que está com o fermento esperando também terá seu crescimento comprometido. Por isso, misturamos o fermento na hora de entrar na massa. “Não posso adiantar?” Resposta: claro que sim: sem fermento! Deixe para colocar o fermento no fim, antes de entrar no forno. Mas amarre um barbantino no dedo para não esquecer, hein?!





RECEITA BÁSICA PARA MASSA DO BOLO

200g manteiga sem sal

2 xíc. açúcar peneirado

4 ovos inteiros grandes

4 xíc. farinha de trigo peneirada

1 ½ xíc. leite

2 colheres de sopa de fermento em pó

Lista de material: Batedeira planetária com pá de arame ou convencional com apenas 1 pá • Peneira de trama fina • Fôrma de alumínio do formato e tamanho desejado • Papel manteiga • Conjunto medidas padrão de xícaras • Conjunto medidas padrão de colheres • “Pão-duro” (espátula para raspar o fundo das bacias e panelas) • Tesoura

Bata com a pá de arame somente a manteiga por 5 min em velocidade alta, até formar um creme espesso e volumoso. Acrescente o açúcar aos poucos, até terminar. Bata bem entre cada adição. Junte os ovos inteiros, 1 a 1, formando uma massa leve e aerada. Bata bastante. Diminua a velocidade da batedeira para a mínima e acrescente a farinha alternando com o leite. Retire a massa da batedeira e junte o fermento em pó apenas misturando levemente com uma colher. Encha a fôrma em até 1/3 da altura (um pouco abaixo da metade), e em seguida leve ao forno pré-aquecido, por aproximadamente 35 minutos.

Para que obtenhamos uma massa assada na altura de uma camada, devemos dividir assim:

PARA BOLOS REDONDOS

1 receita dividida em:

3 fôrmas de 20cm de diâmetro

2 fôrmas de 30cm de diâmetro

1 fôrma de 40cm de diâmetro

Asse quantas camadas desejar para a altura final do seu bolo.

PARA BOLOS QUADRADOS OU RETANGULARES

1 receita dividida em:

3 fôrmas de 20cm de diagonal

2 fôrmas de 30cm de diagonal

1 fôrma de 40cm de diagonal

Asse quantas camadas desejar para a altura final do seu bolo.





CALDA PARA MOLHAR A MASSA DO BOLO – OPCIONAL

1 xícara de açúcar

1 xícara de água

Levar os ingredientes ao fogo até levantar fervura. Aplicar nas camadas de bolo frio a calda morna, com o auxílio de um borrifador (geralmente utilizados para plantas).

Sugerimos assar, ao invés de toda a altura da fôrma, alturas apenas para cada camada, assando 3, 4 ou 5 camadas de uma vez, sem a necessidade de dividir o bolo.

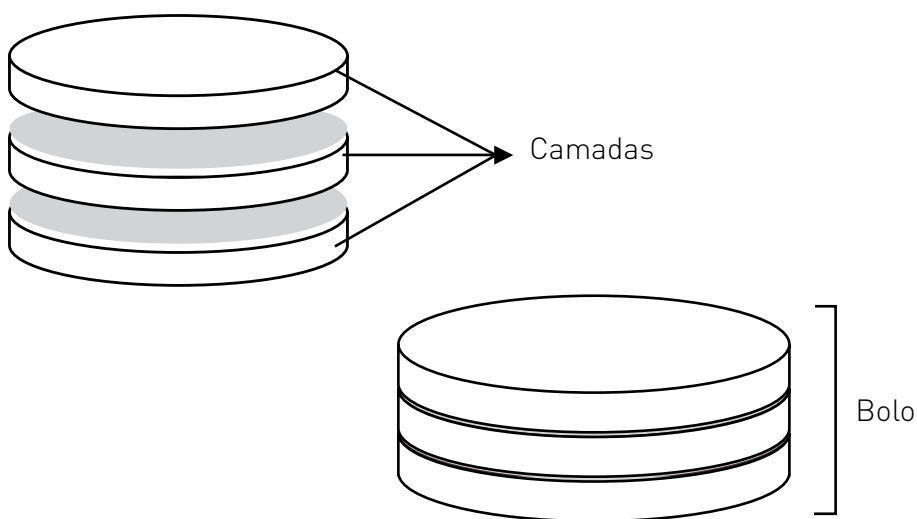
Não podemos umedecer demais a massa, pois um bolo nunca deve ser levado à geladeira. Em temperatura ambiente, massa muito úmida e fechada com a cobertura torna-se um ambiente propício à proliferação de bactérias, azedando ou mofando a massa.





MONTAGEM DO BOLO

Um bolo é formado por camadas. Cada camada corresponde à massa entre os recheios. A quantidade de camadas de um bolo varia conforme o gosto do decorador ou em relação à altura total desejada para o bolo. Por exemplo, em geral, um bolo com 8cm de altura é formado por 3 camadas, e já um que tenha 10cm de altura, contém 5 camadas.



MATERIAL DE MONTAGEM DO BOLO

- Aros
- Espátula pequena
- Colher
- Faca de serra
- Tábua para bolo





DICAS PARA UM RECHEIO BEM APLICADO

- > Para aplicação, o recheio deve estar completamente frio. Recheando quente ou morno, facilita a instalação de bactérias, o que faz azedá-lo.
- > Procure aplicar o recheio com uma espátula lisa, espalhando da maneira mais homogênea possível, evitando deixar acúmulo de recheio no centro e pouco nas bordas.
- > O ideal para bolos comerciais é a aplicação de 2 camadas de recheio em 3 camadas de bolos. Para isso, recomendo que re-





Recomendo que retire a camada superior da massa para que evite a formação de uma linha escura que geralmente é vista entre as camadas e o recheio

tire a camada superior da massa (a que fica em contato direto com o calor do forno), para que evite a formação de uma linha escura que geralmente é vista entre as camadas e o recheio. Esta camada deve ser retirada passando uma faca de serra longa, pegando apenas a superfície, retirando o mínimo possível, para evitar perda de massa interna.

Recheie o bolo a gosto, 1cm para dentro da camada, para que o recheio não vaze pela lateral. Repita o procedimento até atingir o número de camadas desejado.





Caso não queira assar as camadas separadamente, e prefira assar apenas uma camada alta, você deverá dividi-la.

Para isso, marque as alturas onde você quer que elas sejam cortadas, apenas passando uma faca como guia.

Corte uma seção de fio-dental que abrace o bolo com sobra e passe-o exatamente dentro da guia feita pela faca, deixando as 2 pontas do fio voltadas para você. Faça a 1ª volta de um nó e vá apertando-o cuidadosamente até o fim. Ao fazer isto, o fio vai entrando na massa do bolo, dividindo-o perfeitamente. Repita este procedimento em quantas camadas desejar.

Para separar uma camada da outra, use um “salva-bolo” (placa de alumínio sem borda retangular ou redonda, tipo pá de pizza)





MONTANDO O BOLO

Para montar o bolo, utilize um aro de alumínio no formato, tamanho e altura desejados. Recomendo que trabalhe com alturas entre 8cm e 10cm, pois assim ganhamos espaço para decoração.

1. Coloque uma fina camada de recheio para fixar o bolo na tábua, posicione o aro ao redor da camada. Se desejar, umedeça-a com pouca calda de açúcar.
2. Coloque o recheio a seu gosto, espalhando com uma espátula pequena.
3. Posicione a segunda camada de bolo sobre a primeira, cuidadosamente, com o auxílio de um salva-bolo.





4. Repita o processo até que a última camada ultrapasse a altura do aro, no máximo, em 1cm.
5. Cubra agora a parte superior com papel manteiga e com o auxílio de uma superfície plana (disco de eucatex ou o fundo da própria forma do bolo), pressione para baixo, até que a superfície encoste no aro.
6. Mantenha a superfície pressionada, com pesos sobre ela (quilos de arroz, caixas de leite etc) por um mínimo de 6 horas. O ideal é que se abra somente no dia seguinte. Após este tempo, ele poderá ser congelado, ainda no embrulho, por até 4 meses.

Para colar a cobertura, utilize doce de gemas ou o próprio recheio ou geleias homogêneas, passando uma camada muito fina, apenas suficiente para “melar”.





GLACÊ REAL

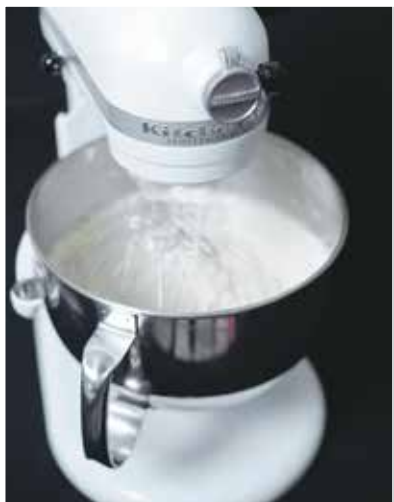
INGREDIENTES

- **Glacê real industrializado**
- **Água**

Coloque a quantidade desejada do pó na bacia da batedeira, e, aos poucos, com uma colher de sopa, vá acrescentando a água, até que o pó vire uma massa grossa, amarelada e homogênea.

Neste momento, bata com a pá raquete, em velocidade máxima, por pelo menos 3 minutos, até que dobre de volume e fique bem branco, com ponto de pico firme.

Caso queira colorir a massa, basta utilizar corante vegetal em pasta (sempre com a ponta de um palito), e voltar a bater, até o tom desejado.





• **Quer um glacê real resistente?** Evite colocar limão ou ácidos na mistura. O gostinho é bom, mas a liga química é desastrosa, deixando o glacê perigoso ao transporte e aos trabalhos mais precisos. Para ter uma maior resistência, acrescente a cada quilo batido após dado o ponto de glacê, uma colher de sopa de CMC, carboximetilcelulose para os mais íntimos – polímero derivado da celulose fisiologicamente inerte. Não altera o sabor nem a textura, mas dá muita firmeza depois de seco.

• **Quer um glacê real elástico?** Acrescente a cada quilo de glacê batido no ponto, três colheres de sopa de glucose. Volte a

bater até que se misture completamente. Não dissolva a glucose, nem a derreta no calor. O importante neste caso é exatamente a consistência espessa e elástica. Com isso, ao trabalhar principalmente com bicos perlê mais finos, seu glacê se tornará muito “obediente”, e conseguiremos traçar longas linhas finas sem que quebrem no caminho!

• **Seu glacê real está ressecando rápido?** Para cada quilo de glacê batido no ponto, acrescente duas colheres de sopa de glicerina líquida bidestilada (encontrada em farmácias). É uma excelente forma de manter a umidade na massa.

COLA DE CMC

INGREDIENTES

- **Água**
- **CMC** (Carboxi metil celulose – gelatina vegetal extraída da celulose)

Utilização: serve para “colar” peças de pasta americana, elástica ou pastilhagem como moldes babados no bolo etc.

- Para 1 xícara de água utilize 1 colher de CMC
- Misture e deixe descansar para aglutinar até que se formem bolhas
- Mantenha guardado na geladeira em um pequeno pote com tampa, e reserve sempre um pincel para aplicar.





COBRINDO O BOLO COM O GLACÊ AUSTRALIANO

CONSIDERAÇÕES INICIAIS IMPORTANTES:

- Não utilizar açúcar impalpável para a confecção de coberturas
- O açúcar deve sempre estar peneirado, para que a cobertura não fique pesada
- Para batedeira planetária, utilizar a pá de “gancho”. Caso não tenha a batedeira planetária, misturar a massa com uma colher de pau

1. GLACÊ AUSTRALIANO – SOMENTE PARA COBERTURA

500g + 300g de Glaçúcar

¼ xícara de água

1 colher de sopa de gelatina em pó sem sabor

1 colher de sopa de glicerina líquida bidestilada

½ xícara de glucose

10 gotas de essência (sabor a gosto – opcional)

Divida o Glaçúcar em 2 vasilhas: 500g na bacia da batedeira e 300g em uma vasilha à parte. Dê preferência à batedeira planetária (use a pá de gancho). Em uma tigela refratária, coloque a água e polvilhe aos poucos a gelatina, para que não forme grumos. Sem mexer, deixe descansar por alguns minutos para que hidrate e endureça.





Ferva água e leve a gelatina hidratada em banho-maria (na água já fervida – a gelatina não pode aquecer enquanto derrete). Deixe a borda da gelatina derreter e só então comece a mexer aos poucos com uma colher, até que fique líquida. Acrescente a glicerina e em seguida a glucose. Tempere com a essência, mexendo sempre. Jogue esta mistura na batedeira com 500g do Glaçúcar e bata na primeira velocidade, somente até o açúcar misturar completamente. Retire a mistura e passe-a para a vasilha com o restante do açúcar, misturando até terminar. Guarde a massa embrulhada em 2 sacos plásticos e deixe-a descansar no mínimo de 2 horas. O ideal é que tenha um descanso de 6 horas.

Validade = 1 mês > fechada, à temperatura ambiente.

Não guardar em geladeira.





2. COBRINDO O BOLO

Material para cobrir o bolo:

- Rolo de poliéster pesado para abrir a massa
- Cortador de pizza
- Espátula pequena
- Pá alisadora
- “Peteca” de maisena para polvilhar
- Recheio neutro para colar o glacê

1. Retire a massa do saco plástico e manipule-a, até que fique uma massa clara e homogênea. Caso a massa esteja muito dura coloque-a 1 minuto no micro-ondas.
2. Meça o bolo – laterais e altura. A massa deverá ser aberta 5cm maior que esta medida.
3. Polvilhe a mesa com um pouco de maisena, usando a peteca. Coloque a massa na superfície polvilhada e abra a massa com um rolo. Mantenha a massa sempre em movimento na mesa, girando-a, para que não grude, até atingir o tamanho desejado. Passe uma fina camada de doce de gema, ou qualquer outro recheio de sabor neutro, na superfície do bolo para garantir a aderência do glacê.
4. Enrole a massa no rolo como um rocambole e desenrole-a sobre o bolo. Com cuidado, faça a massa adaptar-se pelas laterais, usando os dedos ou dando leves puxãozinhos, evitando bolhas e rugas. (Caso faça bolhas, use uma agulha fininha para furá-las, alisando-as em seguida).
5. Passe a pá alisadora por todo o bolo para colar a cobertura.



6. Corte o excesso da cobertura que ficou na tábua, deixando aproximadamente 1cm de sobra, com um cortador de pizza.
7. Faça o acabamento, eliminando todo o excesso restante da massa com uma espátula pequena.





TABELA DE RENDIMENTOS APROXIMADOS:

Bolos (já recheados) de 1 andar:

Nº de pessoas	Fôrmas redondas	Fôrmas quadradas
20	20cm x 10cm (altura)	18cm x 10cm (altura)
30	25cm x 10cm (altura)	20cm x 10cm (altura)
40	30cm x 8cm (altura)	25cm x 8cm (altura)
50	30cm x 10cm (altura)	25cm x 10cm (altura)
60	35cm x 8cm (altura)	30cm x 8cm (altura)
70	35cm x 10cm (altura)	30cm x 10cm (altura)
80	40cm x 8cm (altura)	35cm x 8cm (altura)
100	40cm x 10cm (altura)	35cm x 10cm (altura)
120	45cm x 10cm (altura)	40cm x 10cm (altura)
150	50cm x 10cm (altura)	45cm x 10cm (altura)

Bolos (já recheados) de 2 andares redondos – com altura de 10cm:

Nº de pessoas	1º andar	2º andar
60	25cm	15cm
70	30cm	20cm
80	35cm	22cm
100	35cm	25cm
150	40cm	30cm
200	45cm	30cm





Bolos (já recheados) de 3 andares redondos – com altura de 10cm:

Nº de pessoas	1º andar	2º andar	3º andar
100	30cm	20cm	10cm
120	30cm	25cm	15cm
150	35cm	25cm	20cm
180	40cm	25cm	15cm
200	40cm	30cm	20cm
250	45cm	30cm	20cm

Bolos (já recheados) de 4 andares redondos – com altura de 10cm:

Nº de pessoas	1º andar	2º andar	3º andar	4º andar
120	30cm	25cm	20cm	15cm
140	35cm	25cm	20cm	15cm
160	35cm	30cm	20cm	15cm
180	40cm	30cm	20cm	10cm
220	40cm	35cm	25cm	15cm

DICAS IMPORTANTES:

Muito além de um passo a passo com fotos mostrando a massa aberta, e aplicação no bolo, precisamos de algumas dicas importantes para que o bolo fique sempre perfeito:

- > Um bolo com excesso de recheio pode causar marcas nas laterais, como linhas nas alturas das camadas. Para evitar, não chegue com a camada de recheio até as bordas do bolo. Tanto o peso do bolo, quanto o peso da própria cobertura irá





incidir sobre as camadas e expulsar o excesso para fora, formando as indesejadas marcas na cobertura.

> A camada de cola para a cobertura, que pode ser o próprio recheio (doce de leite, baba de moça etc), deve ser muito fina. Ao contrário do que imaginamos, muita cola não cola muito. Ao invés disso, faz a cobertura deslizar sobre as laterais, podendo até rasgar a cobertura nas bordas.

Esta camada de cola deve ser quase transparente e muito bem espalhada, somente para dar uma aderência suficiente.

> A cobertura não deve ser muito fina, para não transparecer o bolo sobre ela. Também não deve ser muito espessa, para não pesar sobre o bolo, e não ficar desagradável ao paladar. O ideal é 0,5cm aberta preferencialmente de maneira uniforme.



A camada de cola para a cobertura deve ser muito fina. Ao contrário do que imaginamos, muita cola não cola muito. Ao invés disso, faz a cobertura deslizar sobre as laterais, podendo até rasgar a cobertura nas bordas

> Depois do bolo coberto, espere alguns minutos antes de cortar as bordas no limite da tábua. Como a cobertura tem elasticidade, enquanto não está totalmente aderida ao bolo, ela pode subir, e deixar um acabamento ruim na tábua.

> Apare sempre com uma espátula no sentido vertical, e nunca em ângulo, para não vazar recheio.







BRUSH EMBROIDERY

Um bolo “bordado com pincel”. Essa é a ideia que temos ao utilizarmos o brush embroidery. Fácil e rápida, a técnica exige um pouco de prática, mas o que vai contar bastante, dando beleza ao bolo, é o quesito arte; desde a sensibilidade artística ao escolher o risco e sua distribuição, até a leveza das pinceladas.

Observe rendas, bordados ou até mesmo estampas de tecidos diversos para buscar novos riscos para o seu bolo. Você pode, inclusive, se inspirar no modelo do vestido da noiva. E uma coisa é certa: ele não precisa sair lindo na primeira vez. Não desanime, nem ache que não é artista nato caso isso aconteça. Apesar disso, pondere, desde o início, se com o treino você será capaz de chegar a um bom resultado.

A seguir, sugerimos um bolo coberto de chocopasta, o que, além de muito apetitoso, causa um efeito lindo na pintura branca. Considere também testar outros padrões: bolo branco com o bordado em preto, vermelho com o bordado em branco, e até mesmo branco-sobre-branco. Garanto que vão causar um efeito e tanto! Divirta-se!

