

Bolos



*Uma
prova de
amor com
pitadas
de carinho!*

*Entrevista especial: chef André Felipe, da
Confeitaria Doce Empório*

**“Um bolo faz você sentir que não há nada melhor do que um bolo,
e todo mundo deve sempre ter uma fatia.” - Chef Julia Child.**

EDITORIAL

Com alegria e entusiasmo, trazemos mais uma edição com temática relacionada à Confeitaria: “bolos”.

Após podermos oferecer à nossa equipe de jornalistas juniores a degustação de bolos deliciosos (e vivermos mais um momento especial juntos deles!), estamos oferecendo uma edição deliciosa aos olhos e às memórias degustativas e afetivas.

E quem não gosta de um bolinho recém-saído do forno, quentinho e acompanhado da bebida mais apreciada pelo brasileiro: o café? Sem esquecer que o protagonista das festas de aniversário e das festas de casamento, com certeza, é o bolo.

Seja um bolo simples, feito no velho (e querido) fogão de casa, ou um bolo exposto em uma confeitaria *gourmet* e chique, os bolos nos atraem pelo aroma, pela aparência e pelo sabor.

Entretanto, aquilo que acompanha o bolo é o que realmente importa para todos nós: as memórias que são construídas ao lado de pessoas especiais.

Memórias dos momentos, das companhias, das conversas, dos sorrisos e dos bons sentimentos. O que se faz e vive em torno de um bolo (desde sua criação, execução e preparação, até sua degustação) é o que enche nosso coração de paz, de amor e de alegria.

É por isso que desejamos que ótimas memórias sejam construídas na vida de todos vocês: com bolos deliciosos e companhias especiais!

Conectados com a Gente!

SUMÁRIO

- 03** A doce história do bolo
- 04** Bolo e torta: duas delícias com personalidades distintas
- 05** Um toque de doçura
- 06** Sabores universais em fatias: os bolos mais famosos e desejados mundialmente
- 09** Delicioso e sustentável: pode isso?
- 10** Bolo salgado simples
- 11** Sabores de dar água na boca: conheça os irresistíveis bolos brasileiros
- 12** Do tradicional ao exótico: sabores diferentes fazem dos bolos uma experiência única
- 13** Decorando o seu bolo
- 15** Do brilho da lua ao desejo de um aniversariante: a origem do bolo de aniversário
- 17** Curiosidades sobre o bolo de casamento: doce ou salgado?
- 18** Cake Design: mais que um bolo, uma obra de arte
- 20** O mapa do sabor: os critérios por trás da melhores confeitarias
- 22** O segredo para a massa de bolo perfeita: o amor
- 24** A história do cupcake
- 25** Você já ouviu falar no “bolo pelado”?
- 26** Doçuras e inspirações: um bate-papo com um talento na Confeitaria
- 31** Petit gâteau: uma sobremesa histórica irresistível

EXPEDIENTE

Direção: Prof^ª. Neuza A. Petrin Schuster - Colégio Estadual Cívico-Militar Professor Francisco Villanueva.

Organização e Revisão: Prof. Marcelo C. Acri e Prof^ª. Gessiely A. Sperandio.

Diagramação: Prof. Marcelo C. Acri.

Equipe de alunos:

Igor Gasparotto (7º ano); Arthur Antonio Silverio da Silva, Elias Murgi Neto, Julia Rodrigues dos Santos da Silva, Rafael de Aquino Nieto e Sarah Guimarães de Freitas (8º ano); Cecília Valentine de Lima Carreiro de Souza, Marcio Vinicius de Melo de Alvarenga e Sofia Vitória Lopes (9º ano); Guilherme da Silva de Carvalho (1º ano); Gustavo Henrique da Silva de Carvalho, Hugo Rian Bezerra da Conceição, Isabelly Boni Cardoso e Lethicia Boni Cardoso (2º ano); Bianca de Souza Pires e Mateus Henrique Trivelato Vieira (3º ano).

A doce história do bolo

Arthur Antonio Silverio da Silva



Bolo simples - [Sabor Na Mesa](#).

Sentar-se à mesa, tomar um cafezinho recém-preparado e comer uma deliciosa fatia de bolo, enquanto conversa com sua avó ou sua mãe. Momentos como esse fazem parte da memória de muitas pessoas. Lembranças afetivas que ressurgem quando experimentamos um bolo.

O bolo é uma das sobremesas mais presentes nos melhores momentos com a família. E essa é uma sobremesa que tem uma história antiga. Sua história começou lá no Egito Antigo, quando eles começaram a assar pães doces em formas arredondadas (o doce era proveniente de xarope de frutas e da tâmara). Romanos e gregos participaram também nessa origem: foi graças a eles que o bolo se popularizou.

Os gregos faziam um tipo de bolo feito de uma mistura de farinha, queijo e mel chamado *plakous*. Os romanos, por outro lado, faziam o *bolo de mel*, que era uma sobremesa consumida em momentos especiais, como casamentos e aniversários.

Com o passar do tempo, foram sendo feitos maiores. Já no Reino Unido, a Rainha Vitória I foi pioneira ao fazer festas com bolos sendo servidos. No entanto, não eram bolos simples, eles tinham em torno de 200 quilos e mais de 2m de altura!

Atualmente, existem muitos tipos diferentes de bolo. Na América do Sul, o bolo de milho é muito popular. Na Ásia, os bolos de arroz são apreciados. Na Europa, no Natal, o bolo de frutas é a maior presença nas comemorações.

Hoje em dia, já é normal o bolo ser acompanhado de diversas bebidas. Na Alemanha, por exemplo, é apreciado junto de café ou chá. Na França, é apreciado com champagne ou vinho, sendo eles servidos em ocasiões especiais.

Além disso tudo, hoje em dia, o bolo é visto também como uma obra de arte, pois podem ser decorados de forma a serem, além de saborosos, muito atraentes visualmente. Não à toa, em muitos países, são dados como presentes no Dia dos Namorados e no Natal.

O bolo também é utilizado como ingrediente para outras receitas, como o *tiramisú* e *trifle* (uma sobremesa feita de pão-de-ló com *sherry*, colocada em uma taça transparente, com gelatina, fruta fresca e leite-creme, tudo em camadas), ou para servir de base de sobremesas de Natal, como o *pudim de Natal*.

Bolo e Torta: duas delícias com personalidades distintas

Elias Murgi Neto



Bolo caseiro simples - [Receitas Online](#).



Torta de damasco - [Confeitaria Kurt](#).

Embora os termos “bolo” e “torta” sejam frequentemente usados como sinônimos, eles se referem a sobremesas com características diferentes. De acordo com Luciana Costa, do “Tudo Gostoso”, o bolo é geralmente mais fofo e leve, enquanto a torta tem uma base mais firme e é recheada.

Já segundo Larissa Santos Casado, da Band Receitas, o bolo é uma sobremesa que pode ser consumida em fatias, enquanto a torta é cortada em pedaços menores. Além disso, a torta também pode ser salgada e ter uma crosta superior, enquanto o bolo geralmente é doce e não possui essa crosta. Em resumo, embora ambas as sobremesas sejam deliciosas, elas têm características distintas que as diferenciam entre si.

O bolo e torta são sobremesas populares, mas possuem algumas diferenças entre si tanto na estrutura quanto no modo de preparo. O bolo é feito misturando ingredientes como farinha, açúcar, ovos e gordura, resultando em uma massa fofo que é assada em uma forma. Já a torta tem uma crosta que pode ser feita com massa quebrada, massa folhada ou até mesmo biscoitos triturados e é preenchida com um recheio doce ou salgado. Além disso, a torta normalmente é assada por um tempo mais longo do que o bolo.