MATERIAIS

- Saco de confeitar com matriz e bico perlê 3 e 1,5
- Pincel chato tipo “trincha”
- Risco da flor para o bordado da sua preferência
- Papel manteiga
- Lápis 6B

INGREDIENTES

- Glacê real Arcólor
- Chocopasta Arcólor para cobrir o bolo
- “Peteca” de maisena







PASSO A PASSO

- 1 Com o lápis 6B, passe o risco do molde escolhido para um papel manteiga



- 2 Repita o risco no verso, seguindo exatamente sobre as linhas traçadas anteriormente

- 3 Recorte o excesso do molde e posicione o risco no local desejado no bolo, repetindo o traço sobre o papel, para que "carimbe" sobre a cobertura do bolo





4 Com o glacê real, faça uma pequena parte do contorno do desenho, utilizando o bico perlê nº 3

Dicas quentes

Depois que o bordado estiver completamente seco...



... para um efeito sombreado no miolo ou nas pétalas, podemos passar pó perolado seco, com pincel, ou ainda, diluir o corante em pó em álcool de cereais ou vodca, e pintar com cores suaves.



... para quem gosta de dourado, a sugestão é diluir pó dourado em óleo de cozinha, e pintar com pincel macio.



5 Usando o pincel chato levemente umedecido com água, puxe linhas partindo do contorno de glacê em direção ao centro de cada flor. Faça este procedimento pétala por pétala, para que o contorno do glacê real não seque enquanto trabalhamos com o pincel



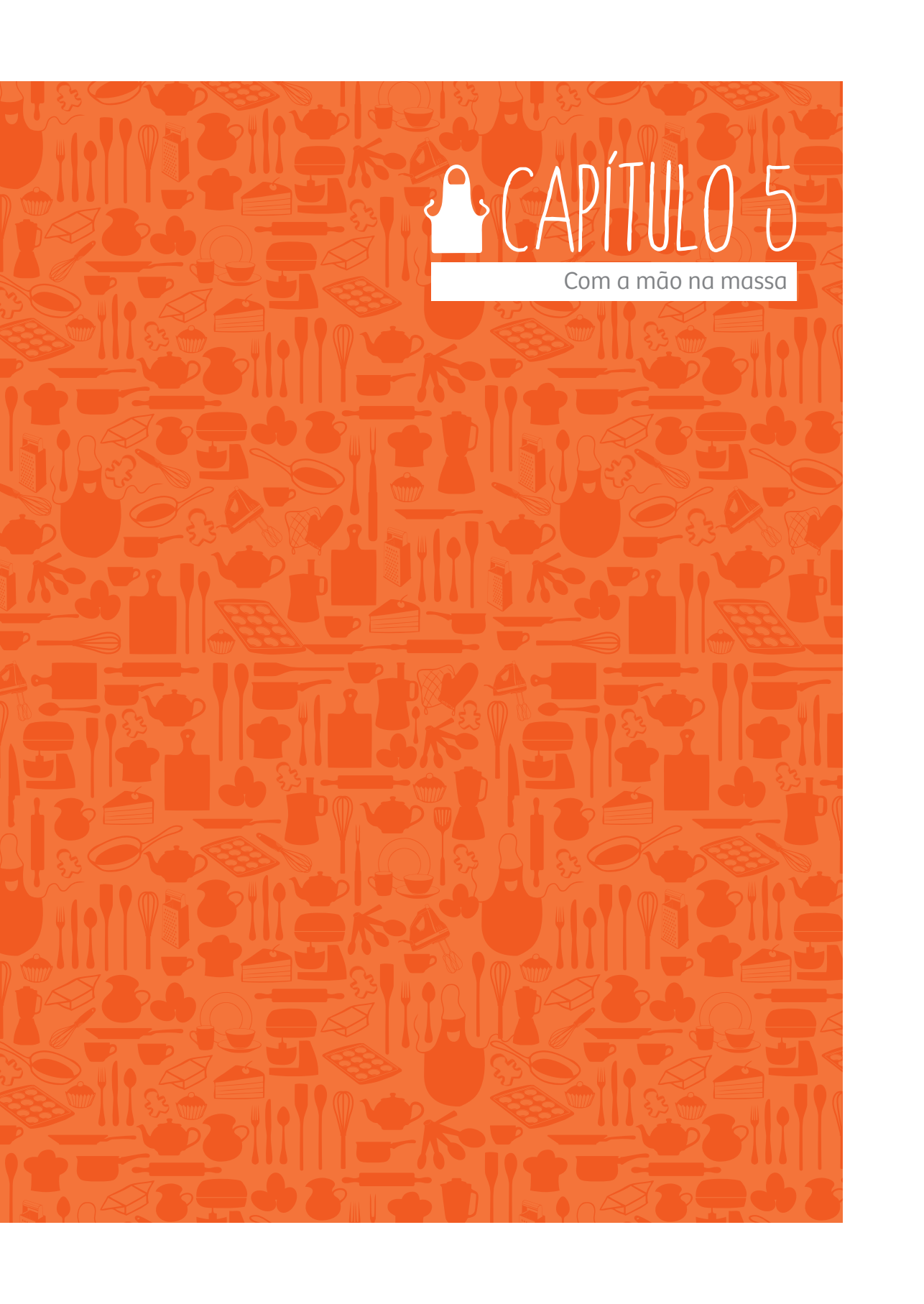


b Ao terminar todo o preenchimento do risco, utilizando bico perlê nº 1,5 faça traços marcando os veios das folhas, pequenos galhos saindo das flores e miolos com poás, se desejar







The background of the entire page is a dense, repeating pattern of various kitchen-related icons in a light orange color. These icons include teapots, coffee makers, blenders, grinders, rolling pins, spatulas, whiskers, forks, spoons, knives, cutting boards, pie tins, cake slices, and other culinary tools and ingredients.

CAPÍTULO 5

Com a mão na massa





A PRIMEIRA PERGUNTA que devemos nos fazer, e que deve ser respondida quase que intuitivamente é: “sou artista?” Pois a decoração de bolos é, antes de tudo, artística. Mas como saber? Simples. Um artista já nasce sabendo o que é. Desde os primeiros rabiscos quando criança, pela forma como lida com o lúdico e pelo ponto de vistas das brincadeiras.

Fazer bolos não é apenas misturar e assar ingredientes. Sim, eles nasceram para ser a sobremesa das festas, e têm o dever – e a obrigação – de ser deliciosos. Mas também têm a mesma obrigação de decorar. E é aí que entra a nossa arte.

Não adianta entrar nesta profissão por ouvir dizer que a vizinha ganha dinheiro com isso ou porque virou moda; se este for o seu caso, preciso alertar: você está tomando o caminho errado. Parece divertido (e é!), mas a decoração cansa, preocupa, dá trabalho... É como ser mãe: ama e sofre. Talento, amor e senso profissional. São eles que devem encaminhar uma pessoa para sua verdadeira vocação.

Vamos falar especificamente de decoração de bolos: o talento natural vem do saber e gostar de cozinhar, e também, como disse anteriormente, de ser um artista nato. Já o amor, este sempre precisa estar presente no que se está fazendo, pois é com ele que entendemos os sentimentos dos clientes – seja uma noiva com seus sonhos, de uma criança com suas expectativas, ou de um casal que celebra a felicidade de muitos anos juntos – e os transformamos em açúcar.

Por fim, o que considero o principal ingrediente de todos, em qualquer caso: o senso profissional. Ser profissional significa colocar sempre o cliente em primeiro plano, não medir sacrifícios para que tudo corra 100% – ou mais, se entrar o fator diferencial –, fazer investimentos

Na foto ao lado,
destaque para os
macarrons de Carla
Daudt Patisserie





– não apenas em matérias-primas de primeira, em equipamentos, mas em cultura, literatura, pesquisa etc –, além, é claro, de encarar os problemas do dia a dia com maturidade e sobriedade, visando sempre a excelência, que é a palavra de ordem por aqui.

E claro, há as questões físicas, geográficas e psicológicas, as quais você precisa considerar nesta área! Para fazer um bolo de cinco andares todo trabalhado, ou 2000 bem-casados “embrulhadinhos” duas vezes, e depois finalizar com um lacinho, precisamos de condições físicas. Quanto às geográficas, precisamos analisar a melhor maneira de realizar a entrega da encomenda. (Ou você vai obrigar o cliente a buscar em um lugar longe e até, talvez, de difícil acesso?) Em relação às questões psicológicas, saiba que o pneu pode furar, uma enchente acontecer, um ônibus bateu no seu carro, entre outros infortúnios. Mas a noiva, o cerimonialista, o decorador, não têm nada a ver com isso e estão lá te esperando. Você simplesmente não pode chegar fora do horário combinado! Ou seja: tem que ter controle emocional para não se desequilibrar.



Sou artista? Pois a decoração de bolos é, antes de tudo, artística

Tendo dito tudo isso, acredito que vocês estão prontos agora para algumas dicas importantes que farão de todos estes elementos uma combinação deliciosa de prazer, profissão e reconhecimento. E lembrem sempre daquela velha sabedoria que diz que só existem duas palavras certas que abrem portas com facilidade nesta vida: “puxe” e “empurre”. De resto, abrir portas, só trabalhando muito. E bem.







QUILLING

Tradicional do artesanato em papel, é incrível a quantidade de criações que este estilo nos permite. Os famosos rolinhos de papel, em uma ou diversas cores, viram padrões com um efeito incrível!

E comestível, tudo fica mais interessante. Fácil, rápido e diferente. Aproveite!

MATERIAIS

- Régua cortadora de tiras
- Rolinho de abrir massa
- Esteca “quilling tool”
- Rolinho cortador de tiras
- Cortador de pizza
- Tesourinha de ponta longa

INGREDIENTES

- Massa de flor branca Arcólor
- Pasta americana Arcólor
- “Peteca” de maisena
- Chocopasta Arcólor (usada na cobertura do bolo)







PASSO A PASSO

MONTANDO O BOLO

1 Faça um degradê para a cobertura dos bolos – nesta nossa sugestão, em um bolo de 4 andares – em tons de bege, começando sempre da cor mais forte na base

2 Após chegar na mistura do tom de bege mais escura, e com o bolo da base coberto, vá misturando massa branca à sobra para dar uma pequena clareada, para forrar o segundo andar



Para o tom de bege, não devemos usar corantes, pois eles tendem sempre a tons avermelhados e rosados. O ideal é a mistura da chocopasta Arcólor na pasta americana Arcólor branca, aos poucos, até o tom desejado

3 Repita o procedimento, clareando sempre, até chegar ao último andar com um tom bem mais claro, dando este lindo efeito

4 Montados os andares, faça o arremate na tábua e entre os bolos, abrindo a massa fina com as cores relativas aos bolos, e cortando com cortador de tira no menor espaçamento



5 Passe cola de CMC ao redor de toda a circunferência do bolo com um pincel fino

6 Enrole a tira cortada como um "rocambole", e desenrole-a sobre a lateral do bolo. No primeiro andar, apoiando-a sobre a tábua, e nos demais andares, apoiando-a sobre os bolos abaixo, para mantê-la sempre reta



FAZENDO O QUILLING

1 Misture, em partes iguais, pasta americana branca e massa para flores Arcólor, manipulando com gordura vegetal nas mãos

2 Abra esta mistura de massa fina, e corte com a régua cortadora de tiras, pressionando-a contra a superfície da mesa

3 Com um cortador de pizza, retire o excesso de massa, deixando apenas 1cm de sobra em um dos lados da régua para facilitar a retirada das tiras





4 Levante a régua e passe levemente os dedos entre as tiras, para retirar possíveis rebarbas entre os cortes



5 Puxe o conjunto com as tiras com a mão, cuidadosamente, até que solte completamente do cortador



6 Apare o excesso para que as tiras se soltem uma das outras

7 Corte cada tira no comprimento desejado para o desenho do quilling que irá fazer no bolo





8 Vire cada tira já cortada verticalmente, e com a esteca "quilling tool", pegue a ponta e vá girando, formando pequenos "caracóis". Feche bem cada volta para marcar, e depois afrouxe com os dedos, para dar movimento



9 Os desenhos irão variar conforme a sua criatividade, intercale o sentido do enrolado para obter efeitos diferentes



10 Deixe secar na posição desejada, por aproximadamente 30 minutos. É importante que não cole a peça imediatamente, mas também não podemos deixar a peça endurecer completamente, pois poderão quebrar ao colá-las no bolo. (A pequena flexibilidade é fundamental para que peguem o formato, por exemplo, de um bolo redondo)





11 Para moldar a flor não precisamos utilizar a “quilling tool”. Basta começarmos pela gota menor, colando suas extremidades com cola de CMC, e então cortando verticalmente o excesso com uma tesourinha de ponta fina. Repita o processo aumentando o tamanho de cada tira. Para cada pétala, podemos usar 5 a 6 tiras

12 Para colar cada peça, basta passarmos no verso um pouco de cola de CMC com o auxílio de um pincel macio, e aplicarmos na cobertura, segurando por alguns segundos

13 Ao colar no bolo, montamos dando um formato circular, usando 5 a 6 pétalas, arrematando o centro com um pequeno enroladinho









CAPÍTULO 6

Um bocadinho de história





DEVEMOS AOS DEUSES DA ANTIGUIDADE a presença dos bolos de aniversário em nossas mesas ricas e bem decoradas. “Kaka”, palavra medieval original para designar tal iguaria, e possível origem de “cake”, era inicialmente salgada e sem fermento.

Reza a lenda que por volta do século IX aC, a deusa Ártemis, celebrada pelos gregos como símbolo de fertilidade, recebia como forma de homenagem em Éfeso – antiga colônia grega na atual Turquia – um preparado à base de mel e pão, não tão bonito, fofinho e recheado como o dos tempos atuais, mas com o mesmo motivo: celebrar a família! Muitas vezes eram adicionadas frutas secas e gengibre, e essas misturas podiam durar meses.

Já no período renascentista, suntuosos banquetes começaram a dar destaque para os bolos, que se tornaram atração principal e item fundamental da ornamentação. Tempos depois, estas delícias passaram a ser decoradas com açúcar, amêndoas trituradas e frutas cristalizadas.

Um dos grandes momentos do bolo foi no ano de 1800, quando podiam ser encontrados cerca de 100 tipos deles. Inusitado, o primeiro a receber creme, chamado “bolo espuma”, inicialmente não agradou devido a sua textura, diferente de tudo o que havia na época.

Agora imaginem bolos imensos, pesando mais de 100 quilos e atingindo uma altura maior que dois metros. Pois durante o reinado da rainha Vitória, na Inglaterra, eles eram assim. O passo seguinte foi dividi-los em camadas e recheá-los com diversos cremes. Se nosso conhecido recheio à base de manteiga chegou apenas no século XX, foi próximo de 1890 que surgiram recheios consagrados como o “creme

Ao lado, o registro
feito pelo Studio
Marusca dos
primeiros bolos
profissionais com a
marca Ana Salinas





parisiense” ou o aclamado “ganache”. O “creme italiano” veio logo em seguida.

Com a segunda fase da Revolução Industrial, as receitas puderam evoluir com a presença das farinhas e fermentos, ganhando também uma liga mais úmida através das gorduras como a manteiga e o óleo – para a felicidade de todos.

Sobre a forma redonda, ela era usada para representar elementos da natureza como o sol e a lua. Bem no início, doces produzidos em assadeiras eram todos considerados bolos, e precisavam ser redondos, pois seu próprio nome vem do latim “bulla”, em referência à bolha de ar que surge na superfície da água, evidenciando o formato esférico. Com o tempo, a decoração progrediu e os outros formatos surgiram.

Essenciais nas festas, as velas teriam sido herdadas do culto aos deuses antigos, que tinham como objetivo levar, por meio da fumaça, os desejos e as preces dos fiéis até o céu, na esperança de serem atendidos.

Deve ter dado certo, pois essas tentações açucaradas estão até hoje aí. Ainda bem!

Quando criamos algo diferente, sempre há o risco de as pessoas amarem (ou odiarem). Mas se tem algo que eu aprendi em todos esses anos de profissão é que não devemos nos limitar por medo do que pode vir; até porque o resultado pode ser muito melhor do que prevíamos. Esse bolo é um exemplo disso.

De início, a ideia do quebra-cabeça nos pareceu bastante inu-





sitada, até porque foi um dos primeiros bolos que fizemos neste estilo. Mas o retorno não poderia ter sido mais incentivador. Foi graças a ele (e à nossa ousadia), que ganhamos ainda mais notoriedade – o que em outras palavras, quer dizer reconhecimento e claro, clientes!

Por isso este é um bolo tão importante pra gente. Porque ele representa exatamente aquilo que eu mais prego: tudo é motivo para você se inspirar, e um simples detalhe pode fazer toda a diferença na sua carreira.

A história dos cupcakes



Nascidos na Irlanda, e mais tarde popularizados nos EUA, as primeiras referências datam de 1796. Eles ganharam este nome por terem nas receitas originais as medidas de todos os seus ingredientes baseados em “1 cup”, ou “1 xícara”, substituindo as medidas em peso, ganhando assim praticidade e rapidez na confecção. E cada massa era assada também em pequenas cuias de barro ou argila, lembrando, depois de prontos, pequenas xícaras. Hoje, os charmosos bolinhos viraram febre no Brasil!





BOLO PUZZLE > QUEBRA-CABEÇA

Tão importante quanto aprender a técnica do bolo quebra-cabeça, é poder criar, através de inúmeras ideias, um bolo interessante e, ao mesmo tempo, criativo, sem precisar modelar qualquer outra peça.

Escolha um desenho de sua preferência, abuse das cores e transforme o seu desejo em uma doce e agradável realidade. Destaque na mesa de doces, esse bolo certamente será um sucesso!

MATERIAIS

- Papelão
- Papel laminado (com verso branco)
- Tesoura
- Faca de serra longa
- Pá alisadora
- Cortador de pizza
- Rolo pequeno de abrir massa
- Estilete
- Quebra-cabeça de sua preferência
- Contact
- Cópia ampliada

da peça escolhida

- Papel manteiga
- Lápis 6B
- Carretilha (para marcar os corais)

INGREDIENTES

- Pasta americana
- Arcólor nas cores: branca, amarela, laranja, preta e verde
- “Peteca” de maisena
- Cola de CMC







PASSO A PASSO

RECORTANDO O BOLO



1 Escolha uma peça do quebra-cabeça montado que contenha uma área do desenho interessante para a decoração bolo, onde seja colorido e apareça parte do desenho. Retire esta peça do jogo



2 Amplie em uma copiadora a peça escolhida no tamanho desejado do seu bolo. Imprima em cores e recorte-a para servir de molde



3 Risque a peça-molde sobre um papelão espesso, e corte-o, para servir de base do bolo. Forre ambos os lados colando papel laminado





O ideal é escolhermos alguma peça de contorno, com ao menos 1 lado reto, para evitarmos muitos cortes e perdas no bolo

4 Coloque o bolo já recheado – retangular com aproximadamente 7cm de altura –, no freezer por alguns minutos. Não é para deixar congelar, e sim para dar resistência ao tipo de corte muito desenhado, como no caso, da peça de quebra-cabeça



5 Coloque a base de papelão forrada centralizando-a sobre o bolo gelado, pelo lado inverso (o bolo será virado sobre esta base), colando-o com uma pequena quantidade de recheio

6 Recorte o bolo cuidadosamente seguindo o desenho do papelão com o auxílio de uma faca de serra longa



7 Passe uma fina camada de recheio ao seu gosto como cola, e cubra o bolo com Pasta Americana Branca Arcólor (conforme já explicado no capítulo 4)





DECORANDO O BOLO



8 Faça o risco da cópia ampliada sobre um papel manteiga com lápis



9 Recorte cada parte separada por cores no papel manteiga, abra a Pasta Americana relativa a cada cor, e recorte-a com um estilete, montando sobre a cobertura do bolo na posição adequada



10 Cole cada peça com uma pequena quantidade de cola de CMC, e repita o procedimento para cada cor separadamente, montando como se fosse uma "colcha de retalhos", até completar o desenho da peça



11 Para marcar o coral, use carretilha e faça o desenho cavado na massa laranja, conforme a peça original





12 Passe cola de CMC em toda a lateral do bolo

13 Abra uma tira longa de Pasta Americana Preta, com aproximadamente 8cm de largura. Enrole a massa como um rocambole e desenrole-a sobre a lateral em todo o perímetro do bolo

14 Forre a tábua de madeira com Pasta Americana branca, e cole o quebra-cabeça montado, faltando a peça retirada para fazer o bolo





15 Passe o bolo pronto, sobre a base de papelão para a tábua, centralizando-o de forma que a parte principal do desenho fique aparente. Cole o bolo na tábua com glucose

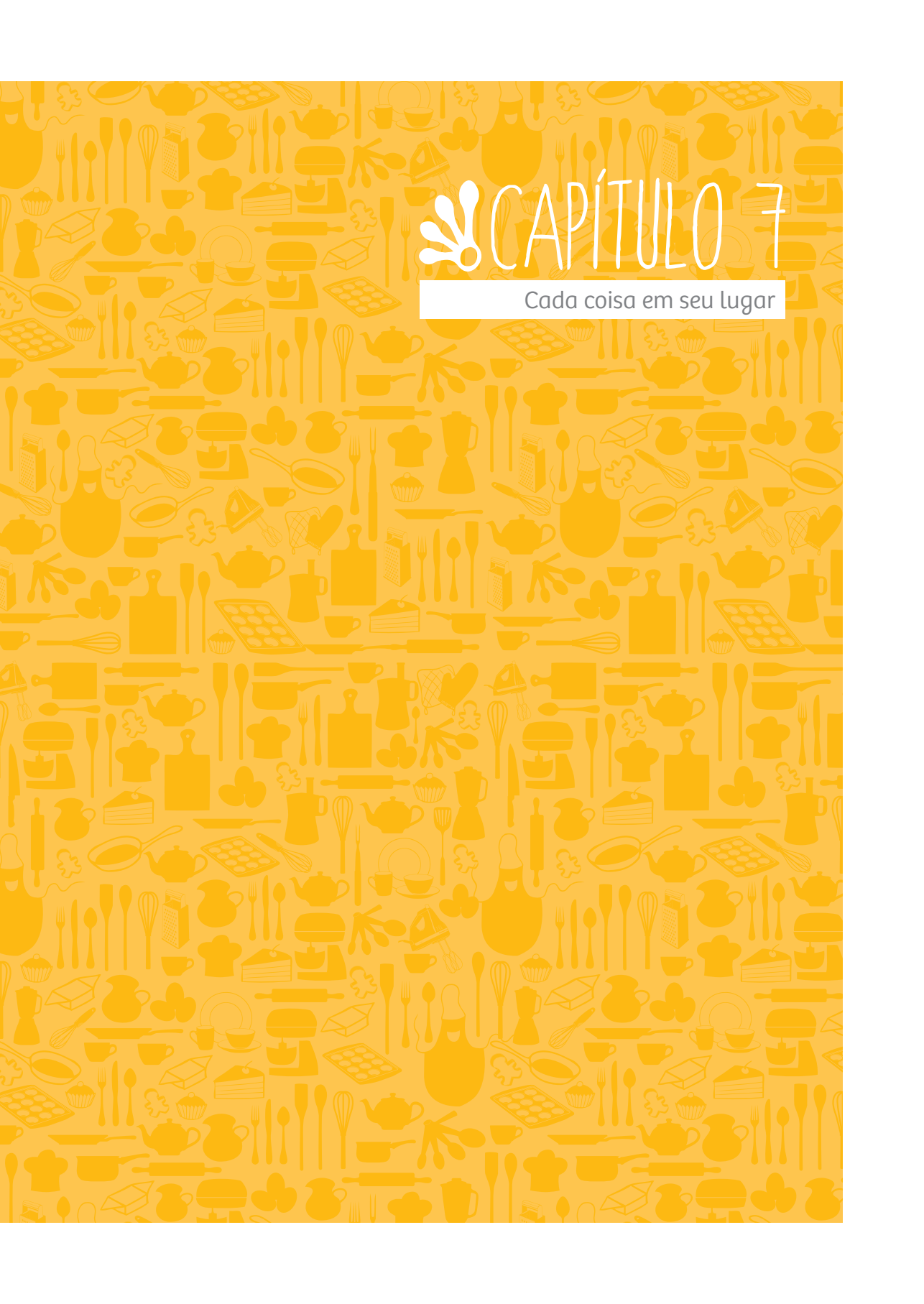


16 Coloque a peça solta, referente ao bolo, em algum local da tábua, como se estivesse "largada"









CAPÍTULO 7

Cada coisa em seu lugar





1. LOCAL E TEMPO

Quando trabalhamos em uma grande empresa e temos alguém nos delegando tarefas e horários, a vida pode ser estressante; mas, ao mesmo tempo, mais simples de seguir, pois temos normas a obedecer. Agora, quando o patrão é você mesmo... Se não houver disciplina, nada acontece. Principalmente se o seu atelier é em sua própria casa, onde a cama nos chama, a TV nos chama e os filhos nos chamam. Tudo é motivo para distração. E quando vemos, o dia foi embora, e a nossa produção junto.



Quando o patrão é você mesmo se não houver disciplina, nada acontece. Principalmente se o seu atelier é em sua própria casa, onde a cama nos chama, a TV nos chama e os filhos nos chamam...

Se o atelier é fora de casa, facilita um pouco, mas se não há alguém para cobrar horário, a falta de disciplina pode ser um ponto devastador em sua carreira. Para este tipo de trabalho dar certo é necessário que a mentalidade “sou meu chefe, tenho horários e regras” esteja bem fixada.

Se você é do tipo que não funciona assim, já temos aí 50% do trabalho arruinado. A pessoa que precisa de um chefe para delegar tarefas jamais pode ser dono do próprio negócio.

Ao lado, a
delicadeza e
perfeição do bolo
ponto de cruz com
bordado inglês

Se o atelier funciona na cozinha de casa, devemos colocar o despertador para tocar sempre à mesma hora, e cedo. A logística de filhos na escola (ou seja: filhos, fora!) é fundamental



neste momento. Criança e vida profissional jamais devem se misturar, a não ser para babás, professoras ou pediatras. Para decoradores de bolo, isso é o começo do fim.

O próximo passo é estabelecer uma meta diária. E cumpri-la! Não pare enquanto não atingir seu objetivo. Este é o seu “horário de trabalho”. Procure estabelecer metas possíveis, como oito horas diárias. Tirar uma hora de almoço é muito importante. Este tempo servirá não apenas para o descanso físico, como também para o mental. Além disso, dará a oportunidade de resolver qualquer espécie de problema pessoal.



Procure estabelecer metas possíveis, como oito horas diárias. Tirar uma hora de almoço é muito importante. Este tempo servirá não apenas para o descanso físico, como também para o mental. Além disso, dará a oportunidade de resolver qualquer espécie de problema pessoal

Outro ponto importante é eliminar da nova rotina elementos de distração. Se você é do tipo de parar tudo para ver a novela da tarde, não ligue a TV! Se o rádio te faz parar para cantar e dançar, então está proibido de ligá-lo. O ambiente deve ser amigável e confortável, porém, se ele impede a concentração, está errado e deverá ser repensado.

Ao fim de um dia de meta cumprida, procure isolar o trabalho feito da área social da casa – na medida do possível. Se você





tem em casa um quarto ou um espaço que não usa, deixe-o para guardar os bolos em andamento, as modelagens prontas, as flores descansando. Assim, quando a família chegar, sai a sensação de “morar no trabalho”, e a vida profissional fica separada. Lógico que não será o caso para todos. Se você não tem este espaço, mantenha ao menos fora do alcance de crianças, e de riscos em geral.

Evite também, ao máximo, virar a noite trabalhando. Salvo os notívagos, que só funcionam assim. Se você vira a noite por falta de disciplina ou programação, seu trabalho terá 70% menos acabamento, e você estará com 100% menos prazer. Esta conta soma 170% fracasso.

OK, não teve jeito. Preciso passar a noite trabalhando. A cada duas horas trabalhadas, pare por 20 minutos, faça um lanche leve, alongue o corpo e relaxe. Em seguida, reveja o que houve: por que precisou ficar até tarde? Encomendas além da conta? Falta de técnica? Falta de disciplina? Falta de metodologia? Imprevisto?

Respondendo a essas perguntas, fica mais fácil identificarmos o problema e solucionarmos. Mesmo o que pode dar errado, deverá estar dentro dos planos.

2. MODUS OPERANDI

- **Você sabe por onde começar?**
- **Sabe que massa irá assar primeiro?**
- **Que tal criar um método de trabalho?**



2.1. SEPARANDO OS INGREDIENTES

O ponto inicial é a “Mise-en-Place”, ou pela tradução literal, “posta no lugar”. Contar com uma bancada de cozinha organizada é de fundamental importância para o sucesso do trabalho.

Comece peneirando todos os pós (inclusive o fermento), retirando os gelados e quebrando os ovos. Separe cada elemento já em sua devida quantidade ou peso. Dessa forma, além da organização, nos certificaremos de que não falta nada. Faltou açúcar? Ok. Providencie antes de a massa ir para bateadeira!



Separe cada elemento já em sua devida quantidade ou peso. Dessa forma, além da organização, nos certificaremos de que não falta nada

Os ingredientes em pó devem ser peneirados sempre. Isso irá retirar todos os grãos grossos e impurezas, principalmente de farinhas. A presença deles pode dar ao bolo uma consistência próxima ao que conhecemos como “solada”. É fácil de entender, pois nos primeiros minutos de forno quente, a gordura, geralmente vinda da manteiga ou margarina, derrete, deixando a massa mais líquida neste momento. Com isso, todos os grãos grossos irão pesar, depositando-se lentamente no fundo, formando duas texturas de fácil reconhecimento depois do bolo pronto: parte estará ressecada (onde os grãos foram depositados), e a outra, mais gordurosa (onde a gordura ficou derretida e disposta de forma irregular).

Já os ingredientes gelados, devem estar à temperatura ambiente, principalmente os ovos, pois eles mudam a consistência e se

Ao lado, materiais e ingredientes são organizados para facilitar o trabalho







expandem ao sair do gelo. Com isso, teremos um real volume de massa, fundamental para a distribuição na forma.

Da mesma forma, a manteiga ou margarina também mudam suas consistências. Estas gorduras, se postas na massa ainda geladas, não misturam de forma homogênea, e se concentram geralmente no centro da fôrma. Assim, ao final do tempo de forno, teremos uma massa muito úmida no centro e ressecada nas bordas.

2.2. PRÓXIMO PASSO – LIMPEZA

Com tudo separado, vamos limpar da bancada o pó que caiu, o leite que pingou, e lavar as medidas que usamos, enquanto seu bolo assa. O tempo economizado nesta técnica é precioso.

Devemos ter ao alcance dos olhos e das mãos somente os instrumentos / ingredientes usados para o trabalho em questão. Todo o resto é excesso, e esse excesso poderá virar uma grande bagunça.

Falando em limpeza, algumas regrinhas que não devem ser esquecidas: bolos são comestíveis. Mas além da massa, do recheio e da cobertura, nada mais se deve comer! Isso significa lavar as mãos até os cotovelos, secar com papel toalha – e não com pano de prato úmido usado desde o século passado.

Dicas

- Mesmo para os carecas, uma “touquinha” não custa nada: para quem tem cabelo, evita um processo. E para quem não tem, disfarça!
- Se você é do tipo de pessoa que tem o hábito de respirar (eu espero que sim!) ou de falar, use máscaras: os que respiram, inalam pó de açúcar, de maisena, de corante etc. Se você não é mudo, nem preciso citar o número de bactérias que pode ir para o bolo...
- Evite esmaltes. Unhas feitas, sempre, independentemente do sexo. Limpe, corte, tire cutículas. Esmalte, nunca. Precisou ir a uma festa? Ok, mas não deixe de usar as famosas luvinhas!
- Na porta da sua cozinha tenha sempre um álcool gel. Mas não é para limpar a porta. É para limpar as mãos!

A clientela agradece.



2.3. ORGANIZAÇÃO

Uma ideia para facilitar a organização é separar todo seu dia por caixas. Por exemplo, você tem dois bolos para fazer hoje: o primeiro é de corações vermelhos e acabamento em bico. Então, separamos uma caixa plástica com o número "1", os cortadores utilizados, rolo, cortador de pizza, polvilhador, saco de confeitar, matriz, bico e massa vermelha. Tampe a caixa.

O segundo bolo será com poás brancos, uma flor no topo e uma tira bege contornando. Logo, a segunda caixa terá o número "2", com o bico de confeitar, a matriz, o bico desejado, a massa bege e o cortador de tiras. Tampe a caixa e empilhe sobre a anterior.

Assim, você terá a visualização do seu trabalho do dia, com as caixas numeradas por ordem de bolo, o material separado, a bancada limpa e organizada.





2.4. FOCO NA QUALIDADE

Nem talento, nem dedicação serão suficientes se não fizermos investimento em material de qualidade. Quer saber do que estou falando? Veja se alguma dessas situações já aconteceu com você:

- > Coloriu uma massa de azul, para um bolo baby masculino, e no dia seguinte ela estava roxa. Dois dias depois, ficou cinza. Ou seja, você terá um lindo bolo de batizado com lacinhas cinza! Se isso já aconteceu, devo dizer que o material utilizado era de má qualidade. O bom não muda a cor. E claro, custa mais caro.
- > Comprou um cortador lindo de borboletinha. O primeiro corte, perfeito. O segundo, perfeito. O terceiro, mais ou menos. Depois do décimo, um horror. Desgaste de material. Bons cortadores não podem desgastar no décimo uso. Ah, e custam mais caro.





> Rolo de abrir massa. “Isso é tudo igual”, é o que costumo ouvir. Ok. Vai abrir massa para um bolo redondo de 50cm com um rolo bem leve, de plástico barato e com rebarba, e depois tente abrir com um rolo maciço, bem torneado, de poliéster. Nem força você precisará usar. Preciso terminar a frase? Acho que já deu pra entender.

Agora pratiquemos. Visualize este mesmo bolo: redondo, 50cm, coberto de branco, com lacinhas azuis e borboletinhas. Imaginou?

PRIMEIRO DECORADOR

MATERIAL DE BAIXA QUALIDADE = MENOR CUSTO = MENOR PREÇO = COBERTURA MARCADA
= LACINHOS CINZAS = BORBOLETAS FEIAS

SEGUNDO DECORADOR

MATERIAL DE MAIOR QUALIDADE = MAIOR CUSTO = MAIOR PREÇO = COBERTURA PERFEITA
= LACINHOS AZUIS = BORBOLETAS LINDAS

Entenderam como funciona a concorrência? É simples: a clientela vai pelo sabor, pelo capricho e, para mim, o mais importante, pela arte!



BOLO BABADOR COM PONTO DE CRUZ

O bordadinho da vovó agora pode ser visto em um lindo e delicado bolo. E o melhor: não precisamos “mostrar o verso”, como exigem as boas bordadeiras! Passe qualquer risco de ponto de cruz para seu bolo, e surpreenda os convidados pela delicadeza e minúcia.

MATERIAIS

- Fita crepe
- Rolo de abrir massa
- Bobina de papel
- Tubo conduíte
- Cortador de bordado inglês
- Régua cortadora de tiras
- Rolinho cortador de tiras
- Cortador redondo
- Molde do babador
- Cortador de pizza
- Espátula pequena
- Pincel
- Bico Perlê nº 3 e 1,5
- Canetas hidrocor nas cores do seu risco
- Risco do ponto de cruz que você desejar
- Acrilon
- Palitos
- Estilete
- Régua cortadora de tiras
- Fita crepe
- Corante preto

INGREDIENTES

- Glacê Real
- Saco de confeitar com bico, nas três cores
- Corante preto
- Pasta americana Arcólor branca, amarela e azul clara (usada na cobertura)
- Massa de flor branca Arcólor
- “Peteca” de maisena





PASSO A PASSO

PARA O BABADOR



1 Misture em partes iguais a pasta americana Arcólor com a pasta de flor Arcólor, manipulando com gordura vegetal, e abra a mistura bem fina

2 Usando o molde anexo, corte com o auxílio de um estilete

3 Com um bico perlê nº 3, faça furos em todo o contorno, e "borde" pequenas flores, ou o desenho que desejar, simulando um bordadinho no tecido do babador



4 Usando Acrilon sob o açúcar, molde o movimento de tecido, conseguindo assim a leveza de um babado, e deixe secar completamente, por 4 a 6 horas





5 Para as alças do babador, misture em partes iguais a pasta americana e a massa para flores Arcólor, manipulando com gordura vegetal nas mãos. Abra esta mistura de massa fina e corte com a régua cortadora de tiras, pressionando-a contra a superfície da mesa

6 Com um cortador de pizza, retire o excesso de massa, deixando as tiras na largura da régua e mantendo uma rebarba de 1cm em uma das extremidades (mesmo processo usado na técnica Quilling – capítulo 5)



7 Pela rebarba deixada, puxe o conjunto de tiras cuidadosamente, até que solte completamente do cortador. Então, apare o excesso deixado para que as tiras de soltem umas das outras



8 Separe duas tiras e cole a extremidade de cada uma, ainda maleáveis, nas beiradas da gola do babador, uma de cada vez. Deixe-as cair em movimento casual, parte sobre o babador, parte sobre o bolo

PARA O PONTO DE CRUZ

- 1 Misture em parte iguais a pasta americana Arcólor com a massa de flor Arcólor, manipulando com gordura vegetal, e abra a mistura não muito fina



- 2 Encaixe um tubo conduíte 3/4" por fora de um rolo pequeno de abrir massa, e marque a massa nos sentidos horizontal e vertical, quadriculando como um tecido

- 3 Com o risco do ponto de cruz em mãos, faça pequenos pontos no centro de cada quadrícula marcada na massa com caneta hidrocor atóxica, obedecendo as cores originais, linha por linha, contando cada quadradinho relativo às cores





4 Ao terminar, seu desenho estará marcado na massa, e as cores facilmente identificadas



Busque riscos com, no máximo, cinco cores para facilitar seu trabalho. Quanto mais cores, mais detalhada e trabalhada será sua técnica, porém, maior sua hora trabalhada, o que aumentará o custo do trabalho.