Outra diferença também é que, normalmente, o bolo é decorado em cima e em sua volta, enquanto a torta não tem decoração e seu recheio é só interno. Ambos são deliciosos, mas cada um tem seu próprio charme! Cada um deles pode acompanhar uma ocasião diferente, encaixando-se perfeitamente.



Bolo salgado com ovos
Pollyanna Nunes/[Pinterest](#).



Bolo de cenoura
[Dani Noce](#).



Bolo de Natal
[Gazeta do Povo](#).

Um toque de doçura

Bianca de Souza Pires

Já parou para pensar nas variedades de bolos que existem? Cada qual com um tipo de sabor, tamanho e não só isso, mas com também suas características únicas. Mas afinal, como surgiu o bolo? Qual é a sua origem?

Para entendermos melhor a sua história, precisamos voltar ao Egito Antigo. Lá, o produto era preparado com pão adoçado com xaropes de frutas, tâmaras e passas. Depois da expansão do Império Romano, eles se aperfeiçoaram na técnica da fermentação e implementaram a sua produção. Assim, batizaram de “bolo” por se parecer com uma bola.

Já os gregos utilizavam essa receita dos egípcios e preparavam um produto com mel coberto de velas acesas, que representavam a lua cheia. Esse era oferecido à deusa da fertilidade, caça e maternidade, Artêmis.

Os tipos de bolos são definidos de acordo com a técnica utilizada no preparo e o balanceamento (fórmula). Embora a maioria de nós esteja familiarizada com os clássicos bolos amarelos, brancos e de chocolate, isso é só o começo. Existem dezenas de diferentes tipos de bolos em todo o mundo. A decisão de qual assar dependerá do tipo de comemoração, preferência de sabor e até mesmo dos ingredientes principais que você tem à sua disposição, como: farinha, ovos, açúcar e a gordura (manteiga, óleo etc.).

Se você também é um amante de bolos, irá gostar de conferir algumas infinidades que iremos mostrar a seguir.



Cupcake - [Pop Lembrancinhas](#).

Em primeiro lugar, está o tradicional bolo de “chocolate”. Quem não ama cacau de vez em quando, não? Além de ser superfácil de fazer, também é muito saboroso e cabe bem em qualquer hora.

Logo após, vamos para o **cupcake**, sim, o famoso bolinho de forminha ou de xícara. Uma versão pequena, porém, também superprática de se fazer, muito servida como sobremesa em aniversários e outras ocasiões especiais.

Juntamente nessa *vibe* de bolos diferenciados, temos o bolo de rolo, um doce típico de Pernambuco, no Brasil, que consiste em uma versão adaptada do “colchão de noiva”, um tipo de pão de ló enrolado com recheio de nozes.

O próximo da lista é o bolo “trufado”. Como o próprio nome diz, é recheado com trufas, além de algumas iguarias (frutas) e, claro, chocolate. Uma explosão de sabores de dar água na boca.

Continuando, temos o bolo “marmorizado”, cuja aparência imita uma pedra de mármore, ou seja, há complexidade em fazer esse efeito no seu visual, mas o acabamento fica perfeito, sendo muito escolhido para casamentos.

Para finalizarmos, temos o bolo de “manteiga” ou “amanteigado”. Manteiga é o ingrediente essencial para esse bolo. Assado com ingredientes básicos que você pode ter em casa, é uma receita que derrete na boca e que é ideal para aquele café da manhã bem quentinho.

Sabores universais em fatias: os bolos mais famosos e desejados mundialmente

Mateus Henrique Trivelato Vieira

Em um mundo onde a preocupação com a dieta e o excesso de peso é constante, os bolos caseiros e de confeitaria se destacam como uma tentação irresistível. Apesar dos esforços para manter um estilo de vida saudável, muitos não conseguem resistir a deliciosas combinações de sabores e texturas que essas sobremesas oferecem. A evolução desse prazer culinário ao longo das décadas é notável, indo desde a escassez de produtos nas outras épocas até a explosão de criatividade e variedade que temos hoje.

Seguem abaixo as dez melhores receitas de bolos, suas origens e seus modos de preparo.

1- Bolo “Napoleão”



Bolo Napoleão - [Food Of Dream.Com](https://www.foodofdream.com).

O Bolo Napoleão, também chamado de “*Mille-Feuille*”, em francês, tem origens na confeitaria francesa, provavelmente surgindo durante o século XVII. Seu nome “*mille-feuille*” significa “mil folhas”, devido às camadas finas da massa. A preparação envolve uma massa folhada laminada e dobrada, resultando em textura crocante. O recheio tradicional é o creme de confeiteiro, feito de leite, gemas, açúcar e amido, frequentemente com essência de baunilha. A montagem do bolo inclui intercalar a massa e o creme, finalizando com açúcar de confeiteiro na superfície.

Embora tenha se originado na França, o Bolo Napoleão também é popular na Rússia, onde é conhecido como “Napoleão”, com variações regionais que lhe adicionam toques únicos.

2- Bolo Formigueiro

Criado no Brasil, sua massa é preparada com ingredientes comuns de bolo, como farinha, açúcar, ovos e fermento. A característica única desse bolo é a adição de chocolate granulado à massa, formando pontos escuros que lembram formigas. Esse granulado também contribui com um leve sabor de chocolate. A massa é colocada em forma e assada até dourar; e os pontos de chocolate granulado permanecem visíveis, criando o distintivo efeito “formigueiro”.



Bolo Formigueiro - [Guia da Cozinha/Pinterest](https://www.guiadacozinha.com.br).

3- Bolo de creme



Bolo de Creme - [Receita Toda Hora](https://www.receita.todahora.com.br).

O bolo de creme, também conhecido como “bolo mole”. É uma sobremesa tradicional brasileira sem origem documentada, mas que se tornou um clássico admirado por várias gerações. Sua massa simples é composta por ingredientes como farinha, açúcar, ovos, leite e manteiga, permitindo que o foco esteja no recheio cremoso. Esse último é feito com leite condensado, creme de leite e leite, cozidos até obterem uma textura suave. A montagem do bolo inclui camadas alternadas de massa e recheio em uma forma untada, seguida do cozimento no forno até que o bolo esteja pronto.

4- Bolo Fonte de Bakhchisarai

O “Bolo Fonte de Bakhchisarai” é uma iguaria russa que homenageia o poema e tragédia de Alexander Pushkin. Combinando camadas de bolo e creme, ele une elementos clássicos da confeitaria em uma criação artística e saborosa. Surgiu nos anos 1950, inspirado na obra literária e na história russa, sendo associado a elementos românticos. A massa de bolo, que pode variar entre sabores como baunilha, chocolate ou amêndoa, é assada em camadas finas e uniformes. O recheio, tradicionalmente de creme de baunilha, é montado entre as camadas, harmonizando texturas e sabores. A decoração é uma marca registrada, frequentemente exibindo arabescos de chocolate ou glacê, representando imagens da tragédia de Pushkin, e por vezes incluindo flores de açúcar para um toque sofisticado. Esse bolo transcende a simples culinária, sendo uma representação artística e cultural da Rússia.