5

Prepare os sacos de confeitaria com bicos de perlê nº 1,5 com as cores relativas ao risco escolhido – amarelo, verde, laranja e preto



6 Sobre cada quadrícula marcada, faça uma pequena cruz passando sobre o ponto marcado de caneta, cada cor de glacê real sobre a cor relativa de caneta, até completar o desenho



7 No final, com o cortador redondo, centralize o desenho, e corte um círculo, finalizando o acabamento para ser aplicado no centro do babador

8

Separe duas tiras e cole a extremidade de cada uma, ainda maleáveis, nas beiradas da gola do babador, uma de cada vez. Deixe-as cair em movimento casual, parte sobre o babador, parte sobre o bolo



PARA O BORDADO INGLÊS



1 Abra a massa da mesma cor usada para cobrir o bolo, corte com o cortador de tiras no menor espaçamento, passe cola de CMC ao redor de toda a circunferência do bolo com um pincel fino

2 Enrole a tira cortada como um "rocambole", e desenrole-a sobre a lateral do bolo apoiando-a sobre a tábua



3 Com uma bobina de papel, marque na lateral do bolo – a partir da tira enrolada na base – com o auxílio de um palito, a altura desejada para a aplicação do bordado. Feche com uma fita crepe

4 Passe na linha marcada com palito uma fina camada de cola de CMC com um pincel macio e deixe dar uma leve secada e parta para o próximo passo



5 Para o bordado inglês, misture em partes iguais a pasta americana Arcólor com a pasta de flor Arcólor, manipulando com gordura vegetal, e abra a mistura bem fina

6 Corte com a régua de bordado inglês, no comprimento desejado, dando continuidade lateralmente aparando o excesso com um cortador de pizza



7 Com um bico de perlê nº 3, faça pequenos furos para vaziar um rendado de bordado inglês

8 Com as pontas dos dedos, faça pequenas pregas na parte reta (superior) do bordado, garantindo um efeito franzido



9 Aplique esta parte pregueada na linha de cola, feita no passo 2, em toda a lateral do bolo, emendando, se necessário, "calçando" com Acrilon para garantir o movimento do bordado inglês

10 Com a mesma massa faça uma tira seguindo o mesmo processo do passo 1 e cole sobre o bordado inglês com cola de CMC





11 Para o laço Chanel faça uma tira utilizando a mesma técnica do passo anterior



12 Vire a tira verticalmente, e dobre formando uma gota, repita o processo para ter os dois lados do laço. Cole os dois lados do laço na tira superior



13 Para fazer o "nó", cole, na vertical, um pedaço da mesma tira, começando de baixo para cima. Corte o excesso com a espátula pequena



14 Com bico perlê nº 2, contorne o círculo do bordado inglês, e ao redor faça poás, dando um efeito de "lese". Depois, contorne o bordado

15 Por fim, faça poás espaçados em 1cm, logo acima da tira superior







CAPÍTULO 8

Rabisque antes de fazer





O CLIENTE LIGA E ENCOMENDA O BOLO. De cara, a informação mais relevante ao projeto é a quantidade de pessoas e o número de andares que este bolo terá. Nossa “viagem” dependerá da área que teremos para trabalho. Um projeto do mesmo tema pode mudar completamente com um ou cinco andares.

A próxima etapa é saber se o cliente já vem com o modelo exato do que pretende, ou deixará a nosso critério a decoração. Quando partimos de um modelo para reproduzir, parece mais fácil. Só parece. Nestes casos, temos que imprimir a nossa personalidade, a nossa marca. Se você aceita uma encomenda de um bolo que nada tem a ver com seu estilo, das duas, uma: ou não ficará bom, ou ficará completamente diferente. Então, muito cuidado. Este bolo deve ser visto, revisto, conversado, e adequado tanto ao estilo da festa, quanto ao estilo de decoração do profissional. Se você não concordar com alguma parte, fale. Jamais poderemos oferecer algo que não gostamos.

Sugerir estilo e detalhes que enriqueçam o bolo faz parte do nosso trabalho. Muitas vezes o cliente escolhe um certo modelo por não ter acesso a muitas opções. Cabe a nós compartilhar nossas experiências.

Para evitar surpresas desagradáveis, faça sempre as seguintes perguntas ao cliente:

1. Que cores não podem entrar? **2.** Qual a sua cor favorita? **3.** Que flores não podem entrar? **4.** Qual a sua flor favorita? **5.** Qual a profissão do aniversariante? **5.** Qual o hobby do aniversariante? **6.** Como será o vestido da noiva e a roupa do noivo?





1. O DESIGN

Faça um projeto. Quantos andares, quais as cores, e como será a decoração? Vá para o papel e desenhe isso. Rabisque, pinte com lápis de cor, e veja se tudo o que pensou funciona bem. Muitas vezes o que é lindo em nossa imaginação pode ser desastroso na realidade.

Rabisque, apague, jogue fora e comece novamente se for preciso, mas que seja antes de assar o bolo. A fase do forno tem que ser a final, obedecendo ao projeto em tamanhos e números de andares.

Não negligencie em nada

Confira cada detalhe, tudo o que possa dar errado. Se você está trabalhando em conjunto com outro profissional, por exemplo: você fez o bolo, mas os noivinhos serão entregues pelo profissional de biscuit. Entrem em contato um com o outro. Não deixe apenas nas mãos dos noivos, do decorador ou do cerimonialista. Quanto mais pessoas responsáveis envolvidas, menor a chance de erro.

Gostou do resultado? Ótimo. Envie para o cliente e ganhe a sua concordância. Nesta fase ainda podemos mexer conforme o gosto do cliente, enviando novos projetos até chegar ao definitivo. Todos de acordo? Hora de entrar na cozinha.

É importante lembrar que se estamos trabalhando em uma profissão que envolve arte, é nossa obrigação sermos artistas. Então, recomendo, além dos cursos técnicos específicos da nossa área, cursos de desenho e pintura. A diferença que técnica de desenho faz no resultado final do nosso trabalho é enorme. E isso refletirá diretamente na qualidade artística da execução.





2. O ASPECTO

“Me perdoem as fatias feias, mas beleza é fundamental”, diria Vinicius ao comer um bolo de casamento nos nossos dias. Quando decoramos um bolo, colocamos uma parte de nosso empenho na massa e recheio, e outra na decoração. Nosso trabalho só é promovido a obra de arte quando pode ser apreciado por fora e por dentro.



É importante lembrar que se estamos trabalhando em uma profissão que envolve arte, é nossa obrigação sermos artistas. Então, recomendo, além dos cursos técnicos específicos da nossa área, cursos de desenho e pintura

Vamos analisar então a fatia cortada no prato de sobremesa:

- > Avalie a espessura da cobertura. Ela deve ser uma camada fina, suficiente para formar a nossa “tela de pintura”. A camada grossa facilita muito o trabalho do decorador, pois cobre os pequenos (ou médios, ou até os grandes) defeitos. Mas pense em quem vai comer: a sensação que eu tenho é a de morder um pedaço da minha bolsa de couro. Cuidado!
- > Como está a aparência de sua massa? A massa branca de bolo é à base de ovos e manteiga, por isso, ela deve ter um tom amarelado, e nunca acinzentado ou esbranquiçado. Coloque sempre as camadas inteiras de massa na montagem. Nunca pique ou esfarele a massa ao colocar no aro, pois isso não dará uma fatia uniforme no prato.





> Atenção ao dividir a massa. Verifique se as camadas de massa, ao cortar, estão paralelas ou formando linhas tortas entre o recheio.

> A massa parece um pudim ou um bolo? Se parece um pudim, sinal vermelho; muita calda. Bolo molhadinho é uma coisa, encharcado é outra.

> Como está a aparência do seu recheio? Está homogêneo, ou fica, ao corte, com aspecto “talhado”? Cuidado com as receitas e com os pontos. O recheio deve ser um creme fino e homogêneo, que dê condições tanto de colar as camadas de bolo, como de umedecer e cair sobre a fatia ao ser cortada. Evite receitas engrossadas com amido de milho ou falsos recheios. O bolo pode estar delicioso, mas se não estiver também lindo, vai perder muitos pontos.

> Como está a altura da sua fatia? A fatia deve ocupar quase todo o prato de sobremesa. Dessa forma, as fatias podem ser cortadas finas, pois têm conteúdo na altura.

3. OS TABULEIROS

O cliente não precisa saber quantos tabuleiros você tem, ou quantos assará. Não é assim que se especifica o volume de um bolo. Seja você de qualquer parte do mundo, e cobre o bolo por fatia, por peso, ou pelo conjunto da obra, independentemente de qualquer coisa, o mais importante é saber quantas pessoas comerão o bolo na festa.

Ao lado, experimentos, desenhos e tecnologia se unem para compor bolos criativos e superelaborados







MANEIRA SIMPLES DE CALCULAR O TAMANHO DO BOLO

Quantas pessoas você convidou?

Retire da resposta 10% de falta, já de cara.

O que será servido na festa?

Só bolo e espumante. Então, o bolo é a peça importante do serviço. Faça exatamente para o número de pessoas convidadas.

Buffet. Retire 20%. Esta conta inclui as faltas e as pessoas que ficam satisfeitas apenas com o salgado.

Jantar com sobremesa. Retire 40 a 50%. Sobra muito bolo neste caso. Você não precisa perder material e tempo, e o cliente não precisa gastar mais.

Importante. O cliente quer um bolo bem grande? Ok. Faça o que precisa e complete andares com bolos “fake”: a famosa maquete de isopor.

Feito o cálculo do número de pessoas que servirá de base para o seu trabalho, vamos então responder o que o cliente quer, de fato, saber: qual o tamanho físico deste bolo. Pegue como prática o padrão internacional, exibido também em catálogos de fabricantes estrangeiros:

- > Altura do bolo: 10cm. Este tamanho já ocupará o espaço quase que inteiro do prato de sobremesa. Cada fatia deverá ter 1cm de largura (considere a largura de seu dedo indicador).
- > Para bolos quadrados e retangulares, a matemática é bem

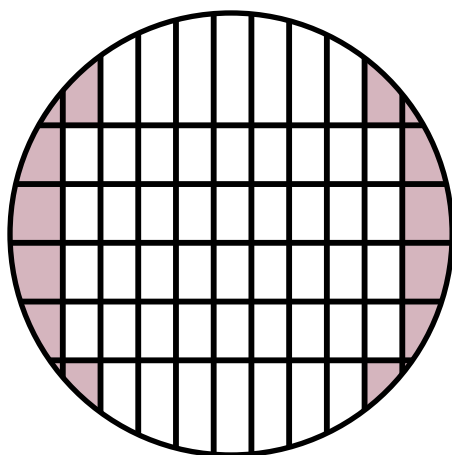




fácil. Se cada fatia equivale a 1cm, medimos os dois lados e multiplicamos um pelo outro.

NÚMERO DE FATIAS = ÁREA DO BOLO

Com bolos redondos, o raciocínio muda um pouco. Recomendamos que imprima a imagem abaixo e envie junto com o bolo, para auxiliar o garçom, ou quem for cortar o bolo (lembre que o cliente não leu este tema, e fatiará o bolo redondo como quem fatia uma pizza).



Medidas para um bolo de 10cm de altura, com fatias de 1cm de largura

- 20cm diâmetro = 20 pessoas
- 25cm diâmetro = 25 pessoas
- 30cm diâmetro = 50 pessoas
- 35cm diâmetro = 80 pessoas
- 40cm diâmetro = 100 pessoas
- 45cm diâmetro = 140 pessoas

Maior que 45cm, não recomendo. Leia o tópico sobre a entrega do bolo no capítulo 10. O tamanho da tábua pode não passar pelas portas do atelier, da cozinha ou do carro. Previna-se!

E um bolo para 500 pessoas? Tenha um bolo extra (não precisa ser decorado), coberto, para ser fatiado na cozinha.





CHEVRON

A estampa Chevron veio originalmente das insígnias que determinam as patentes militares, normalmente aplicadas nas fardas. Atualmente, é uma tendência em termos de decoração e muito usada também pelos fashionistas.

Trouxemos para o açúcar esta deliciosa brincadeira!

Estude as combinações de cores e teremos opções incríveis para oferecermos aos nossos clientes.

MATERIAIS

- Bobina de papel
- Estilete
- Régua
- Cortador de tiras
- Rolo de abrir massa
- Tesoura
- Ralador

INGREDIENTES

- Corantes em pasta Burgundi
- Chocopasta Arcólor
- Massa de flor branca Arcólor
- Pasta americana Arcólor branca e preta
- “Peteca” de maisena



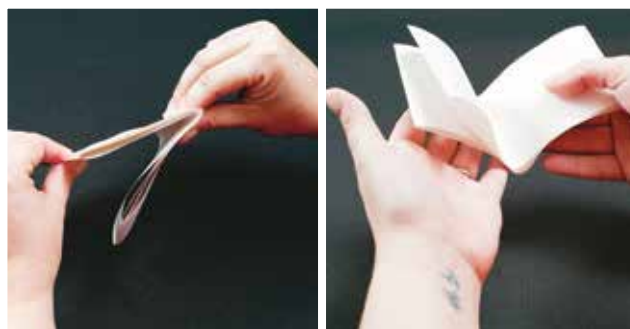




PASSO A PASSO



1 Com o bolo já coberto, medir a circunferência precisa com uma bobina de papel, cortando exatamente no ponto de emenda



2 Dobrar a medida da circunferência ao meio diversas vezes, até que se encontre a medida desejada da largura para cada etapa do Chevron "V"



3 Meça a largura atingida nas dobras, e marque exatamente esta medida em um papel, cortando um retângulo





4 Dobre este retângulo ao meio, e em seguida corte em diagonal com o ângulo desejado para o efeito Chevron, na base e no topo no retângulo, dando aproximadamente 4cm de distância entre os cortes. (Esse tinha 30°)



5 Ao abrir o papel, o molde triangular "V" estará pronto para ser marcado no bolo



6 Apoie a ponta do triângulo do molde na tábua do bolo, e transfira o risco para a cobertura fazendo linhas suaves com a ponta de um palito, até que contorne toda a circunferência. Faça este procedimento apenas para a primeira linha

7 Passe cola de CMC dentro das áreas marcadas





8 Misture pasta americana com massa de flor Arcólor, e tinga nas cores desejadas. (O preto é pronto, o cinza é a mistura do preto com branco e o 3º tom foi tingido com o corante Borgundi)

9 Abra a massa com a primeira cor a ser aplicada (primeira linha), de preferência a cor mais escura, e com um estilete, corte o formato do molde



10 Cole cuidadosamente no bolo, peça por peça, marcando as linhas centrais com uma espátula pequena, para dar a sensação "3D", até terminar a circunferência na primeira linha. Repita o procedimento para a segunda e terceira linhas, com as demais cores



É fundamental passar cola na espessura das peças para "emendar" uma na outra





11 Para o arremate do segundo andar, passe cola de CMC em toda a borda, e abra massa preta fina, cortando com o cortador de tiras com aproximadamente 1cm de largura



12 Enrole a tira como um "rocambole" e desenrole sobre o bolo, fazendo o acabamento lateral

13 Sobre a tira preta, repita o mesmo procedimento com a massa cinza, cortando com 0,5cm de largura





PARA A MAXI-FLOR



1 Misture em partes iguais Pasta americana Arcólor com massa de flor Arcólor manipulando com gordura vegetal e tinja na cor desejada. Nesse caso usamos o corante Borgundi

2 Com a ajuda da “peteca” de maisena abra uma camada fina e corte 5 círculos do tamanho maior

3 Dobre o círculo ao meio e junte as pontas franzindo a massa, criando uma pétala simulando o efeito de tecido

4 Junte as cinco pétalas maiores colando uma na outra com a cola de CMC

5 Repita o processo com o cortador menor, formando 5 pétalas menores e cole sobre a camada de pétalas maiores no espaço entre elas

6 Para o miolo faça uma bolinha de massa e aperte no ralador, achatando e marcando a mesma. Cole no centro da flor









CAPÍTULO 9

Açúcar por todos os lados





TODO ARTISTA PRECISA TANTO DA CRIATIVIDADE PARA VIVER,

quanto do ar que respira. Decoradores de bolos têm que ser artistas, em todos os sentidos que a palavra pode nos sugerir. Você pode ser um excelente artista copista, mas o bom mesmo é gerar-mos nosso próprio filho, em um ventre fértil, chamado criatividade.

Há uma teoria que prega que nascemos criativos, e nos “descriativamos” se não exercitarmos. A frase não é minha, e sim de uma famosa corrente de marketing. E eu concordo. Mas como podemos mantê-la em constante funcionamento?

Copiar pode ser o primeiro exercício. Sou formada em desenho industrial e na faculdade copiamos muitos desenhos até pegar o nosso traço. Reforço o detalhe: a cópia é sempre em caráter de exercício. A não ser que o cliente venha com um modelo estabelecido e te exija a cópia.



Veja o mundo como se fosse um bolo. Tudo ao seu redor deve ser motivo de inspiração: uma cortina, a estampa de uma blusa, a textura de um tapete. Não é olhar por olhar. É ver um bolo pronto em cada um desses materiais

A partir daí, veja o mundo como se fosse um bolo. Tudo ao seu redor deve ser motivo de inspiração: uma cortina, a estampa de uma blusa, a textura de um tapete. Não é olhar por olhar. É ver um bolo pronto em cada um desses materiais. Inspire-se em uma textura de sapato e faça de tudo para reproduzi-la, mesmo não tendo o material para isso. Experimente o que tem em mãos: palitos de cozinha, garfos, o cabo do pincel ou uma tam-





pinha de caneta. Veja os objetos como potenciais produtos de decoração de bolos.

Depois, “malhe” o outro lado do cérebro, aquele que quase nunca é explorado por conforto. Troque o lápis de mão, para o lado que você domina menos (o destro faz com a esquerda, e o canhoto com a direita), e faça tudo novamente, inúmeras vezes. Quando não aguentar mais, volte o lápis para a mão de domínio e repita. Surpresa: ficou tudo mais fácil! Você ganha segurança e precisão no traço. Agora, faça o exercício acima com um saco de confeitaria e o glacê real. Você terá um grande avanço.

Um terceiro exercício é fazer os traços com a mão sem domínio, e de olhos fechados. Sinta o movimento. Deixe que seu cérebro, e apenas ele, forme antes o desenho. Você estará no controle, e não o glacê. Além de apurar os sentidos, você poderá desenvolver técnicas novas sendo “alquimista” nas horas vagas.

1. DECORAÇÃO COMESTÍVEL

Pensando no bolo como uma peça comestível, eu sou a favor de usarmos apenas elementos comestíveis. É isso que, por exemplo, uma criança espera encontrar, ao “roubar” uma florzinha ou um bonequinho de seu próprio bolo.

Por isso, apoio a corrente da especialização em flores, modelagens etc.

Porém, opiniões pessoais à parte, no fim é o cliente quem manda. E o cliente pode preferir flores naturais às de açúcar, mode-

Nas fotos ao lado, o açúcar se transforma em arte, compondo flores, poás entre outros itens que valorizam e deixam os bolos ainda mais irresistíveis







lagens em biscuit às de açúcar, ou laços de tecido em detrimento aos de açúcar. Mas é preciso atentar para alguns detalhes.

No caso das flores em açúcar, o cuidado deve ser no transporte e na secagem. Mas, quando utilizamos itens naturais, devemos pensar na durabilidade, na higiene, e na umidade adequadas. Primeiramente, é fundamental que você sugira ao cliente que o próprio florista decorador da festa faça o arranjo para o bolo. Assim, teremos uma unidade visual, com as mesmas flores, cores e toque de arranjo da festa.



Pensando no bolo como uma peça comestível, eu sou a favor de usarmos apenas elementos comestíveis. É isso que, por exemplo, uma criança espera encontrar, ao “roubar” uma florzinha ou um bonequinho de seu próprio bolo

Depois, devemos lembrar que florista não decora bolo. Ele apenas montará o arranjo. Portanto, nosso bolo já deve estar preparado previamente para a chegada da decoração natural. Se for preciso, faça pequenos buracos na cobertura indicando o local da aplicação. Fabricantes têm à disposição pequenos vasinhos plásticos que protegem as flores, guardam a água e se encaixam no bolo. Caso você não os encontre, peça ao florista que já prepare o arranjo com uma esponja úmida, enrolada em papel alumínio. As flores devem ser postas no bolo sempre o mais próximo do horário da festa.

Para peças em biscuit, deve haver uma comunicação clara entre o decorador de bolos e o modelador de biscuit, para que os tra-





balhos, no fim, tenham uma unidade. Por exemplo: a base dos bonecos deve seguir o tamanho do diâmetro do bolo, evitando que fique maior ou muito menor.

A entrega da modelagem deve ser sempre feita ao decorador de bolos. Como a responsabilidade do bolo é sempre nossa, o topo do bolo também é. A segurança na colocação e na colagem deve estar sob nosso controle, sempre.

Coloque a peça sobre estacas para evitar que pese sobre a cobertura. Cole no bolo com pequena quantidade de glacê real.

Devemos combinar a data de recebimento sempre com uma antecedência de dois dias da entrega do bolo. Assim, o modelador terá o controle de secagem das peças, e nós teremos a garantia de que a peça estará bem fixa e segura no ato da entrega.

Fitas de tecido devem ser coladas em apenas um ponto da cobertura, com um pingo de glacê real. Colar fitas com cola de CMC ou qualquer outro elemento úmido ou gorduroso ao longo do tecido irá manchar, atrapalhando o acabamento final.

Com os cuidados básicos tomados, não há problema em adicionar “não comestíveis” em nosso bolo, mas devemos sempre lembrar de retirar as peças antes do corte, para evitar surpresas.

2. AS PROPORÇÕES NA MODELAGEM

Tudo deve estar proporcional quando trabalhamos com modelagem. É fundamental observar a proporção de cada elemento





antes de colocarmos a mão na massa. Cada elemento na modelagem terá seu papel importante no resultado final. Com uma pequena modificação, um bebê pode, por exemplo, virar um adulto.

Então, para quem adora o assunto, seguem algumas dicas para acertar o peso e a medida da sua modelagem:

1. Pressa, jamais! Faça perfeito. Mesmo que precise repetir muitas vezes a mesma forma até chegar ao ideal.
2. Independentemente do que seja feito, faça com muita antecedência. Quanto mais, melhor. Assim, a secagem é completa e diminuímos em 80% as chances de problemas no transporte. Quando chegamos em 100% de segurança? Nunca. O transporte é sempre uma questão à parte, que deve ser tratada com tanto cuidado quanto a confecção do próprio bolo. No transporte sempre haverá o risco de uma freiada mais brusca, uma batida, ou mesmo os buracos e quebra-molas que encontramos em qualquer cidade; os quais podem se tornar os grandes vilões, principalmente para os bonecos em pé.



Independentemente do que seja feito, faça com muita antecedência. Quanto mais, melhor. Assim, a secagem é completa e diminuímos em 80% as chances de problemas no transporte

3. Monte sua modelagem depois de seca. Boneco, bichinho, personagem, tanto faz. O que importa é modelar e secar a cabeça separada do corpo, e também os braços e pernas separados. Eu modelo junto, para que eu tenha noção do conjunto montado,





mas não colo nada. Separo cada parte e deixo secar sobre um isopor polvilhado de amido de milho, para facilitar a secagem.

4. Observe o que você vai modelar. Se você irá fazer um personagem, pesquise o original. Preste atenção às formas e cores; se possível, em diversos ângulos. Hoje temos o Google como uma ótima ferramenta de pesquisa. Imprima e estude cada parte e cada movimento. A Hello Kitty, aquela gatinha querida das meninas, tem uma cabeça enorme para um corpo bem pequeno, o Mickey, que dispensa apresentação, tem cabeça, pés e mãos gigantes para um tronco pequeno e braços e pernas finas.

5. Analise até onde vai o braço, as pernas e o pé, e tome como base de comparação o tronco. A partir daí, avalie se o braço tem o mesmo tamanho, é metade, ou o dobro, e assim com todas as partes.

6. Misture sempre pasta americana em igual medida à massa que irá modelar. Nunca modele com pastilhagem pura, pois ela não espera muito tempo, seca rápido, gerando rachaduras e pregas. Nunca modele com a massa de modelar pura, pois não irá endurecer o necessário, e quando seu boneco ganhar cabeça, o tronco poderá "achatar", por exemplo.

Em representação de crianças, faça braços mais curtos e gorduchos. Quanto mais jovem, mais gorducho – e melhor o resultado. Para pessoas acima do peso, faça o corpo esbelto, e apenas os braços mais gorduchos. Isso irá dar a sensação do peso, sem agredir a imagem.

Para peles negras, misture na massa cor da pele um pouquinho de massa de chocolate, até chegar ao tom desejado. Não gosto de usar corante, pois os corantes darão um tom marrom-avermelhado pouco natural à pele.



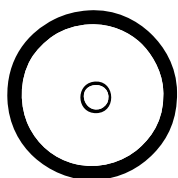


7. Ao fazer a modelagem de um boneco ou bichinho, passe sempre um palito longo como “coluna vertebral”, da cabeça até a tábua, para qualquer que seja o seu objetivo. Isto trará sustentação às peças e adiará o ataque cardíaco do seu motorista, na hora da entrega.

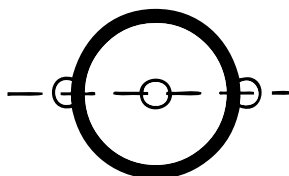
8. Observe as expressões. Não podemos colocar, em um bebê, uma expressão adulta, de cansado ou preocupado. Assim como, um

Modelagem x Molde

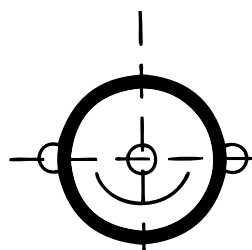
Modelar é partir da massa bruta e formar objetos com as mãos, usando apenas ferramentas. Moldar é partir da massa bruta, utilizando o apoio de um molde.



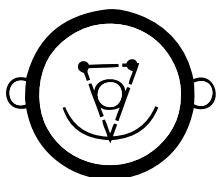
O nariz é sempre o centro



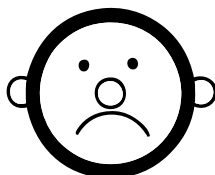
Na linha horizontal do nariz, as orelhas



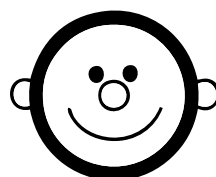
Abaixo do nariz, a boca



Formando um triângulo imaginário com a boca, encaixamos os olhos



Partindo desta forma, alterando a posição da boca, alteramos a expressão



Os olhos maiores e mais juntos, temos uma melhor representação de expressão infantil



Alterando apenas a posição das linhas das sobrancelhas, podemos alterar completamente a expressão!





boneco cômico, bêbado, não poderá jamais ter uma expressão serena. Isso é muito importante, pois quem irá observar o boneco na festa, jogará o olhar primeiro para a cabeça do boneco!

E, por último, e maior de todas as dicas: treine, treine, treine, e quando cansar, treine mais. Nunca ache perfeito. Procure sempre defeitos. Passe algum tempo na internet observando o personagem, como ele se expressa, as proporções. E treine sempre um pouco mais.

Para utilização de dourados e prateados em pó comestíveis, ao invés de álcool de cereais, experimente diluir com suco de limão *in natura*.

O limão irá intensificar o brilho do ouro ou prata na diluição do pó.

Para que o dourado fique ainda mais intenso, pinte-o sobre uma massa amarela, e para o prateado, sobre uma massa cinza.





BOLO BORDADO COM GLACÊ REAL

Como muitas técnicas em confeitagem, a que mostraremos a seguir inspira-se na arte de outros materiais, tudo ao seu redor pode ser fonte de inspiração.

Flores bordadas em linha são lindas e delicadas, perfeitas para serem reproduzidas em açúcar!

Busque na observação constante de tudo que nos cerca o quê – e como – podemos transformar em decoração de bolo. Pinturas, texturas, cores, e o bordado da roupa ou da toalha. Amplie as possibilidades e abra novos horizontes constantemente!

MATERIAIS PARA O BORDADO E LATERAL

- 5 bicos perlê nº 1
- 5 sacos de confeitaria com matriz
- Papel manteiga para copiar o risco
- Tesoura
- Cortador de tiras
- Palito de churrasco
- Cortador de pizza
- Rolinho de abrir massa
- Risco de flor
- Palito de dente
- Lápis 6B
- Colher

INGREDIENTES PARA O BORDADO

- Corante em gel para alimentos
- Glacê real em 2 tons da cor escolhida para a flor (neste caso laranja)
- Glacê real em 2 tons de verde para a folha
- Glacê real branco

INGREDIENTES PARA A LATERAL

- Pasta americana branca Arcólor
- Massa para flores Arcólor branca
- “Peteca” de maisena para polvilhar
- Cola de CMC







PASSO A PASSO



1 Depois do bolo coberto de branco, prepare o glacê real nas cores desejadas. Neste caso usamos dois tons de laranja e dois tons de verde além do branco. Coloque a tinta com o palito e misture. Logo, encha os 5 sacos de glacê

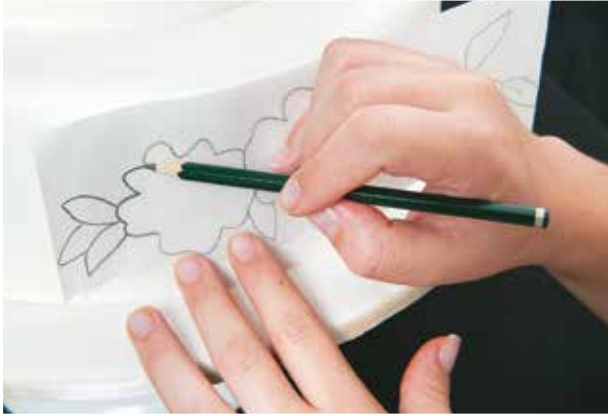


2 Utilize o papel manteiga para copiar o risco da flor, e no verso refaça as linhas com o lápis 6B para transferir o desenho para o bolo. Importante! Evite rabiscar muito fora do desenho para não comprometer o resultado final



3 Corte o excesso de papel manteiga para facilitar o trabalho





4 Prenda o desenho no bolo segurando o papel com as mãos. (Caso tenha dificuldade, prenda-o com alfinetes de cabeça colorida)



5 Contorne o desenho com o lápis 6B, e cuide para que sua mão não arraste sobre o grafite para não sujar o bolo, podendo até mesmo manchar a cobertura



6 Retire o risco com cuidado. O bolo estará "marcado" com o desenho. Para fazer a pétala comece pelo tom mais claro e depois pelo mais escuro. Lembrando! Usaremos 2 tons para fazer a pétala, 2 tons para fazer a folha, além do branco para o acabamento





7 Com o glacê no tom mais claro faça uma bolinha e trace uma linha curta da borda para o centro, faça paralelas contornando assim toda a flor, repita o processo começando a bolinha um pouco mais perto do centro, preenchendo os espaços entre os traços



8 Com o tom mais escuro, repita o processo sobrepondo as linhas começando ainda mais próximo do centro e/ou colocando nos possíveis espaços que ainda tiverem para criar a sensação de volume, isso será o "miolo" da flor



9 Finalize com algumas bolinhas em glacê branco para preencher o miolo, criando assim um contraste

Uma dica

O ideal é fazer todas as primeiras camadas e depois todas as segundas camadas para não correr o risco de manchar o glacê





10 Para as folhas, proceda da mesma maneira, fazendo o tracejado da borda para o centro, porém sem a bolinha no ponto inicial, usando dois tons de verde, preferencialmente. Divida a folha, colocando sempre a cor mais clara na parte superior e a cor escura na parte inferior para criar efeito de luz e sombra



11 Conclua com um traço reto no meio de cada folha

PARA A LATERAL



1 Misture cerca de 30% da massa de flor com a pasta americana, untando as mãos com a gordura vegetal para que fique bem maleável

2 Abra a massa uniformemente, de modo que ela fique com 2mm de espessura

3 Corte a massa com o cortador de tiras na largura de 4,5cm





4 Com o auxílio do palito de churrasco, levante porções de tiras. Achate as extremidades para fixar melhor, e marque suavemente no sentido vertical o meio de cada “prega” com o palito

5 Vire a tira para o outro lado e pressione as extremidades novamente para garantir que estejam bem presas. Passe um fio de cola em toda a extensão das extremidades e dobre ao meio. Vire deixando a emenda para trás de modo que fique roliça

6 Acerte os nós que se formaram e cole em volta do bolo, usando cola de CMC





PASSO A PASSO DA FLOR

MATERIAL PARA A FLOR

- Cortador de peônia em 4 tamanhos diferentes
- Boleador
- Base para bolear
- Frisador de pétala
- Bolinha de isopor
- Palito de dente
- Caixa de ovo para descansar as pétalas
- Acrilon
- Base de isopor

1 Espete o palito na bolinha de isopor para fazer o miolo



2 Para a primeira camada, faça 3 pétalas menores. Abra a massa de flor (pura) bem fina com a cor mais escura e corte com o cortador de peônia no menor tamanho





3 Boleie as bordas afinando as pontas para dar movimento

4 Pressione com força a pétala no frisador



5 Descanse as pétalas sobre a caixa de ovo para dar curvatura, deixando secar

6 Com o tom um pouco mais claro repita todo o processo usando o cortador de pétalas em tamanho um pouco maior, faça 5 pétalas





7 Com o tom mais suave faça mais 5 pétalas com cortador em tamanho acima e repita o processo de bolear, marcar e descansar



8 Passe a cola de CMC na bola de isopor e cole a primeira pétala envolvendo-a para formar um botão fechado e logo cole as outras 2 pétalas

9 Cole as pétalas em camadas degradê, as mais escuras de dentro para fora, com as mesmas quase secas, de modo que ainda estejam maleáveis

Para facilitar:

- Faça 3 pétalas do tamanho menor, que aqui denominaremos como nº 1, tom mais escuro

Considerando agora em proporção ascendente, vá suavizando a cor:

- Faça 5 pétalas do tamanho nº 2

- Faça 5 pétalas do tamanho nº 3

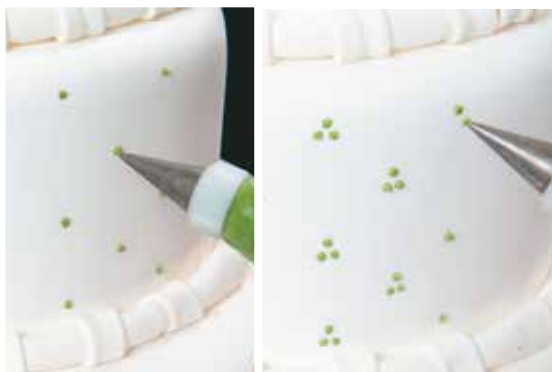
- Faça 7 pétalas do tamanho nº 4





10 Ao terminar a flor coloque-a descansando sobre a caixa de ovo para que ela não desmonte

11 Depois que a flor estiver totalmente seca, aplique o acrílico entre as pétalas e camadas com a ajuda do palito de churrasco



PARA FINALIZAR O BOLO

1 Faça no 2º andar do bolo, uma 1ª linha na vertical com 3 poás, e a 2ª linha ao lado, + ou - 3cm depois, no mesmo sentido com 2 poás. Repita o processo ao entorno do bolo

2 Depois de demarcadas as linhas, faremos o conhecido "poá de 3", marcando, a partir de cada ponto, um outro ponto na mesma altura do lado direito e um outro ponto logo abaixo



Nessa etapa, a flor já estará pronta. Caso queira, poderá aumentar o tamanho da flor fazendo assim a 5ª camada com a aplicação de 9 pétalas, conforme foi feito nesse modelo









CAPÍTULO 10

E aí, como levar?





TANTO TRABALHO, CUIDADO E INVESTIMENTO, para chegar na hora de colocar o bolo no carro, e perceber que este pode ser, na verdade, o momento mais difícil, técnico e tenso da nossa carreira. O problema é que, em geral, a questão do transporte deve ser pensada desde o momento da encomenda – e raramente é.

Imagine um bolo redondo de 60cm de diâmetro, com uma tábua de, no mínimo, 65cm. Nesta situação, algumas perguntas devem ser feitas:

Qual é a largura da porta de sua cozinha/atelier? Se for bem maior, acaba aqui o primeiro problema. Se for menor ou quase igual, você precisará reprojeter este bolo. Sugira ao cliente que, ao invés de um andar com 65cm, este bolo tenha dois ou três andares. Assim, o bolo da base será de um tamanho que você consiga sair da sua área de trabalho. No caso do cliente não querer o bolo com mais andares, restam duas opções: arrumar outro local para decorá-lo, ou não pegar a encomenda.

O acesso à sua cozinha/atelier tem escada? Ela é acessível para este tamanho? Se for térreo, acaba aqui o segundo problema. Se houver escadas, você precisará arrumar auxiliares fortes e habilidosos para ajudar a descer ou subir.

Se você não tiver ajudantes, arrume outro local para decorá-lo, ou não pegue a encomenda.

Ao lado, o bolo de onça clicado em meio à natureza chama a atenção por sua originalidade. Abaixo, o destaque fica por conta da estampa animal contida também na parte interna

Este tamanho de tábua entra com facilidade no seu carro? Se sim, ótimo, acaba aqui o terceiro problema. Não? Arrume um carro maior ou não entregue este bolo, e peça para o cliente fazer o transporte. O cliente não pode pegar? Então não aceite a encomenda.





É sempre bom lembrar que todas estas perguntas básicas devem ser feitas na hora da encomenda, não na hora da entrega!

TURBULÊNCIAS

Saímos do local de trabalho com o bolo e entramos no carro. Agora começa uma nova tortura. No Brasil está difícil encontrar em qualquer cidade ruas bem pavimentadas, sem buracos ou quebra-molas. Então devemos contar sempre com uma viagem muito turbulenta.

Para passar por isso sem traumas, certifique-se de que – principalmente para bolos de andares – este esteja muito bem estaqueado e colado à tábua, e que nada tenha risco de quebrar ou cair.