5- Bolo Pão de Mel



O bolo Pão de Mel é uma variação moderna do doce tradicional “pão de mel”, com raízes culturais antigas. Sua massa densa e rica é composta por ingredientes como mel, açúcar mascavo, farinha, ovos, leite, manteiga e especiarias, como canela e cravo, que proporcionam um sabor reconfortante. A montagem inclui cortar a massa em pedaços menores ou recheá-la com doce de leite ou brigadeiro, resultando em uma textura cremosa. Essas camadas são frequentemente revestidas com uma camada fina de chocolate derretido, criando uma casquinha crocante contrastante com o interior macio. Com suas especiarias e cobertura de chocolate distintas, o Bolo Pão de Mel é um deleite que une o antigo e o contemporâneo, proporcionando uma experiência de sabor única.

Bolo Pão de Mel - [Territórios Gastronômicos](#).

6- Bolo Leite de Pássaro

O bolo Leite de Pássaro é uma iguaria típica da culinária de Cabo Verde. Sua origem remonta aos tempos coloniais, quando a escassez de ingredientes levou à criação de receitas criativas. Esse bolo é feito com ingredientes simples, como farinha de milho, açúcar, leite de coco e especiarias. A massa é preparada misturando esses ingredientes e assando no forno. O nome curioso vem do fato de que sua textura macia e sabor adocicado é comparada à comida dada aos pássaros.



Bolo Leite de Pássaro - [Food Of Dream.Com](#).

7- Bolo Marta Rocha

O bolo Marta Rocha é uma sobremesa icônica da culinária brasileira, criada em homenagem à Miss Brasil Marta Rocha, que quase venceu o concurso Miss Universo em 1954. A origem do nome se deve à semelhança entre a beleza



Bolo Marta Rocha - [Universo Retrô](#).

da modelo e a aparência sofisticada do bolo. A receita consiste em camadas de pão de ló de chocolate, recheadas com creme de nozes e cobertas por uma fina camada de *fondant* ou glacê real. O bolo é decorado com nozes trituradas e, ocasionalmente, cerejas. Sua elaboração envolve a preparação das camadas, do recheio de nozes e da cobertura, que é cuidadosamente montada. O bolo Marta Rocha se tornou um clássico da confeitaria brasileira, simbolizando elegância e sofisticação.

8- Bolo com damascos secos e nozes

Bolo com damascos secos e nozes - [Guia da Cozinha](#).

O bolo de damascos secos e nozes é uma sobremesa deliciosa que combina a doçura dos damascos com o sabor e a textura crocante das nozes. Para fazê-lo, você geralmente começa preparando uma massa de bolo simples com ingredientes como farinha, açúcar, ovos, manteiga e fermento. Em seguida, adiciona os damascos secos cortados em pedaços pequenos e as nozes picadas à massa, misturando bem. A mistura é, então, despejada em uma forma untada e assada até que o bolo esteja dourado e cozido por completo.

9- Bolo sem Assar

O Bolo sem Assar, também conhecido como bolo gelado ou torta gelada, é uma sobremesa que não requer cozimento no forno. Geralmente, é montado em camadas com biscoitos ou pães de ló intercalados com recheios e coberturas. A base pode ser feita com biscoitos umedecidos em leite, suco ou alguma calda para dar sabor e textura. Os recheios e coberturas variam, podendo ser feitos com creme, chantili, frutas frescas, chocolates, entre outros ingredientes.

A criação do bolo sem assar é uma evolução da culinária moderna, possibilitada pela disponibilidade de ingredientes pré-prontos e técnicas de refrigeração. A facilidade de preparo e a ausência de necessidade de aquecimento tornaram esse tipo de bolo popular, especialmente em locais com climas mais quentes. A versatilidade nas combinações de sabores e texturas também contribuiu para sua popularidade.

Bolo sem assar - [Receita Culinária](#).

10- Bolo Praga

O bolo "Praga" é uma sobremesa originária da culinária tcheca, especificamente da cidade de Praga. Também conhecido como "bolo de Praga", é uma torta rica e deliciosa feita com camadas de massa de nozes, recheio de chocolate e uma cobertura de ganache de chocolate.

Bolo Praga - [101 Receitas](#).

A história exata da criação do bolo Praga não é amplamente documentada, mas ele provavelmente evoluiu ao longo do tempo na cidade de Praga, na República Tcheca. Sua popularidade pode ser atribuída à combinação irresistível de nozes e chocolate, que são ingredientes comuns na culinária tcheca. Para fazer o bolo, camadas de massa de nozes são assadas e depois recheadas com creme de chocolate. Uma cobertura de ganache de chocolate é adicionada por cima, conferindo uma finalização elegante e saborosa.

Outros bolos famosos pelo mundo afora são: *Alla, Natalka, Sobre as Ruínas dos Condes, Cabana da Floresta, Hill, Cabana Monástica, Cheesecake, Floresta Negra, Kievsky, Charlotte, Sacher, Dobosh, Financier e Opera*; e os bolos de requeijão, de gengibre, de morango e de cenoura.

Só de ler, você já deve ter ficado com vontade de experimentar algumas dessas receitas, não ficou? Não perca tempo, compre o seu em alguma confeitaria ou faça você mesmo em casa!

Bon appetit a todos! E, por favor, não nos repreenda pelas calorias extras!

Delicioso e sustentável: pode isso?



Bolo de laranja vegano - [Dani Noce](#).

Ei, você leitor, quando falamos em festas de aniversários, casamentos e até nos momentos descontraídos de um café da tarde, o que geralmente encontramos neles?

Se você pensou em bolo, acertou. Por muitos, é considerado um dos pontos máximo da culinária, uma sobremesa inigualável com diversos sabores e texturas, desde doces ou amargos até secos e úmidos. Sua presença se faz indispensável e, sem dúvida, esse alimento se tornou parte essencial de nossas vidas.

Admirado por uns, repudiado por outros, o movimento vegano vem crescendo a cada dia. Estima-se que a população vegana represente 3,2% da população brasileira. O veganismo é a prática de abster-se de consumo e uso de produtos de origem animal. O movimento luta contra a exploração de animais em ramos como a indústria alimentícia, cosméticas e outras mais.

E o tema dessa reportagem não poderia ser outro a não ser a combinação desses dois assuntos, formando uma combinação sustentável e deliciosa. Mas chega a hora de uma curiosa pergunta, veganos devem excluir essa sobremesa de suas vidas?

Com o aumento de pessoas apoiando e participando do movimento, surgiu novas oportunidades de aproveitar a sobremesa sem a utilização de produtos de origem animal. Os ingredientes, antes tidos como essenciais em bolos, já possuem substituições sustentáveis, como os ovos que são trocados por “aquafaba” (a água do cozimento de grão-de-bico), purê de frutas (como banana ou maçã), iogurte vegano, ou ainda combinações de fermento químico e vinagre. E não para por aí, produtos como leite e manteiga também possuem substitutos bem atraentes, como como leite de amêndoa, soja, aveia, coco ou arroz e óleos vegetais (como óleo de coco ou azeite) ou margarina vegana. Essas

Hugo Rian Bezerra da Conceição

substituições proporcionam uma nova experiência para seu paladar e uma perspectiva mais saudável para sua saúde.

Confira uma receita sensacional de **Bolo de chocolate vegano**:

Ingredientes:

- 2 xícaras de chá de açúcar mascavo;
- 3 xícaras de chá de farinha de trigo;
- 1 e 1/2 xícara de chá de água morna;
- 1 xícara de chá de óleo vegetal;
- 4 colheres de cacau em pó 50%;
- 1 colher de sopa de fermento químico em pó.