O que tiver risco de cair deve ser colocado apenas no local da festa. O que tiver risco de quebrar, devemos levar peças a mais no carro, para substituição

O que tiver risco de cair deve ser colocado apenas no local da festa. O que tiver risco de quebrar, devemos levar peças a mais no carro, para substituição. O ideal para uma decoração que apresente perigo no transporte é ter toda a decoração duplicada em uma caixa de “primeiros-socorros”. Se precisar usar, ótimo, pois resolveu o problema. Caso não precise, melhor ainda! Fica de estoque.



Caixa de primeiros-socorros de um decorador de bolos:

Vai depender do que você está utilizando no bolo que está sendo entregue, mas em geral deve conter glacê real, flores a mais, vela extra e cola de CMC.





AUXILIARES

Sempre devemos ter um motorista e um auxiliar (se possível, dois auxiliares), por uma série de razões. Primeiramente, porque nem sempre é permitido estacionar no local da festa, principalmente os fornecedores. Muitas vezes o carro fica em local proibido, e a multa pode ser quase o preço do bolo.

O ideal é que um auxiliar leve o bolo, e o motorista fique circulando com o carro até que o auxiliar volte, evitando atrasos e desgastes.

Além disso, nem sempre o local da festa é de fácil acesso. Neste caso, é bom contar com dois auxiliares. Ou ambos carregam o bolo ou um carrega o bolo e o outro abre a porta do elevador, procura o responsável pelo recebimento, abre e fecha portas de salão, chama o porteiro etc.





Outro ponto a ser levado em consideração é que um bolo com andares representa sempre uma preocupação para cada andar. Em situações como essas, o colo do auxiliar é quase igual ao colo de mãe: apara e cuida. Se não puder ir no colo, que fique ao alcance dos olhos, de forma que o auxiliar avise em caso de emergência.



Pregue nos pés de todas as suas tábuas uma rodelinha de lixa grossa ou velcro, com a parte áspera para fora. Isto aumentará o atrito com as superfícies, principalmente com o carpete da mala do carro.

O CARRO

Deve ser alto, e de preferência com base plana 180 graus. Nem pense em carros populares. Investir neste item é uma das partes de se tornar profissional.

Para carros que serão de entrega e da família, observe se o banco traseiro é bipartido (metade do banco abaixa, formando uma extensão da mala), de forma que o auxiliar vá ao lado do bolo. Para carros exclusivos de entrega, invista em utilitários. Cabe um monte de coisa, é alto e a porta é bem larga.

O MOTORISTA

Esta pessoa deve ter a serenidade do Buda, a perícia de um piloto de F1, o cuidado de uma mãe, e a responsabilidade de quem ama a própria vida. Não entregue um bolo (a vítima fatal), dentro de um carro (uma arma letal), nas mãos de um motorista “nervosinho” ou com pouca paciência (serial killer





de bolos). Este motorista deve andar muito devagar, sempre na pista da direita, sem querer ultrapassar ninguém. Deve enxergar os buracos e quebra-molas na via. Pressa é fatal. Por isso entregamos nosso valioso produto muito antes da hora combinada, evitando imprevistos.

Boa aparência e boa comunicação também é importantíssimo. Ele estará nos representando com o bolo na mão. Não queremos que esteja suado, mal vestido, e não saiba se comunicar. Um motorista responsável pelo bolo é nosso representante, e deve ter um treinamento adequado.



Devemos sempre somar custos subjetivos, como o “custo-responsabilidade” e “desgaste físico” (carregar bolo pesado)

COBRANÇA DE ENTREGA

O valor irá variar conforme a região. A fórmula é: considere o valor do táxi por região (do seu bairro até as principais zonas da sua cidade).

O preço do taxímetro já inclui desgaste e combustível.

No nosso caso, devemos somar custos subjetivos, como o “custo-responsabilidade” e “desgaste físico” (carregar bolo pesado). Some ao taxímetro um valor que considere justo para pagar estes custos subjetivos, e diferencie o preço se o bolo for de um andar, dois, três andares, e assim por diante.





NAKED CAKE – ONÇA POR DENTRO E POR FORA

Fazer um “Naked Cake”, pela tradução livre, “bolo pelado”, pode parecer mais fácil, por não precisar ser coberto. Mas isso é um engano. Como costume dizer, um bolo “nu” é como um nu artístico: se o corpo não estiver perfeito, melhor não fazer! Falando em segurança no transporte, um bolo deve ser seguro com ou sem cobertura. É um grande engano pensar que a massa de açúcar – não muito espessa – que cobre um bolo, irá sustentar e dar total segurança para o transporte.

Precisamos nos preocupar com o visual de cada camada a ser exposta, que deve estar no mesmo tom, e o mais plana possível. Por isso, cuidado ao desvalorizar esta técnica que veio para ficar, deixa nosso bolo apetitoso, cheiroso, e muito charmoso!

A seguir, você verá duas técnicas que complementam o “nu”: a estampa de onça, não apenas por fora, na decoração do bolo, mas também na massa interna. Diferente e surpreendente!

MATERIAIS

- Pão duro
- Peneira
- Colher grande
- Espátula
- Tesoura
- 3 tigelas de tamanhos variados para dividir a massa
- 1 lápis
- 1 régua
- 1 pincel
- Forma de 25cm de diâmetro (receita de bolo básico)

INGREDIENTES

- Massa de bolo branca
- Recheio de chocolate com consistência mais firme
- Farinha de trigo
- Chocolate em pó
- Cacau em pó
- Manteiga ou gordura vegetal
- 3 sacos de confeitar (um saco só com a matriz, um saco bico perlê nº 9 e outro com bico perlê nº 4)
- Transfer de onça próprio para bolos
- Papel manteiga







PASSO A PASSO

1 Com o auxílio do lápis, marque o transfer com o tamanho do fundo da fôrma. Depois corte o círculo formado

2 Com a régua, meça a altura da lateral da fôrma. Então, passe a medida para o transfer e corte. Se for necessário, emende até chegar no diâmetro desejado. Descarte a margem não impressa do transfer



3 Utilize um pincel para untar ligeiramente (apenas algumas pinceladas) a fôrma, com gordura vegetal ou manteiga, apenas para acomodar o transfer. Lado impresso voltado para a massa

Importante

Para fazer um bolo com duas ou mais camadas, apenas uma das formas levará a estampa no fundo. As demais serão forradas no fundo com papel manteiga e terão a estampa apenas na lateral





4 Divida a massa de bolo branca (receita de sua preferência) em três porções, da seguinte maneira:

- metade deve ser colocada na tigela maior. Esta parte permanecerá branca
- separe uma pequena porção do restante (1/3), coloque na tigela menor, peneire chocolate em pó e/ou cacau em pó, misture com o auxílio do pão duro, deixando a massa com um tom mais claro de chocolate
- a massa que sobrar (2/3) deve ter colocada na tigela de tamanho intermediário. Peneire chocolate e/ou cacau em pó e misture deixando a massa com um tom de chocolate bem forte



Importante

Ambas as massas que levam chocolate precisam estar com uma consistência grossa. Caso contrário, a massa irá se desfazer na forma. Para engrossá-las, peneire farinha de trigo.



Estude as cores, o contraste é fundamental para o efeito "onça", cores muito próximas não criam o contraste esperado





5 A massa branca deve ser colocada no saco de confeitar apenas com a matriz. A massa de chocolate escuro no saco com bico perlê nº 9 e a mais clara em um saco com bico nº 4



6 Espalhe uma "fina" camada de massa branca no fundo da assadeira



7 Com o saco de confeitar de massa mais escura, faça pequenas meias luas irregulares espaçadas sobre a massa branca



8 Depois, delicadamente desene no meio dessas meias luas com a massa mais clara, tomando cuidado para uma massa não escorrer sobre a outra

9 Novamente com a massa mais escura, contorne a massa mais clara, escondendo a massa mais clara





10 Com o saco de confeitar de massa branca, faça uma segunda camada preenchendo os espaços vazios e então, cobrindo as meias luas, garantindo que elas não sairão do lugar



11 Repita o processo com o saco de confeitar de massa mais escura, fazendo novas meias luas irregulares em outros pontos. (Para deixar as manchas diversificadas)



12 Com o bolo pronto, comece a montagem pelas camadas que levaram o transfer apenas na lateral

13 Retire o papel manteiga e retire a casquinha superior da massa, para evitar a linha entre as camadas, isso pode ser feito com fio-dental ou faca de serra longa





14 Faça uma pequena fenda no bolo para conferir que o interior ficou com o aspecto de onça. Para fechar, cole com um pouco de recheio

15 Coloque o recheio em cima da primeira camada. (Caso deseje umedecer o bolo, faça antes do recheio, lembrando que, como o bolo é aberto, ele não poderá ficar muito molhado)

16 Repita o processo com a segunda camada, e então, por cima, coloque o bolo que recebeu o transfer no topo

17 Arremate o décor dando um nó ao redor do bolo com fios de palha

Importante

Para deixar o naked cake ainda mais natural, coloque mais recheio nas bordas, garantindo um leve caimento deste









CAPÍTULO 11

E nosso trabalho, quanto vale?





NÃO VOU DIZER AQUI O QUANTO COBRAR, seja em reais, dólar, euro, ou ien, pois acredito que você não deva se guiar pelo preço de ninguém. O importante mesmo é que você entenda como chegar ao seu próprio preço.

Parta sempre do princípio que, se você está cobrando, é porque já tem segurança no que faz. É isto que separa o profissional de um amador. Se o pensamento “será que estou cobrando caro?” passar por sua cabeça, significa que ainda falta segurança. Então não cobre e aproveite o período para treinar e presentear com bolos, o que é também um excelente investimento. Pense no bolo como o seu cartão de visitas. Todos que o provarem na festa e gostarem, serão clientes em potencial. Isto serve como teste de mercado, além de ser uma bela forma de exercitar as técnicas aprendidas.

Passada esta fase inicial de insegurança, a fórmula matemática é fácil, e serve para todos:

- Custo Direto > dividido pelo > Número de Pessoas X 3

Não é complicado, onde:

- Custo Direto = o que você gastou de ingredientes, cobertura, fita e tudo mais que você precisar comprar para fazer este bolo.
- Número de Pessoas = o rendimento do seu bolo.
- X 3 = esta multiplicação fecha o ciclo. Uma parte paga o seu custo direto (aquilo que somou na notinha do mercado), a segun-





da parte paga o seu Custo Indireto (aquilo que eu não consigo somar, mas eu gasto, como gás, luz, tempo trabalhado etc), e a terceira parte te dá o seu lucro líquido.

Com isso, chegamos ao valor mínimo. Se você fez a conta e concluiu que está cobrando menos, significa que você está trabalhando muito, pagando o mercado, e lucrando nada. Se está na faixa, maravilha! Já é possível obter algum lucro.



Gostaria de poder repetir em todas as páginas deste livro que nosso trabalho envolve arte, e arte não se compra pelo menor preço

Devo alertar que esta conta não dará o mesmo preço para todos. Receitas, os ingredientes e coberturas são diferentes, logo, nada mais justo que o custo também seja diferente. Ainda assim, a equação é para todos, pois ela dará o valor, e não preço. O preço, se quiser e puder, você aumenta.

Após todos os cálculos de custo, chegando à conclusão de seu preço final mínimo, devemos seguir por dois caminhos, apesar de opostos, muito eficientes: ou você cobra o valor mínimo calculado, sem dar o tal “descontinho”, ou você dá o bolo de presente.

O cliente achou caro e pleiteou um preço mais barato?

Pense em outras opções, que não o desconto. Que tal diminuirmos o bolo ou simplificarmos a decoração? Nosso trabalho tem um valor subjetivo – o da arte.







Por isso, pense um pouco se você não está trabalhando muito, abrindo mão de um bom acabamento, perdendo momentos com a família que jamais voltarão, por nada. Pense se um não aqui e outro ali ajudariam você a ganhar mais dinheiro, tempo e respeito.

ARTIMANHAS DO SUCESSO

Na nossa profissão é furada colocar propaganda em um quadrinho de uma página dos Classificados no início de carreira. Acredite: isso não vende. Quando já dominamos a arte de fazer e decorar o bolo, os clientes parecem brotar naturalmente.

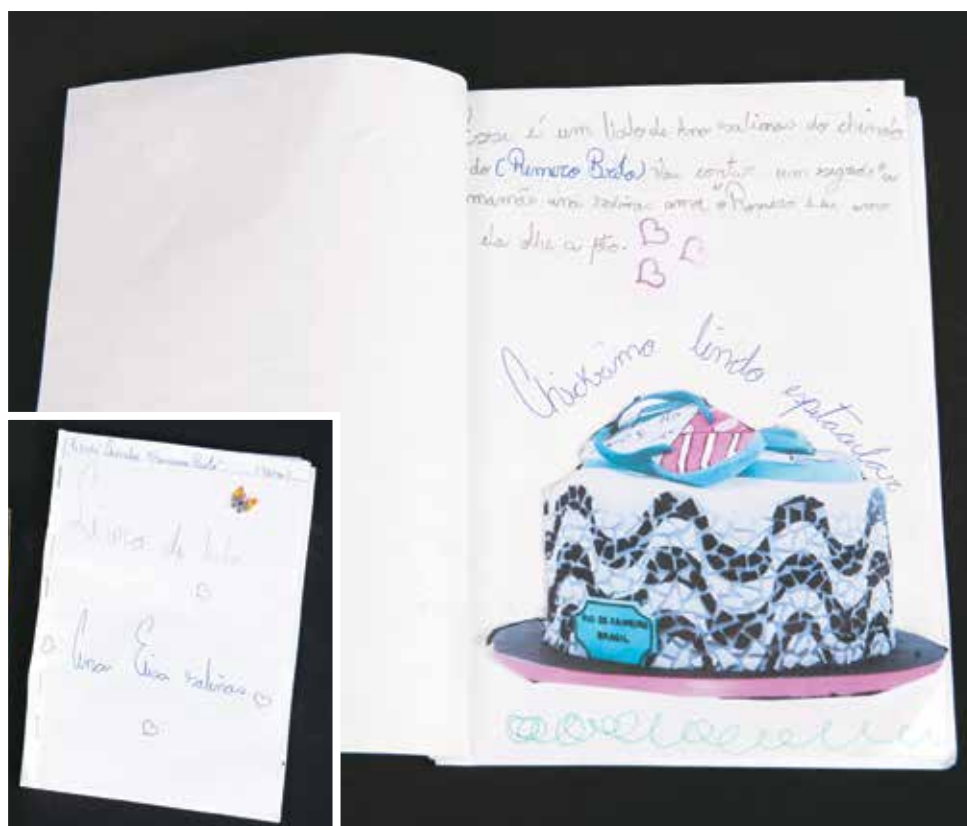


Pense um pouco se você não está trabalhando muito, abrindo mão de um bom acabamento, perdendo momentos com a família que jamais voltarão, por nada

Se você está começando e o seu nome ainda não é forte no mercado, a sua propaganda será mais uma entre tantas que avisam “meu bolo é o melhor em sabor e preço”. E ganha quem convencer com a foto mais linda, o texto mais bem escrito e o maior espaço no tal quadrinho do jornal. Mas será que é isso que o cliente quer? Ou será que o cliente quer qualidade, sabor e, de quebra, beleza?

Gostaria de poder repetir em todas as páginas deste livro que nosso trabalho envolve arte, e arte não se compra pelo menor preço. O cliente que chega até você por ser o mais barato está dando dicas claras que não valoriza o seu trabalho. Este cliente não escolheu você. Ele escolheu o dinheiro dele.





Acima, o registro do "livro" que minha filha Nina, de 8 anos, escreveu, depois de tantos dias e noites "sem mãe" para que esse livro fosse publicado

Sendo assim, recomendo que você escolha seu cliente também, e peneire cuidadosamente quem realmente gosta e valoriza o seu trabalho. Colocar um bolo a leilão na base do "quem dá menos" é o princípio do fracasso financeiro.

Acredite, sem que você perceba, o telefone começará a tocar, com pessoas interessadas no seu trabalho, até que, de repente, você se verá com cinco, oito, dez bolos em uma semana. Neste ponto, não podemos apenas ser artistas e bom culinários. Devemos também ser ótimos administradores de tempo, de trabalho, de tudo. Você começará a sentir neste momento a deliciosa dor do crescimento.





BOLO PROVENÇAL

Esta proposta, que envolve ao mesmo tempo técnica simples e básica de rosinhas para quem está iniciando nesta divina e divertida profissão, mostra também a irreverência e o diferencial do SugarVeil, que – sim, exige investimento – mas faz um efeito incrível rendado e totalmente comestível.

A decoração exibida no passo a passo a seguir, poderia ser utilizada em uma linda festa de aniversário ou de 15 anos.

As “Candy Colors” – os tons pastel típicos, que apeteçam e dão toda a leveza ao trabalho – podem ser combinados perfeitamente com tecidos estampados, louças e uma infinidade de opções criativas para nossos competentes parceiros decoradores de festas. Um verdadeiro prato-cheio de inspiração.

Basta retirar a renda do sugar veil, e poderíamos utilizar um bolo como este para festas infantis, chá de bebê, batizados ou um ano.

MATERIAIS

- “Peteca” de maisena
- Rolo pequeno de abrir massa
- Cortador de tiras
- Cortador de Pizza
- Saco de confeitar com matriz e bico perlê 1,5
- Espátula SugarVeil
- Molde de silicone SugarVeil
- Extrusor

INGREDIENTES

- Glacê real Arcólor
- Pasta americana branca Arcólor
- Corante vegetal em pasta Arcólor verde, rosa e marfim
- SugarVeil
- 1/2 xícara de água fervendo
- Gordura vegetal para untar o molde



E nosso trabalho, quanto vale? 





PASSO A PASSO

1 Monte um bolo com 3 andares, cobrindo o maior de rosa claro, o intermediário de verde claro e o superior marfim

2 Tinja a pasta americana branca em 2 tons de rosa (bem claro e outro mais escuro) e verde bem claro

3 Com o rolo pequeno, abra a massa rosa clara fina, utilizando a peteca de maisena. Corte tiras de aproximadamente 1,5cm de largura. Repita o procedimento para a massa marfim, cortando tiras de 0,5cm de largura

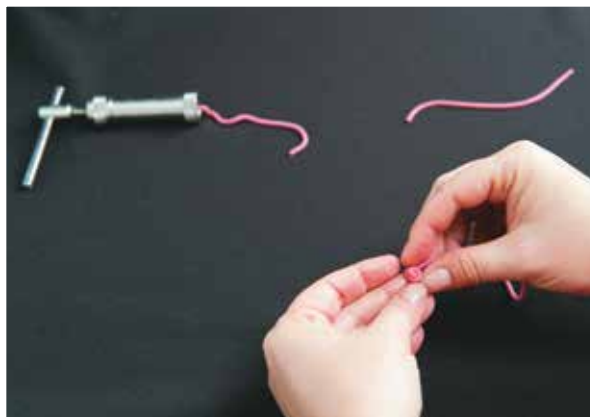


4 Usando um pouco de cola de CMC, cole as tiras rosa claro na lateral do bolo intermediário (verde claro), sempre de cima para baixo, para que mantenha a posição vertical perfeita. Em cada da lado da tira rosa, aplique 2 tiras verde claro, e complete toda a lateral repetindo o processo





5 Faça pequenos botões de rosa. Com a ajuda de um extrusor, faça rolinhos finos de massa rosa escuro, utilizando bastante gordura vegetal para deixar a massa mais maleável



6 Com a ponta dos dedos, apenas enrole apertado cada rolinho, até a medida desejada

7 Aplique 3 pequenas flores formando um bouquet, colando sobre cada tira verde, com um pouquinho de cola de CMC, intercale a quantidade de flores como desejar





8 Com glacê real branco, arremate entre as tiras pequenos poás de bico perlê 1,5



9 Complemente o bouquet fazendo pequenas folhas. Com massa verde clara, faça uma bolinha, e desta bolinha transforme em uma gotinha, achatando-a e marcando o veio central com a ajuda de um palito. Colando no bolo com cola de CMC





PARA O SUGARVEIL:

10 Unte o molde de silicone do SugarVeil com uma fina camada de gordura vegetal em temperatura ambiente. Bata o SugarVeil conforme receita, e coloque 2 colheres de sopa do creme no início da renda



11 Passe firmemente a espátula SugarVeil contra o molde de silicone, de forma que o creme penetre em todas as cavidades da renda. Caso necessário, repita o procedimento em locais onde haja falhas



12 Deixe a massa secar no molde sob 2 spots com lâmpada de 100W em cada por aproximadamente 20min, ou dentro de um forno desligado apenas com a luz acesa, por 30 min

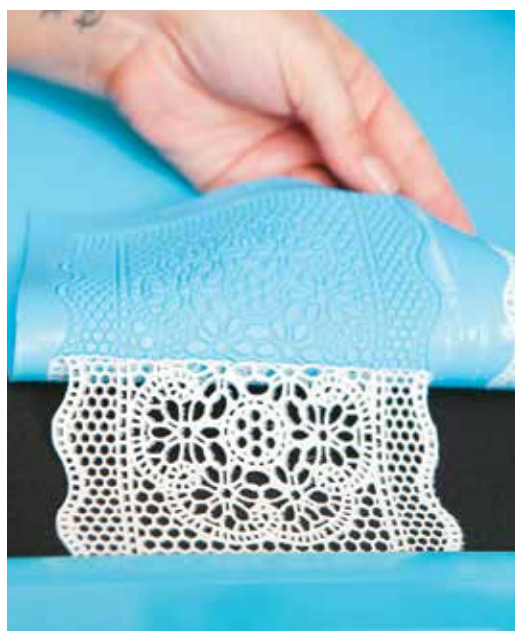




13 Verifique a secagem levantando uma das pontas da renda. Se soltar com facilidade, está pronto para ser retirado



14 Retire o SugarVeil virando o molde contra a superfície da mesa, e puxando o molde de silicone, sempre segurando a "renda" pronta com o auxílio da espátula SugarVeil



Para evitar rasgar a "renda" na hora de retirá-la mantenha a espátula sempre próxima do molde de silicone





15 O SugarVeil irá manter-se maleável e flexível por até 12 horas depois de retirado do molde, porém é preciso ter cuidado pois trata-se de um material delicado



16 Com uma tesoura, podemos retirar qualquer parte da "renda" e aplicar em bolos, as sobras (pequenos retalhos) podem ser utilizados em cupcakes, biscoitos ou tortas





17 Passe uma fina camada de gordura vegetal na superfície do bolo e cole a renda aos poucos no local desejado

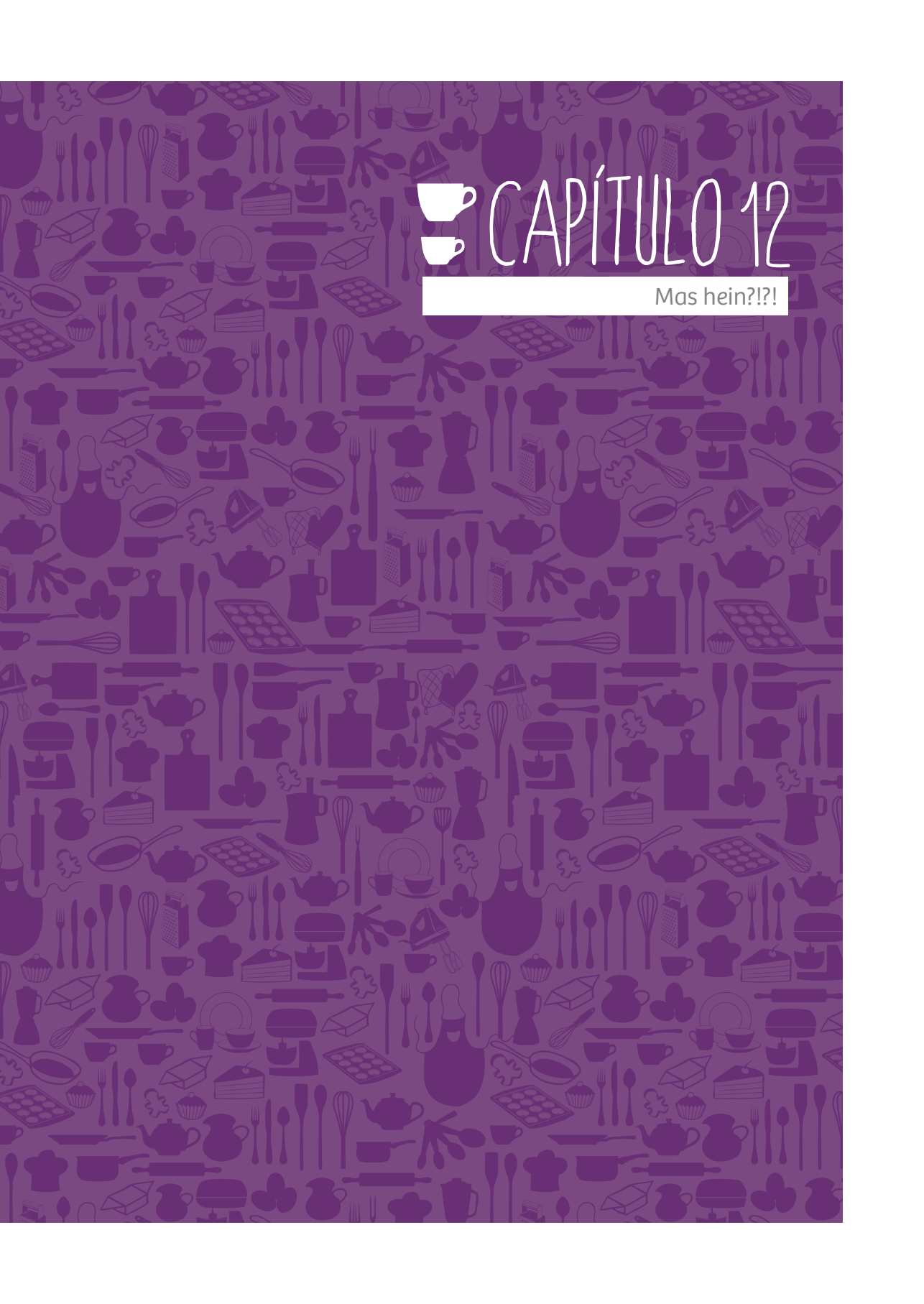
A sobra do SugarVeil batido poderá ser guardada em geladeira por 3 dias, em um recipiente com tampa, isolando a mistura com um plástico para conservação. Ao reutilizar, volte com a mistura à temperatura ambiente e bata novamente com uma colher para homogeneizar a massa







“Entre na cozinha, abra a agenda e programe-se para a semana que seguirá...”

The background of the entire page is a dense, repeating pattern of purple kitchen-related icons on a dark purple background. The icons include various items such as teapots, coffee cups, forks, spoons, whisks, rolling pins, graters, and different types of cakes and pastries. The pattern is uniform and covers the entire area.

CAPÍTULO 12

Mas hein?!?!



ORGANIZE-SE MENSALMENTE

- > Abra a sua agenda sempre no dia 30 de cada mês, para verificar o que vem pela frente. Lembre-se que elementos que dependam de encomendas de terceiros, como tábuas, por exemplo, quanto antes forem organizados, melhor.
- > Cuidado ao agendar. Quando o cliente der uma data, verifique com antecedência não apenas o dia, mas a semana que envolva a data. Se você já tiver bolos grandes e complicados, ainda que poucos, avalie se você dá conta de pegar mais um, mesmo que tenha uma decoração bem simples.
- > É hora de consultar não apenas a agenda, mas também o extrato bancário. Veja se os depósitos dos sinais estão ok, e caso não estejam, este é o momento de lembrar o cliente, de forma sutil e delicada.
- > Pergunte aos clientes sobre os profissionais envolvidos na festa, como fotógrafo, cerimonial e decorador. Entre em contato com cada um deles, apresente-se, mantenha-os informados sobre o bolo, e no caso específico de decoradores, estreite a relação, pois nosso trabalho está mais do que relacionado ao deles. Questione-o sobre cores usadas na decoração, tecidos, e outros detalhes, e veja se está tudo ok. Solicite amostras, se necessário. Lembrando que estamos com um mês de antecedência!

ORGANIZE-SE SEMANALMENTE

- > Sempre com a antecipação de no mínimo uma semana, entre na cozinha, abra a agenda, e programe-se para a semana que seguirá. Faça um levantamento dos ingredientes



que irá precisar (tipo e quantidade), providencie as fôrmas, as tábuas, e o que mais envolver a encomenda. Atenção dobrada para elementos vindos de outros fornecedores, como bonecos de topo em biscuit, decoração específica etc, e tábuas de bolos alugadas. Estas peças devem estar com você pelo menos três dias antes da entrega do bolo.

Nunca aceite encomendas com menos de uma semana de antecedência, pois precisamos deste tempo para nos organizarmos.

Recomendo fortemente que seja exigido pelo menos 40% do valor do bolo como sinal, sendo depositado no ato da encomenda. Caso contrário, este bolo não entrará no plano da organização semanal.

Faça uma agenda, colocando cada encomenda no dia correto, contendo todos os dados referentes ao bolo, tais como: nome, telefone e e-mail do cliente, endereço da entrega do bolo (se for o caso), horário da entrega, tema, número de pessoas, sabor da massa e recheio, número de andares, e se possível, anexe um croqui (desenho rascunho) de como será o projeto.

IMPORTANTE

Marque um horário de entrega em que o bolo, ao chegar na festa, já encontre a mesa no lugar, pronta e arrumada. Não marque muito cedo, a fim de evitar a exposição desnecessária do bolo ao vaivém das pessoas que trabalham na organização na festa, como instalação de luz, floristas, ou até mesmo a montagem da própria mesa. Isso pode ser desastroso.





Ainda sobre o horário, marque sempre um intervalo de duas ou quatro horas, ao invés de hora certa. Por exemplo, se o cliente quer o bolo às nove horas, marque de sete às nove. Nunca sabemos os imprevistos que poderemos ter. E neste intervalo, programe-se para que seu bolo seja entregue o mais próximo possível de sete horas. Assim, caso haja um pneu furado, temos tempo de ação.

Coloque os bolos em uma lista as prioridades, em ordem cronológica, obedecendo grau de dificuldade, tempo de secagem etc. Por exemplo, se eu tenho um bolo para sexta-feira, com um personagem modelado em açúcar, e outro para sábado repleto de flores, darei prioridade às flores, por precisarem de maior tempo de execução e secagem.

Siga a sua lista de prioridade, começando no mínimo cinco dias antes. Deixe as peças, as modelagens ou as flores secando 24 horas abertas em contato com o ar, e depois feche-as em caixas protegidas da luz, para não desbotarem ou alterarem as cores.

Com três dias de antecedência à entrega, confira se o depósito do sinal foi feito, se os elementos alugados ou de outros fornecedores foram entregues. Entre em contato com o cliente para confirmar o horário de entrega. É muito importante um contato anterior com o cliente, não apenas para confirmação, mas para mantê-lo seguro quanto ao seu profissionalismo.



É muito importante um contato anterior com o cliente, não apenas para confirmação, mas para mantê-lo seguro quanto ao seu profissionalismo



CONGELANDO O BOLO

É muito frequente a pergunta sobre o congelamento de um bolo, se é possível, e se é recomendado.

É, sim, possível, e fica muito bom, desde que seguindo algumas dicas e macetes. É recomendável? Depende. Respondo esta pergunta com outra: “é necessário?”

Se eu posso assar o bolo, cobrir e decorar fresco, por que não fazê-lo? Mas, se para dar conta das encomendas da semana, o congelamento passa a ser extremamente recomendável, passo a considerar. Perceberam a diferença?



**Se eu posso assar o bolo, cobrir e decorar fresco, por que não fazê-lo?
Mas, se para dar conta das encomendas da semana, o congelamento
passa a ser extremamente recomendável, passo a considerar**

Podemos organizar nossa cozinha para, por exemplo, termos todas as camadas de bolo congeladas. Assim, descongelamos apenas o número necessário para a montagem de cada bolo, agilizando o trabalho. Também podemos congelar o bolo já recheado, com ou sem cobertura. Porém, temos algumas técnicas a seguir:

1. Asse as camadas de bolo e deixe-as esfriar completamente. O resfriamento deve ter sempre o dobro do tempo que se levou para assar: ou seja, 30 minutos para assar, 60 minutos para esfriar.





2. Depois de bem frias, embale muito bem com plástico filme cada camada individualmente. Nunca embale morno! O vapor quente que é formado no processo vira gelo, e quando descongela, vira água. Além de que, quando fechamos um alimento ainda morno, temos um maior risco de desenvolvimento de colônias de bactérias. A zona de risco para a proliferação de bactérias varia na descida de 50°C até 16°C. Quanto mais rápido passar por esta faixa de temperatura, melhor. Coloque uma etiqueta com a data do congelamento, e tenha como prazo de validade dois meses. Congele imediatamente após o empacotamento.

3. Nunca congele em congelador de geladeira, e sim em freezer. O freezer além de ter a temperatura mais baixa (causando um impacto maior na estrutura, congelando mais rapidamente), mantém esta temperatura mais estável, preservando assim a qualidade do produto.

Quanto mais rápido um alimento congela, mais seguro ele é. Por isso, muitas empresas utilizam a técnica de congelamento a baixíssimas temperatura, em nitrogênio líquido – técnica conhecida como supercongelamento. Ana Maria Salinas, minha mãe, foi pioneira no Rio de Janeiro, na década de 90, no uso de supercongelamento em alimentos!

4. Para o caso do bolo já recheado, evite recheios à base de amido de milho, pois no descongelamento, dessoram e perdem textura, dando uma consistência semelhante ao “talhado”. O ideal na culinária é que o tempo de fogo engrosse o ponto, e não artifícios como o uso do amido.



Sugiro que congele os bolos montados dentro de aros, para não perderem a forma, nem amassarem ao descongelar.

5. Para bolos já cobertos, tanto com famílias de pasta americana, como famílias de glacê mármore, deixe a cobertura descansar no bolo no mínimo duas horas, para criar uma resistência superficial. Embale muito bem com o plástico filme e congele imediatamente.

6. Independentemente do caso, tanto em camadas individuais, como com o bolo recheado e coberto, deixe descongelar sempre na embalagem. Assim, o processo físico natural de condensação ocorrerá sobre o plástico (veremos que ele ficará molhado), e não a superfície do bolo ou cobertura.

7. Descongele sempre à temperatura ambiente. Bolos não devem ser levados à geladeira. Ao contrário do congelamento, o descongelamento deve ser um processo lento, porém também gradual. Recomendo que retire o bolo do freezer na noite da véspera a ser usado.

8. Não congele o bolo já decorado.



Descongele sempre à temperatura ambiente. Bolos não devem ser levados à geladeira. Ao contrário do congelamento, o descongelamento deve ser um processo lento, porém também gradual. Recomendo que retire o bolo do freezer na noite da véspera a ser usado





DÚVIDAS

Posso manter meu bolo em geladeira? Não, nunca. O que é sempre mantido em geladeira é torta, que é bem diferente do bolo. A torta leva a massa básica de pão-de-ló, apenas para sustentação de cremes, frutas e recheios. Já o bolo, deve ter sempre a textura da massa do bolo “da nossa vovó”. A geladeira retira esta textura, levando umidade, e deixando-a mais “massuda” e compacta. Um bolo deve ser mantido sempre à temperatura ambiente, ou congelado.

Preciso deixar o bolo esfriar para desenformá-lo? Não. Devemos desenformar o bolo sempre quente, porém, sem mexer nele. Ao virar a fôrma quente sobre uma superfície plana e coberta com um papel manteiga, devemos deixar o bolo parado, sem cortar nem rechear, até que resfrie completamente. Manter o bolo na fôrma quente até que esfrie, pode gerar retrações, além do ressecamento da massa.

Bolo pode ser recheado com frutas? Não, nunca, pois corre risco de azedar. Algumas frutas como o abacaxi, por exemplo, mesmo depois de cozidas voltam a sorar. O soro novo, se ficar em temperatura ambiente, azeda. Para ter recheio de fruta, é torta, e deve sempre ser mantida em geladeira.

Bolo pode ser decorado com chantilly ou marshmallow? Não, nunca. Mais uma vez, isso é torta. Tanto o chantilly quanto o marshmallow, se não conservados em geladeira, perdem o ponto e a forma.







CAPÍTULO 13

Receitas da vovó

Chicofa

9 gemmas de pedralhos, pinta
de bater bem com 1 clara, e
a com 4 colheres de massa, e ca-
te, pinta-se 1 colher de man-
ga, faze-se os biscoitos e
ao forno quente.

Magdalena

5 gemmas de ovos, 200 gram
de assucar, 125 de man-
ga, 125 de farinha, as
gemmas com o assucar, depois
a farinha, depois a man-
teiga, e por ultima 3 claras
bem batidas, faze-se quantos



SABOR EM FOCO

SABEM AQUELE CHEIRINHO DE BOLO FRESCO, aquele bolo saindo do forno quentinho, que nem queremos esperar esfriar para correr no prato e roubar um bom pedaço? Pois é exatamente isso que queremos resgatar aqui neste capítulo.

Agora que já temos muitas ideias e técnicas de decoração artística, vamos falar um pouco sobre sabor.

Descobrimos bolos. Descobrimos sabores. Descobrimos combinações.



Aqui provamos ovo a ovo, grão a grão de açúcar, que as massas mais gostosas de “bolos da vovó” podem sim ser decoradas. E olha que quando falo “da vovó”, quero dizer que são da vovó mesmo, tiradas do livro de receitas da família Salinas, escrito lindamente a bico de pena, com caligrafia caprichada.

Sempre defendemos o bolo como sobremesa da festa, e obviamente, defendemos o bolo delicioso.

Foi-se o tempo em que havia uma barreira de preconceito, retratada na máxima “bolo lindo, bolo ruim”, e que deveria ser duro, seco, e com sabor duvidoso.

Pois aqui provamos ovo a ovo, grão a grão de açúcar, que as massas mais gostosas de “bolos da vovó” podem sim ser decoradas.





E olha que quando falo “da vovó”, quero dizer que são da vovó mesmo, tiradas do livro de receitas da família Salinas, escrito lindamente a bico de pena, com caligrafia caprichada.