Modo de preparo:

Acrescente em uma vasilha o açúcar o cacau e a farinha, não se esqueça de misturar bem. Logo após, coloque o óleo e água e misture até ficar homogêneo. Acrescente o fermento à mistura, misturando delicadamente. Para untar a forma, use óleo vegetal ou óleo de coco, portanto, ficará como um desmoldante caseiro. Depois, leve ao forno pré-aquecido a 180° e asse por 40 minutos. Está pronto para servir.

Você pode também pode produzir um **Buttercream vegano**, confira a receita:

Ingredientes:

- 1 xícara de açúcar de confeiteiro;
- 1 xícara de gordura vegetal;
- 1 colher de sopa de leite vegetal;
- 1/2 colher de chá de extrato de baunilha.

Modo de preparo:

Bata a gordura por 5 minutos em velocidade alta. Acrescente o açúcar peneirado aos poucos e continue batendo. Adicione o leite e a baunilha e bata até incorporar. E está pronto o seu bolo, mas aí vai uma sugestão, adicione algumas frutas frescas por cima e terá um sabor divino!

O movimento vegano a cada dia ganha mais força e admiradores ao redor do Brasil e do mundo, com sua destreza e zelo com os animais, em busca de um mundo ecologicamente responsável. Com toda essa informação, podemos concluir que a resposta para a pergunta feita é “NÃO”. Como mostrado, encontramos diversas opções de substituições de ingredientes, substituições essas que são mais saudáveis e sustentáveis. Devemos ter consciência com nosso planeta, com a nossa responsabilidade para com ele. Afinal de contas, devemos aproveitar o máximo da vida e ao mesmo tempo zelar dela!

Bolo salgado simples

Rafael de Aquino Nieto



Bolo Salgado - [Territórios Gastronômicos](#).

Quando se fala em bolo, é comum se pensar somente nos bolos doces, que encantam os olhos e o paladar, mas não é somente eles que existem. Na verdade, os bolos salgados são tão antigos quanto os doces (eles vieram primeiro!).

De acordo com a história, o bolo salgado nasceu em Roma, na Itália, e era oferecido em casamentos. A tradição naquela época era de oferecer um bolo com trigo ou cevada, recheado com o que fosse desejado pelos noivos, podendo ser carnes picadas, frutos do mar (o que também dependia do poder aquisitivo da família).

Como acontece hoje, o bolo salgado também era decorado e havia a tradição de esconder uma aliança em seu interior. Assim, a mulher que a encontrasse seria a próxima a se casar. Havia outra tradição, na qual um bolo mais simples poderia ser “quebrado” nas cabeças dos noivos no final da cerimônia, para dar sorte. Percebe-se, com isso, que o bolo salgado fazia mais sentido que o doce, pois não eram feitos com merengue, chantili, pasta americana nem açúcar.

As massas de cada tipo de bolo (doce e salgado) são diferentes. A massa do bolo doce é mais elaborada na hora do preparo e fica mais úmida. A massa do bolo salgado é mais simples, leve e macia. É uma massa aerada.

Além disso, os bolos doces são montados em camadas; o salgado, por sua vez, é recheado por dentro da massa e não tem camadas. Contudo, existem alguns bem confeitados, feitos de massa podre e que são mais chiques.

Bolo Salgado simples

Ingredientes

- 3 ovos;
- 8 colheres de farinha de trigo;
- 1 copo de leite;
- 1 colher de fermento em pó;
- Sal a gosto.

Tempero da massa:

- 1 cebola média picada bem fininha;
- 200g de presunto ou mortadela picados;
- 4 pepinos médios em conserva bem picados;
- 1 tomate picado;
- 200g de queijo picado;
- Orégano a gosto;
- Salsinha e cebolinha verde a gosto.

Modo de preparo:

Bata os ingredientes da massa no liquidificador, menos o fermento e temperos.

Depois da massa batida e pronta, adicione o restante dos ingredientes e misture tudo em uma vasilha com uma colher.

Pré-aqueça o forno por 10 minutos.

Leve para assar por 40 a 60 minutos, até ficar bem dourado.

Sabores de dar água na boca: conheça os irresistíveis bolos brasileiros

Leticia Boni Cardoso

O bolo é uma sobremesa muito comum entre o povo brasileiro. Ele nos traz lembranças e grande nostalgia. Por isso, nada melhor do que o próprio sabor brasileiro. A seguir, veremos algumas maravilhas brasileiras:

Bolo de cenoura

O bolo de cenoura é um dos mais presentes na mesa dos brasileiros. Seja pelo seu ótimo sabor, ou pela nostalgia. Quem não gostaria de um bolo desse com uma cobertura de brigadeiro?

Bolo de chocolate

Convenhamos que é difícil alguém não gostar de chocolate. Assim como é muito difícil que alguém não goste de um ótimo bolo de chocolate.

Bolo de fubá

Outro muito querido e presente é o bolo de fubá. Ele é procurado o ano inteiro, devido a ser sabor mais "rústico" e 'colonial'. Quem nunca comeu esse na casa da avó com uma goiabinha?

Bolo de banana

A banana é uma das frutas mais consumidas no Brasil. Seja por seu baixo preço ou pelo seu ótimo sabor. É claro que, em algum momento, a banana teria que se unir com o bolo, que também é algo muito valorizado por nosso povo.

Bolo de milho

Continuando com a nossa lista dos mais populares, temos o bolo de milho. Esse que, como falamos antes, é muito parecido com o bolo de fubá, por vezes até confundido, conta, porém, com uma diferença essencial. É um dos favoritos na época de São João.

Bolo de laranja

Essa é muito utilizada para diversas coisas por aqui. Desde os famosos sucos de laranjas, até doces mais comuns como balas e pirulitos. O brasileiro tem um gosto enorme por essa fruta cítrica.

Bolo de caneca

Temos o famoso, Bolo de Caneca. Como todos nós

sabemos, é um bolo simples e prático, que fica uma delícia. O melhor de tudo é que você não precisa de forno para ser feito.

Bolo de baunilha

A baunilha é uma especiaria maravilhosa, mas não interfere muito no sabor. Sua função é mais como um aromatizante. Por isso, é interessante fazer uma cobertura para acompanhar esse bolo.

Bolo de Natal

Ele é composto por frutas secas, grãos e especiarias. Você pode testar, mesmo que não siga a tradição, porque ele é delicioso e muito nutritivo, devido às proteínas dos grãos e vitaminas e antioxidantes das frutas secas. Certamente, o Papai Noel o aceitaria em vez dos *cookies*.

Bolo gelado de coco e chocolate

A mistura que chamamos de prestígio é brasileira e não é só representada nos bolos, mas também em doces. O prestígio é um dos sabores mais queridos do povo, imagina com o chocolate, então: irresistível, né?

Bolo vulcão

Impossível não ficar com água na boca. Essa maravilha é servida em festas de aniversário ou até mesmo em um café da tarde com amigos. Não importa onde, mas ele está cada vez mais presente e essa tendência não tem previsão de ir embora.

Bolo de Nescau

O bolo de chocolate na verdade é preparado com cacau em pó, então o bolo com Nescau é uma invenção bem brasileira mesmo! O Nescau é um achocolatado bem forte que amamos usar tanto no preparo dos bolos quanto do brigadeiro. Você pode usar nos dois e montar um superbolo de Nescau!

Bolo de Fubá Cremoso

E quando tratamos de um Bolo de Fubá Cremoso, as coisas são um pouco diferentes. Sua forma de preparo tem que ter atenção, ele não pode assar muito, senão sua massa e creme viram uma única coisa. Esse bolo com café é uma maravilha.

Do tradicional ao escótico: sabores diferentes fazem dos bolos uma experiência única

Isabelly Boni Cardoso



Bolos exóticos - [Lápis de Noiva](#).

A presença do bolo no nosso dia a dia é muito comum, seja na hora do café da manhã, no café da tarde ou até mesmo como mais uma opção para a sobremesa após a janta. O bolo pode resgatar a memória afetiva das pessoas, mas e se pensarmos fora dos sabores tradicionais? Por que não fazer um recheio de chocolate com pimenta? Ou um bolo de chá verde com frutas?

Vamos falar sobre alguns bolos de sabores exóticos e incomuns do nosso cotidiano!

Chocolate com Pimenta

Além de fundamental para a cobertura do *chalk cake* (mais conhecido como “bolo lousa”), foi posto no topo da lista como o sabor da massa, recheio, até mesmo da cobertura, abrindo novas combinações para esse ingrediente. Porém, o sabor do chocolate com pimenta é para aquelas pessoas que desejam trazer um toque exótico e inusitado ao sabor.



Bolo desconstruído - [Lápis de Noiva](#).

Pistache e Chocolate

Com a massa de pistache e recheio de brigadeiro com hortelã, o bolo simples ganha grande sabor com essa combinação tão incrível. A hortelã traz um frescor ao forte sabor do chocolate, tornando-se uma boa escolha.

Gianduia com Amarena

A massa de gianduia e recheio de amarena pode ficar mais estilosa se adicionar frutas vermelhas. A gianduia é muito popular na Itália. Foram os piemonteses que inventaram essa mistura de pastas de avelã com chocolate. A amarena é uma fruta da família da cereja, só que com maior acidez, se tornando uma ótima opção de recheio para essa massa, que é tão doce.

Romeu e Julieta

A massa de queijo com fubá e recheio de creme de goiabada é uma alternativa que vai surpreender as pessoas. Uma grande representação da culinária mineira, que já é usada para os docinhos.

Coco com Chantili e Abacaxi

A massa de coco com chantili e calda de abacaxi, é uma ótima opção para cerimônias no verão e ao ar livre. Leve e democrático, uma vez que essa combinação sempre agrada, já como vemos, é muito usada em casamentos.

Doce e leite com pimenta

Uma mistura estranha entre o doce e o picante. Um sabor que dá um toque especial ao bolo.

Chá verde com limão

Um sabor leve e refrescante, ideal e muito feito em épocas quentes.

Decorando o seu bolo

Sofia Vitória Lopes



Bolo decorado com frutas vermelhas - [Pxhere](#).

A imagem de um bolo é tão importante quanto o sabor; e na decoração, usam-se tipos de técnicas diferentes, dando-lhes beleza. Quem não comeria um bolo decorado e bonito?

Existem variados tipos de decorações, que levam sempre o visual do bolo ao nosso gosto e, para cada uma delas, há dificuldades, técnicas e materiais específicos.

A decoração de qualquer tipo de bolo sempre depende de seu formato e do que mais combina com o sabor escolhido.

Todos os tipos de bolo são feitos com a base de chantili, com a exceção do “Naked Cake”, que é coberto por frutas.

Pasta americana (*fondant*) é muito conhecida e usada para detalhes e para deixar a textura do bolo lisa. É uma massa rápida e fácil de manipular até chegar a um formato qualquer que se queira na decoração. Também pode ser misturada com corantes alimentícios, ao gosto e necessidade da ocasião.

Já pensando em algo mais prático e delicado, tem o bico de confeiteiro (um plástico com vários tipos de bico para dar várias formas), que depende, principalmente, da sua imaginação para criar formatos e cores que melhor “casam” com o bolo, e, para quem decidir usar,

de precisão no manuseio, na hora de aplicá-lo ao bolo. Também podem ser usados utensílios de cozinha, quando não há o bico de confeiteiro ou se quer usar algo diferente, pois eles dão aspectos e texturas diversas. Com os talheres, é possível criar texturas como: *stripe tease*, *ripple effect*, *the basket weave*, *the swoop*.

A decoração também pode ser parte do sabor ou recheio, nunca dispense uma oportunidade de incrementar. Se seu bolo tiver morangos no meio, use-os na decoração! O recheio é de chocolate? Use-o também para calda! Use e abuse dos recheios no topo e das caldas, como: farelos de bolacha, mais frutas, suspiro, calda de goiabada, rosas comestíveis, paçoca e tudo que você quiser, desde que seja comestível!

Glitter, corante, granulado, topos de bolo e outros adereços são práticos e podem usar de qualquer forma que a criatividade permitir. *Glitter* pode ser misturado e salpicado no bolo, dando muito brilho. Corante pode ser usado para criar diferentes cores. O granulado colorido e de chocolate dos vários formatos pode ser colocado onde quiser e como quiser, criando desenhos ou espalhado pelo topo.

Para decorações mais específicas, como de personagens, geralmente é usada a folha de arroz, que é comestível e vem com diferentes estampas. Também, se corretamente higienizados, podem ser usados objetos de referência, como bonecos, animais, desde que estejam dentro da temática da festa.



Bolo com pinguins em miniaturas - [Pixnio](#).

Bolo de Casamento Real - [Freepik](#).

Em especial para bolos Naked cakes, usam-se frutas na decoração, por ser feito sem a camada de chantili e calda. Mas, para diferenciá-lo dos outros bolos, pode-se usar o corante nas massas e enfeites feitos de chocolate derretido colocado em um plástico e trabalhado da forma que se deseja.

Existe uma técnica (glaçagem) chamada “*mirror glaze*” (do inglês, “espelho de chocolate”). Ela produz um efeito espelhado que se dá ao usar uma folha de gelatina por cima de um ganache, que, misturado com corante, pode criar inúmeras variações desse lindo e incrível efeito.

Naked Cake - [Receita Toda Hora](#).

As pessoas que tiverem habilidades artística ainda têm mais facilidade para outra técnica, que é a de fazer desenho ou pintura no bolo. Nela, usam-se tintas específicas para comidas, ou as bombas de tinta e o aerógrafo (tipos de pinturas com tintas mais líquidas). É importante ter uma boa base (modelo) do desenho e delicadeza e precisão para se obter o melhor acabamento.

E não pode faltar o glacê: o creme que pode ter vários formatos e cores, que quase sempre encontramos nos bolos de aniversário e que deixa o nosso rosto sujo e doce. É uma das decorações mais bonitas e práticas.

Decorar bolos não é fácil, precisa da harmonia dos gostos, além da beleza e, ao fazer a primeira decoração, pode não se sair do jeito que se espera. A prática sempre leva a melhorar, então, decorar não depende só da técnica, mas também da prática.

Bolo de Aniversário Decorado - [Mundo das Festas](#).Bolo Mirror Glaze de manga - [Andro Cakes](#).

Do brilho da lua ao desejo de um aniversariante: a origem do bolo de aniversário

Guilherme da Silva de Carvalho

A festa de aniversário nunca fica completa sem um bolo, como se a hora de assoprar as velinhas fosse o início oficial de mais um ano na vida do aniversariante. Existe uma história mitológica e espiritual nesse momento simbólico. A origem do bolo de aniversário é um marco interessante na história das tradições culinárias e culturais ao redor do mundo. A prática dos bolos de aniversário vem de tempos antigos e suas raízes podem ser encontradas em diferentes culturas e tradições ao redor do mundo.