O livro por si só já é uma arte... imagine o que tem lá dentro!

Todas as receitas foram testadas com uso de fondant (pasta americana), e têm a maravilhosa versatilidade de também poder ser utilizadas em cupcakes.

Então vamos lá: mise-en-place na bancada, avental amarrado, mangas arregaçadas, forno aquecido.... agora é mão na massa e provar essas delícias que vovó Salinas nos deixou de herança.

Temos certeza que seus clientes irão se surpreender com o sabor de casa, de carinho e de bolo de verdade!

Dicas quentíssimas da Ana Salinas para assar um bolo incrível

- Para dar umidade ao seu forno, coloque desde o pré-aquecimento até o final da cocção, uma vasilha de aproximadamente 20cm com água. Esta água formará um vapor que será absorvido pela massa do bolo, deixando-o mais macio e molhadinho
- Todos os ingredientes secos devem ser peneirados. Nada de preguiça, minha gente! Retirar os grãos mais grossos e maiores faz toda a diferença no resultado final
- Todos os ingredientes gelados devem ser usados à temperatura ambiente, para que a mistura do bolo fique homogênea e muito bem elaborada
- O investimento em batedeira planetária vale muito a pena. O nome “planetária” vem dos movimentos que a pá faz: de rotação, ao redor do próprio eixo, e de translação, ao redor de um segundo eixo, e sempre no mesmo sentido. Isto faz com que a massa fique bem aerada, atritada e misturada; além de decorar nossa cozinha, pois essas batedeiras são lindas!
- Atenção ao colocar a massa nas fôrmas: passou da altura, sinal vermelho! O seu bolo pode derramar e causar um verdadeiro caos! Vamos colocar em aproximadamente $\frac{3}{4}$ da altura total









BOLO DE CASTANHA DE CAJU

200 g de manteiga

2 xícaras de açúcar

3 ovos inteiros

3 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de castanhas de caju trituradas

1 vidro de leite de coco

1 colher de sopa de fermento em pó



COMO FAZER

Unte a fôrma com manteiga e polvilhe com farinha de trigo. Bata a manteiga com o açúcar até ficar um creme leve. Ainda batendo, vá colocando os ovos, um de cada vez. Com a batedeira em velocidade baixa, vá acrescentando a farinha, alternando com o leite de coco. Fora da batedeira, só envolvendo, acrescente as castanhas e o fermento.



Forno médio



Rende 1,450 kg





BOLO DE CENOURA

3 cenouras raladas no ralo grosso

3 ovos inteiros

1 xícara de óleo

1 xícara de açúcar

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

1 pitada de sal



COMO FAZER

Unte a fôrma com manteiga e polvilhe com farinha de trigo. Coloque no liquidificador, na ordem, os ovos, o óleo, a cenoura e o açúcar. Bata bem e vá acrescentando, aos poucos, a farinha e o sal. No final, fora do liquidificador e só misturando, o fermento.



Forno médio









BOLO DE CHOCOLATE

- 1 xícara de chocolate em pó**
- 1 xícara de leite talhado com ½ limão**
- 5 ovos inteiros**
- 2 xícaras de açúcar**
- 200 g de manteiga**
- 3 xícaras de farinha de trigo**
- 1 colher de sopa de fermento em pó**
- 1 pitada de sal**
- Essência de baunilha (opcional)**



COMO FAZER

Untar uma fôrma com manteiga e polvilhar com farinha de trigo. Bater a manteiga com o açúcar até ficar um creme leve. Ir acrescentando os ovos um a um, batendo. Em velocidade baixa, ir alternando a farinha misturada com o chocolate e o leite. No final, fora da batedeira e apenas misturando, o fermento e a essência, se desejar.



Forno médio



Rende 1,470 kg





BOLO DE CLARAS

[Para o aproveitamento de claras que sempre sobram da Baba-de-moça]

10 claras em neve firme batidas com 1 pitada de açúcar

150 g de manteiga

300 g de açúcar

250 g de farinha de trigo

½ xícara de suco de laranja

2 colheres de sopa de leite

1 colher de chá de fermento



COMO FAZER

Untar a fôrma com manteiga e polvilhar com farinha de trigo. Bater a manteiga com o açúcar até ficar um creme leve. Na velocidade baixa, ir alternando a farinha com o suco de laranja e o leite. No final, fora da batedeira e só misturando, o fermento. Acrescentar, misturando delicadamente, as claras em neve.



Forno médio



Rende 1,150 kg









BOLO DE COCO

150 g de manteiga

2 xícaras de açúcar

4 ovos inteiros

3 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de leite de coco

100 g de coco ralado fresco ou seco

1 colher de sopa de fermento em pó

1 pitada de sal



COMO FAZER

Untar a fôrma com manteiga e polvilhar com farinha de trigo. Bater em creme a manteiga com o açúcar e os ovos, qualquer de cada vez. Em velocidade baixa, acrescentar a farinha alternando com o leite. Fora da batedeira, só misturando, o fermento, o sal e o coco ralado.



Forno médio



Rende 1,380 kg



Dica

Se acrescentar chocolate granulado no final, vira Bolo Formigueiro





BOLO DE LARANJA

250 g de manteiga

3 xícaras de açúcar

3 xícaras de farinha de trigo

½ xícara de creme de arroz

4 ovos inteiros

1 xícara de suco de laranja

2 colheres de sopa de queijo parmesão

1 colher de sopa de fermento em pó

Raspas de casca de laranja à vontade

1 pitada de sal



COMO FAZER

Untar a fôrma com manteiga e polvilhar com farinha de trigo. Bater em creme a manteiga com o açúcar. Sempre batendo, acrescentar os ovos, um de cada vez. Com a batedeira em velocidade baixa, ir alternando a farinha com o suco de laranja. No final, fora da batedeira e só misturando, acrescentar o parmesão, o sal, as raspas e o fermento.



Forno médio



Rende 1,750 kg









BOLO DE LIMÃO

200 g de manteiga

2 xícaras de açúcar

3 xícaras de farinha de trigo

½ xícara de amido de milho

1 colher de sopa de fermento em pó

1 pitada de sal

Raspas de limão à vontade

1 xícara de limonada bem ácida, sem açúcar

5 ovos inteiros



COMO FAZER

Untar a fôrma com manteiga e polvilhar com farinha de trigo. Bater em creme a manteiga com o açúcar. Acrescentar os ovos, um de cada vez, batendo sempre. Com a batedeira em velocidade baixa, ir alternando a farinha misturada com o amido e a limonada. No final, fora da batedeira, misturar o sal e o fermento.



Forno médio



Rende 1,400 kg





CUPCAKES

Nada melhor que uma festa inesquecível ficar na memória não apenas nos momentos, mas no paladar de uma doce lembrança. E cupcakes são realmente perfeitos para isso!

Nos preocupamos em separar e adaptar receitas democráticas e versáteis neste livro, então, temos uma ótima notícia: as massas de bolo que sugerimos aqui são também perfeitas para cupcakes, e temos a certeza que farão muito sucesso. Mas, para que tudo dê certo, recomendamos que:

- As massas devem crescer ultrapassando um pouco a altura das forminhas. Caso contrário, o papel da forminha poderá soltar dos bolinhos, deixando um acabamento ruim. Dividimos a massa nas forminhas usando uma concha de sorvete.
- Olho no forno!!! Por ter menor volume de massa, o tempo de cocção de cupcakes pode ser menor do que os bolos em fôrmas tradicionais. Então, não dê bobeira, e muita atenção às primeiras fornadas de cada massa. Cada forno trabalha de uma forma, com pressões de gás diferentes, potências elétricas diferentes. Portanto, é importante que a gente crie uma certa “intimidade” com ele, e conheça os tempos para cada bolo.

E como fazer isso? Testando!

• Asse bolos e cupcakes sem compromisso para avaliação de quantidades, texturas, umidades e tempo de cocção. Isso facilitará muito o seu trabalho no futuro.

• Cupcakes não devem ser recheados, mas sim ter massas enriquecidas. Sugerimos pedaços de nozes, chocolate, damasco picado, ameixa picada, ou outros ingredientes que possam dar crocância à massa. O sortudo que receber ficará surpreso com as diferentes texturas.

• Para a cobertura dos cupcakes, sugerimos chocolate em barra derretido Rich's, e também o acabamento com creme BetterCreme. Fica lindo, delicioso, e sai muito bem nas fotos!

**Agora vamos lá....
mãos à obra,
e sucesso!**







RECHEIOS

Presença confirmada nas festas é o recheio do bolo. É o primeiro casamento perfeito antes do casal de noivos! É o que faz o bolo viver feliz para sempre, traz a alegria, e a boca suja da criança. Ou seja, fundamental.

A partir de agora você terá 3 dos nossos segredinhos de dentro do bolo revelados, que saem dos tradicionais e já manjadíssimos brigadeiros, que são: geleia de damasco, doce de ameixa e baba-de-moça.

E como neste capítulo estamos resgatando memórias familiares, esses sabores nos remetem à infância, e trazem o sabor de festa à lembrança. São opções certas para casamentos, onde os convidados esperam provar os doces típicos desta ocasião.

Esperamos que, com esse conjunto, você e seus bolos façam muito sucesso!





RECHEIO DE AMEIXA

1 kg de ameixa preta sem caroço

1 kg de açúcar



COMO FAZER

Colocar a ameixa de molho em água suficiente para cobri-la por, aproximadamente, uma hora. Passar pelo liquidificador ou processador com um pouco da água em que ferveu. Levar ao fogo com o açúcar até dar o ponto de geleia desejado. Se quiser, perfumar com um pouco de vinho do Porto.

RECHEIO DE DAMASCO

1 kg de damasco doce

1 kg de açúcar



COMO FAZER

Colocar o damasco de molho em água suficiente para cobri-lo por, aproximadamente, duas horas. Levar ao fogo até ferver durante 5 minutos. Bater no liquidificador ou processador até virar pasta, usando a mesma água na qual foi fervido. Juntar o açúcar e levar ao fogo até dar o ponto de geleia desejado.

RECHEIO DE BABA-DE-MOÇA

12 gemas

250 g açúcar

200 ml leite de coco

1/2 colher de sopa de manteiga



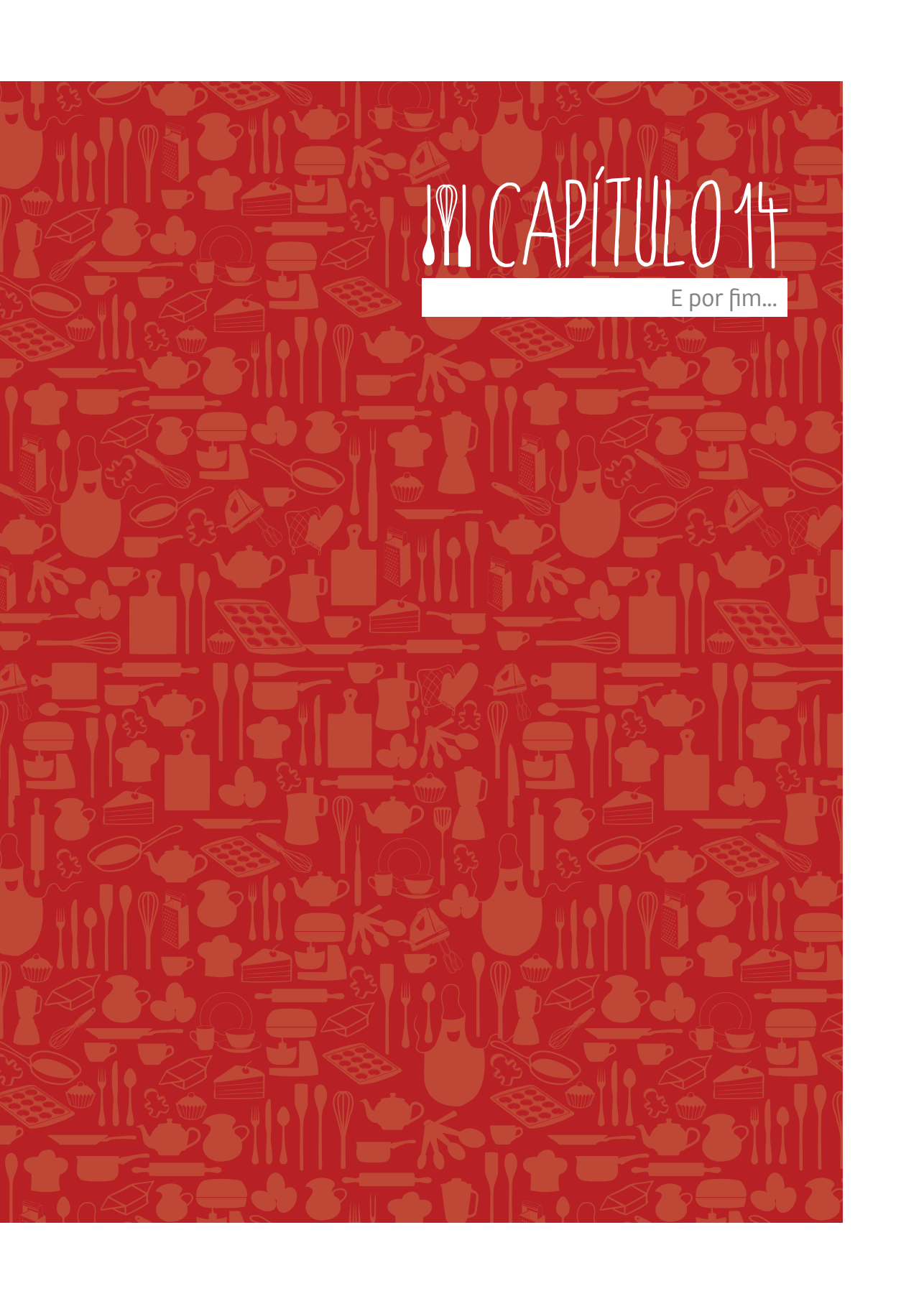
COMO FAZER

Levar ao fogo o açúcar com o leite de coco e 50 ml de água. Quando ferver, marcar 2 minutos e apagar o fogo. Acrescentar a manteiga e deixar esfriar, sem mexer. Juntar as gemas peneiradas e levar ao fogo brando até dar o ponto desejado.



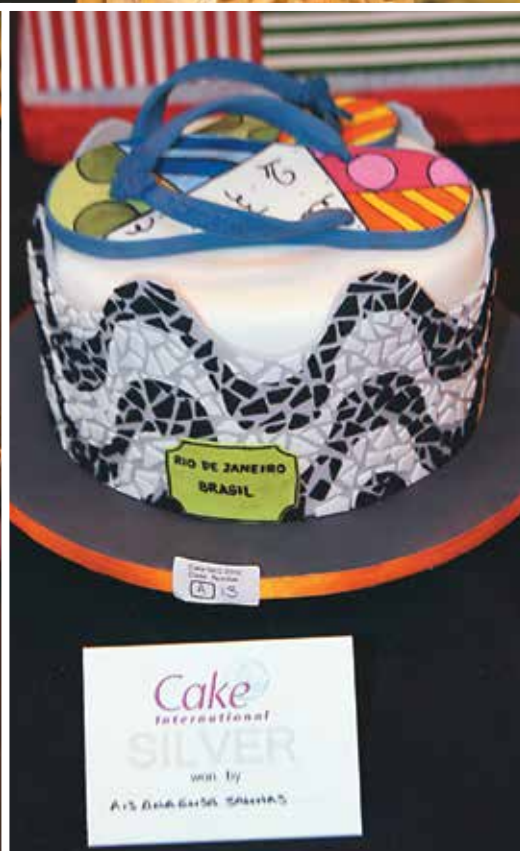


“O cliente que te
escolheu não merece
nenhuma falha”



||| CAPÍTULO 14

E por fim...





NO FIM DE 2012, vivenciei um verdadeiro sonho. Participar pela primeira vez de um evento mundial de confeitagem de bolos na Inglaterra, e ainda retornar ao Brasil com duas medalhas, foi uma experiência e tanto.

Mas depois de meses de concentração, inspiração para o que eu iria fazer, e três dias de muita tensão, pude perceber e aprender que a grande competição é individual, com conceitos e técnicas pessoais. Um bolo não pode nunca ser “mais um” em nossa carreira, ele precisa ser “O” bolo.

Ao deixar meus bolos nas mesas da área de competição, a insegurança e o medo tomaram conta de mim, pois sabia que além dos quesitos técnicos, a avaliação do quesito artístico é sempre muito subjetiva. E, ao olhar ao redor, foi impossível considerar o meu como “o melhor”. Grandes artistas do mundo inteiro expondo ali anos de experiência, em trabalhos únicos.

Mas lá entendi que a pontuação é de fato individual. Não competimos um contra outro, mas sim contra nós mesmos. Um dos juízes identificou um erro de acabamento, só percebido através da lente de aumento, que me tirou 1% da pontuação. Foi inevitável a minha cara de espanto. E ele me disse: “o cliente que te escolheu não merece nenhuma falha”. Esta frase me martelou a cabeça por uma noite inteira, e mudou meu conceito do que é um bom acabamento. Depois disso, voltei a competir por mais 2 anos, trazendo mais 4 medalhas, aprendendo sempre, tentando melhorar sempre.

“Novembro de 2012 – uma das melhores sensações que o bolo me trouxe – o resultado da competição nas mesas de avaliação, na Inglaterra: pela primeira vez 2 medalhas em um mesmo evento para um profissional do Brasil!”

Por que escrevo tudo isso? Para mostrar a todos o que realmente importa: que devemos encarar cada bolo que fazemos como se ele valesse medalha, e devemos olhar cada cliente como um grande juiz, que nos avaliará e nos aplaudirá – ou não – pelo resultado final. Não devemos caprichar mais em bolos valendo medalha. Devemos caprichar mais em todos, principalmente nos bolos de quem nos elegeu, e nos paga por isso.

Avental amarrado na cintura e ótimo trabalho para você!





O
nome
da
marina



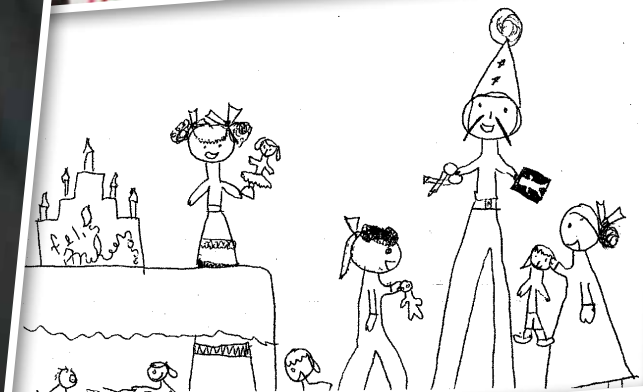
Ela fez uma festa para
a família



A mamãe
fazia
pipoca
para ela
comer



U galinha botava
OvO para Ela



O papai gostava
A mamãe adorava
ela

Esta obra foi editada conforme o Novo Acordo Ortográfico

Primeira edição, impressa em julho de 2013. Segunda edição,
impressa em julho de 2016, utilizando miolo papel couche
reflex fosco plana 150g/m² com capa dura, com texto em
caracteres do tipo Bree e Din