Uma teoria sobre a origem dos bolos de aniversário começou no Egito, pois a invenção de comemorar aniversários pertencia aos antigos egípcios, que acreditavam que os faraós se tornavam deuses quando eram coroados. A coroação era considerada o nascimento de um novo deus, então, as pessoas comemoravam muito a coroação, assim como os aniversários de hoje.

Depois de um tempo, os gregos influenciaram a história e fizeram importantes contribuições. Eles costumavam homenagear Artêmis, a deusa da caça e deusa da lua, com rituais que incluíam a oferta de bolos circulares decorados com velas. Acredita-se que a ideia por trás das velas era que



elas representassem o luar e o fogo sacrificial para agradar à deusa.

Após um período incerto, as velas deixaram de ser uma característica dos gregos. Mesmo as antigas culturas pagãs usavam velas em seus bolos de aniversário, porque acreditava-se que sua luz poderia afastar os maus espíritos. Os gregos acreditavam que a luz de velas e a fumaça de velas eram meios de transporte de suas orações chegarem aos deuses.

Os romanos também contribuíram para a tradição, com suas próprias variações de bolos para celebrações especiais. Eles costumam assar bolos feitos com farinha, nozes, mel e óleo de oliva. Esses bolos, conhecidos como “placenta”, eram frequentemente oferecidos em festas de aniversário e outras ocasiões marcantes.

No entanto, a tradição do bolo de aniversário era mais popular na Alemanha Medieval, onde se pode encontrar uma das origens mais próximas do bolo de aniversário moderno. Durante essa época, as festas infantis chamadas de *Kinderfest* eram comuns. Nessas festas, as crianças celebravam seus aniversários com uma variação de bolos





que começaram como um produto semelhante ao pão antes de se transformarem numa versão mais agradável e menos repugnante. Bolos delicados, cheios de camadas e decorações, só são alcançáveis pela elite alemã, principalmente devido aos ingredientes caros.

À medida que a tradição do bolo de aniversário se espalhou pelo mundo, cada cultura deixou sua marca única. Na Inglaterra do século XVII, os bolos de aniversário se tornaram populares entre a aristocracia, muitas vezes elaborados com ingredientes caros, como açúcar refinado e frutas

cristalizadas. No entanto, com o tempo, a Revolução Industrial e os avanços na produção de alimentos tornaram os bolos mais acessíveis a todas as classes sociais.

Com a chegada da Revolução Industrial, houve um impacto direto na panificação, tornando os ingredientes e ferramentas necessários para fazer bolos de aniversário mais acessíveis e ao alcance das pessoas comuns, o que explica em grande parte porque os bolos de aniversário são agora um suprimento diário. A introdução de eletrodomésticos nas casas no início do século XX, como o forno elétrico e o fermento em pó, facilitou a preparação de bolos em casa, ampliando ainda mais a prática de fazer bolos de aniversário.

Hoje, a tradição do bolo de aniversário é uma parte natural de muitas culturas ao redor do mundo. Desde os bolos decorados elaboradamente até os mais simples, a essência da celebração permanece intacta: celebrar a vida, os marcos e os momentos especiais, enquanto se compartilha uma fatia de bolo e se fazem votos de felicidade e prosperidade. A tradição das velas acesas no topo, representando os desejos de aniversário, continua a ser um elemento central e significativo.



Curiosidades sobre o bolo de casamento: doce ou salgado?

Julia Rodrigues dos Santos da Silva



Bolo de Casamento - Paraná Noivas/[Pinterest](#).

Casamento ainda é um dos rituais mais badalados de todos. E quando se fala em festa de casamento, o clímax é a hora de cortar o bolo, o doce símbolo da união do casal.

O bolo de casamento nem sempre foi doce. Antigamente, os bolos romanos eram feitos de trigo e cevada e havia a tradição de quebrar um bolo simples e saboroso em cima da cabeça dos noivos para desejar boa sorte. Depois, os noivos pegavam as migalhas junto dos convidados. A tradição de compartilhar os bolos com os convidados vem desse costume romano.

Os bolos doces começaram a ficar mais famosos quando o açúcar em si ficou mais “popular”, mas os ingredientes eram caros e não eram achados facilmente, por esse motivo os bolos não tinham tanta decoração. Com o passar do tempo, foi se tornando mais decorado, principalmente, na Inglaterra, onde surgiu a decoração de frutas com nozes. A cobertura branca ficou mais conhecida quando o açúcar começou a ficar cada vez mais claro, por causa do processo de redefinição. Com açúcar e outros ingredientes mais uma vez disponíveis, o estilo dos bolos de casamento expandiu-se e cresceu.

Outro fato interessante também é que, em relação ao bolo, é um ritual os noivos cortarem o bolo juntos e isso acontece, hoje em dia, porque, no passado, o bolo começou a ficar duro por conta da cobertura. Além de se tornar uma tradição que contém o significado de “a primeira tarefa que ambos se desempenham juntos”, sendo sinônima de cumplicidade e amor.



Bolo de Casamento - Indonésia - Mundo Gump/[Pinterest](#).

Cake Design: mais que um bolo, uma obra de arte

Gessiely Aparecida Sperandio



Cake design, bolo Batman - [Tendencee](#).

O *cake design* (“decoração de bolo”, em inglês), ou a arte de transformar bolos em verdadeiras obras artísticas, tem se tornado um item cada vez mais popular na atualidade. O bolo pode representar um desenho animado, um time de futebol, uma profissão, super-heróis ou se parecer com qualquer objeto do cotidiano, inclusive, sendo capaz de enganar nossos olhos, fazendo-nos pensar ser um objeto real de madeira, plástico, metal etc. Enfim, basta deixar a imaginação rolar.

Mas qual é a origem do *cake design*? Não é possível tratar desse tema sem nos referirmos a alguns dados históricos. Desde os grandes banquetes das cortes francesas, italianas e inglesas, no século XIII, o desejo pelo consumo de doces só foi aumentando com o passar do tempo, propagando-se ainda mais após a descoberta das Américas e o gradativo crescimento da produção de cana-de-açúcar nas colônias. O açúcar se transformou em um ingrediente comum e frequente das cozinhas europeias. Mas outros ingredientes também se juntaram a ele, em decorrência das grandes navegações: as especiarias como o cravo-da-índia, a canela e a noz-moscada. Sem esses ingredientes e principalmente o açúcar, não seríamos capazes de conhecer os bolos decorados de hoje.

Banquetes suntuosos eram sinônimos de riqueza e *status*: quanto maior a decoração e a diversidade de alimentos, especialmente doces, melhor. A origem do *cake design* teria começado na Itália, mas a sua consagração se deu na França, com a famosa Rainha Caterina de Médici. Sendo italiana, mas prometida à Henrique II, Catarina se viu obrigada a mudar para outro país, entretanto, ser futura rainha dá certas regalias e ela pode levar consigo, como dote de casamento,



Buddy Valastro - [TLC](#).

Bolo de casamento - [Sugarcups Cake Design](#).

doceiros talentosos de sua terra, além de muitos outros profissionais, como professores de uma dança que depois seria mundialmente conhecida como *ballet*.

Foram os doceiros de Catarina que criaram o primeiro bolo de andares da história para seu casamento. Em 1660, o Rei Charles II levou para a Inglaterra um grupo de doceiros franceses e, assim, os ingleses também gradativamente se especializaram na arte de doces e bolos decorados.

Atualmente, o *cake design* se estendeu para todos os tipos de celebração: mesmo ainda muito presente nos bolos de casamento (que levam o tradicional glacê real, creme de manteiga ou *fondant*), também é possível encontrar esse tipo de bolo em comemorações de

Bolo de formatura - [Hans & Harry Bakery](#).

aniversário, festas comerciais, celebrações populares, eventos de caridade, programas de televisão ou ainda para o seu consumo pessoal.

Um programa bem conhecido por seus bolos de alto padrão é “*Cake boss*”, um *reality show* que acompanha a rotina diária de Buddy Valastro e sua equipe. Cada episódio apresenta dois clientes que pedem bolos em formatos inusitados: um caminhão de bombeiro, um estádio de futebol americano, bolsas e sapatos, bolo lindamente decorados com flores realistas comestíveis. Uma infinidade de possibilidades.

Apesar de lindos, esses bolos têm um preço de mercado mais elevado que os bolos tradicionais, exatamente por serem criados, especificamente, para um cliente seguindo um tema pré-determinado. Além disso, deve-se levar em consideração a maestria, grau de dificuldade e a atenção aos pequenos detalhes. Esses bolos são verdadeiramente lindos e deliciosos!

Bolo rosa com unicórnio - [Fabmood](#).

O mapa do sabor: os critérios por trás das melhores confeitarias

Marcelo Cristiano Acri

De festas de aniversário a chás de bebês, casamentos, formaturas e batizados, a hora do bolo é um espetáculo à parte. E quanto mais fotogênico, surpreendente e incrível for, melhor. Afinal, junto dele vai o nome de quem o criou. É por isso que chefs confeitadores também são reverenciados por suas obras.

A definição do bolo perfeito vai além do visual. Críticos da confeitaria avaliam segundo critérios bastante definidos e de forma rígida, a fim de eleger os melhores bolos. É fundamental que o bolo apresente harmonia no **sabor** apresentado: quanto mais intenso e complexo, melhor. Doçura, acidez e outras sensações são consideradas.

A **textura** deve ser macia, úmida e ter uma densidade adequada, seja da massa, do recheio, da cobertura e de camadas adicionais. **Aparência**, obviamente, é avaliada. A apresentação visual conta pontos e são observadas a decoração, a uniformidade das camadas, a aplicação de coberturas e enfeites, assim como o todo (aparência geral do bolo).

Inovação e originalidade são critérios que contribuem para avaliar a **criatividade** e **originalidade** do bolo: na escolha dos sabores, nas decorações e nas técnicas utilizadas. A consistência das camadas, assim como a precisão na decoração, a aplicação de glacês e coberturas e a execução geral da receita são itens que compõem a **técnica de confeitaria**.

É importante que haja **equilíbrio** entre todos os elementos presentes: sabores, doçura e textura. A **qualidade dos ingredientes** afeta diretamente o sabor e a textura, por isso, é um item importante, afinal, ingredientes frescos e de alta qualidade resultam em um produto final superior.

Finalmente, há a avaliação da **consistência** do bolo em diversas avaliações, visto que um confeitador que cria bolos excepcionais com frequência claramente possui habilidade e compromisso com excelência. O **aroma** deve ser agradável, pois antecipa o prazer de sua degustação. E a forma como é servido, que influencia a impressão inicial da avaliação, caracteriza a avaliação da **apresentação geral**.

O nível de excelência dos bolos contribui para a escolha dos melhores confeitadores. Essa escolha, obviamente, tem seus critérios (relativos às habilidades exigidas para o planejamento e preparo do bolo): habilidade técnica (destreza), criatividade e inovação, consistência na qualidade das criações, apresentação visual, gosto e sabor, uso de ingredientes de qualidade, adaptação a tendências e demandas, trabalho em equipe e liderança, contribuição para a indústria culinária, prêmios e reconhecimentos.

A seguir, trazemos algumas imagens de bolos feitos pelas melhores confeitarias do mundo, de alguns chefs confeitadores famosos.



Madison Lee's Cakes



Lael Cakes



Ron-Ben-Israel Cakes



Bcakeny



Cake Bake Shop



Maggie Austin Cakes



Fiona Cairns



Bastien Blanc-Tailleur



Rosalind Miller Cakes

O segredo para a massa de bolo perfeita: o amor

Cecilia Valentine de Lima Carreiro de Souza



Ingredientes - [Recepedia](#).

Não importa quem seja, é praticamente impossível não se encantar com essa sobremesa, porque, além de ser prática, se adequa perfeitamente a qualquer tipo de paladar, desde o mais comum e exigente, até o mais peculiar possível. Mas como conseguir a massa de bolo perfeita? Bem, para isso precisaremos seguir alguns princípios básicos da confeitaria

Para isso, vamos à regra mais básica de todas, que é ler com atenção toda a receita e conferir se tem todos os ingredientes necessários para o preparo. O ideal é não tentar substituir nenhum ingrediente, pois a consistência da massa pode não ficar boa. Se sua receita usa manteiga, confira se não pede para que seja gelada, pois isso ajudará a dar mais cremosidade na massa. E tenha cuidado com os ovos: é sempre bom quebrá-los em uma xícara separada, para evitar uma surpresa desagradável no meio de sua receita.

Dito isso, deixe os ingredientes em temperatura ambiente, dessa forma, garantirá que a massa ganhe

mais estrutura e leveza. Também é recomendado que tenha assadeira certa para o tipo de bolo que deseja preparar, desse modo, não afetará no cozimento do bolo. Após isso, é preferível que use exatamente a quantidade indicada na receita, utilizando medidores correspondentes com os da receita. E ao adicionar os ingredientes nos medidores, não os comprima, mas sim use uma colher ou faca em sua superfície para nivelar.

Agora que estamos com todos os ingredientes separados e prontos, vamos pôr a mão na massa. Primeiramente, devemos untar a assadeira (de preferência com manteiga ou óleo) e polvilhar (farinha de trigo, amido de milho, fécula de batata, chocolate em pó etc.). Essa etapa é crucial para que o bolo não acabe grudando na forma enquanto assa e, assim também, facilita na hora de desenformar, diminuindo o risco de acabar quebrando. Outra opção é usar papel manteiga, ou já usar uma forma que seja antiaderente. Pegue os ingredientes secos, que devem ser peneirados para ficarem mais finos e ajudar na distribuição uniforme. A farinha de trigo

Bolo na Meesa - [Casaredo](#).

e o cacau em pó, por exemplo, por absorverem a umidade externa, podem formar bolotas no meio da massa, por isso, devemos peneirá-los para ajudar a eliminar esses grânulos, deixando-os mais soltos, assim evitando que se formem aquelas pelotas de farinha na massa. É bom deixar as claras em neve para o final, porque farão a massa ficar com uma consistência mais fofinha. Se for adicionar chocolate em pó em sua receita, diminua a mesma quantidade de farinha de trigo, por exemplo, 50g de chocolate, menos 50g de farinha.

É importante ressaltar que temos de deixar o fermento por último, que deve estar em temperatura ambiente ao ser misturado com os outros ingredientes. Caso utilize uma batedeira, bata por aproximadamente 5 segundos, para que não enfraqueça sua ação.

Caso a massa esteja muito densa, misture um pouco da clara em neve e deixe o restante para depois, assim deixará o bolo mais aerado e fofo, mas lembre-se de não bater com muita força, pois perderá seu efeito.

Ao despejar a massa sobre a assadeira, não a encha muito para que não transborde e sempre deixe dois dedos: para uma forma mais funda e outro para um tabuleiro.

É sempre bom que pré-aqueça o forno por cerca de 15 minutos antes de colocá-lo no forno. Desse modo, isso fará com que o bolo asse mais rápido e que cresça mais uniformemente. A temperatura ideal para assá-lo é de 180° graus, que é uma temperatura média. No

entanto, caso sua massa tenha ficado mais densa e pesada, é recomendável que diminua a temperatura, para que asse bem por dentro e não queime por fora. Afinal, não queremos um bolo de carvão com um recheio especial.

Não é recomendável que fique abrindo o forno durante os primeiros 20 minutos, porque, em cada vez que se abre, o ar quente sai e entra o frio, o que pode fazer com que o bolo murche. Devemos evitar ao máximo ficar abrindo e fechando o forno. Uma dica bem interessante é deixar uma forma com água na segunda parte do forno durante o pré-aquecimento. Isso fará a umidade do forno aumentar. Após o passamento da sobremesa, espere alguns minutos para que esfrie um pouco, caso contrário, pode ser que quebre. E quando for virá-lo, vire de forma rápida em cima do recipiente em que será servido. O mesmo vale para quando o cortamos ao meio.

Agora que você sabe os passos a passo de como deixar sua massa deliciosa, poderá replicar testando usar ou adicionar outros ingredientes, como castanhas, no meio da massa, ou substituir o leite por sucos diversificados.

Mas afinal, qual é o verdadeiro segredo para a massa de bolo perfeita? De acordo com minha avó, é o sentimento colocado no preparo, sendo esse o segredo para a massa perfeita, para que seus bolos fiquem tão deliciosos.

A história do cupcake

Gustavo Henrique da Silva de Carvalho



Cupcake de limão e coalhada fresca - [Chocomellos Confeitaria](#).

A palavra *cupcake* significa “bolo de xícara”: os *cupcakes* são docinhos que parecem pequenos bolos. O *cupcake* é simples e pode ser enfeitado e recheado de diversas formas, assim podemos abusar de nossa criatividade.

As formas tradicionais de se rechear um *cupcake* utilizam confeitos, frutas, cremes e coberturas. Por esse motivo, acabam ficando deliciosos e bem chamativos. O *cupcake* já é bem tradicional e está presente em diversos lugares, como em festas, batizados, aniversários. Além de servirem de lembrancinhas e serem vendidos em diversos estabelecimentos.

O *cupcake* surgiu em 1796, tendo sua primeira aparição em um livro de culinária chamado *American Cookery* (Culinária Americana), escrito pela americana Amelia Simmons. O *cupcake*, termo que conhecemos hoje em dia, nem sempre foi assim. No início, foi criado com a proposta de ser um bolo em uma xícara, o que até hoje se mantém, porém, bem de forma mais elaborada.

Em 1996, foi aberta a primeira loja de *cupcakes* em Nova York, assim, popularizando ainda mais o bolinho. Seu sucesso realmente foi grande e até seriados de TV mostravam, a todo minuto, um *cupcake*, por isso, é apreciado, hoje, em todo o mundo.

Logo que chegou aqui no Brasil, diversas lojas especializadas em *cupcake* foram abertas e doceiras investiram nessa tendência.

Em nosso país, o *cupcake* foi cada vez sendo aprimorado com novos sabores, recheios e enfeites. Sem dúvidas, é um enorme sucesso e isso acontece por conta da facilidade de transporte, por ser uma porção individual, pela possibilidade de fazer diversas combinações de sabores e cores e pela beleza das embalagens, que são bonitas e chamativas.

É possível encontrar *cupcake* com a massa apresentando um aspecto molhado e a cobertura adaptada à região, sem ser muito doce como em outros lugares do mundo. Estados Unidos e Inglaterra apresentam *cupcakes* de massa mais seca e cobertura mais doce. Por isso, o *cupcake* se tornou sinônimo de sucesso e, claro, lucro para quem deseja empreender.

A tendência dos *cupcakes gourmet* trouxe uma variedade de sabores e combinações de ingredientes, permitindo que eles se tornassem uma opção versátil para ocasiões especiais e sobremesas. Seja para celebrar uma data especial, alegrar um dia ou simplesmente satisfazer um desejo, os *cupcakes* continuam sendo uma ótima opção, mostrando que os pequenos prazeres da vida vêm em formas e sabores variados.

A história do *cupcake* faz parte da história da Confeitaria e da nossa cultura gastronômica.



Cupcake de chocolate - Darko Trajkovic/[Pexels](#).

Você já ouviu falar no "bolo pelado"?

Sarah Guimarães de Freitas



Naked Cake com Morangos - [Receitas Nestlé](#).

O Naked Cake é um bolo bem fora do padrão. Vamos dizer que isso acontece porque ele não possui cobertura. Assim, é possível ver o recheio que há entre as camadas.

Costuma ter três camadas de massa com recheios as unindo. A massa é leve e fofinha, mas firme para não desmoronar. Apresenta-se de forma proporcional e simétrica e pode ter camadas de cores diferentes e ser decorado com glacês ou frutas no topo.

Esse tipo de bolo surgiu nos Estados Unidos,



Naked Cake - [Cursos iPED](#).

de forma tímida, começando em pequenos eventos. O que o alavancou, segundo dizem, foi o fato de ter sido escolhido como bolo de casamento da atriz e cantora Hilary Duff com o ex-jogador de hóquei no gelo, Mike Comrie, em 2010. Nessa ocasião, tinha três camadas e estava enfeitado com lindas flores.

Quando chegou ao Brasil, também precisou "ficar famoso" com um casamento: em 2013, entre a atriz Luana Piovani e o surfista Pedro Scooby. O Naked Cake também esteve presente nos aniversários da atriz Bruna Marquezine e da apresentadora global Ana Maria Braga.

O maior charme do Naked Cake é a aparência final: o recheio à vista provoca a sensação de que é "bem delicioso". "É um bolo que se come com os olhos. Mesmo quem não gosta de bolo quer comê-lo", ressalta a chef Júlia Martins.

Para fazer, não tem muito segredo. É necessário que massa seja perfeita, além de saborosa e firme, para poder colocar várias camadas e não levar a montagem ao desmoronamento.

Docuras e inspirações: um bate-papo com um talento na Confeitaria

Sarah Guimarães de Freitas

Gostaríamos que você se apresentasse.

Meu nome é André Felipe Guimarães Abranches, sou natural de Cascavel (PR), tenho 29 anos, sou casado, pai de dois filhos, o Miguel e o Henrique. Fiz faculdade na UNIVEL, aqui em Cascavel mesmo, nos anos de 2012 e 2013, fiz Gastronomia.

Como você desenvolveu seu interesse pela confeitaria?

Há 19 anos, quando eu tinha apenas dez anos, eu assisti uma reportagem na TV, quando a Ana Maria Braga estava fazendo uma receita de um doce, eu gostei bastante daquele doce e eu decidi replicar a receita. Aí eu fiz a receita e gostei. E era um doce bem bonito, um beijinho com tiras de coco fresco, assados. E a gente começou a colocar em caixinhas. A minha mãe fazia as caixinhas de cartolina e a gente colocava os doces nas caixinhas para presentear as pessoas. Conforme as pessoas foram gostando, elas foram pedindo para comprar para poder presentear outras pessoas e ali começou o meu encontro com doces. Depois dessa receita que eu assisti, eu comecei a fazer doce, a vender. Depois disso, comecei a fazer receita de brigadeiro, também para começar a vender. Aí tive interesse por parte de bolo, que aprendi com a minha mãe. Nesse meio tempo, depois de alguns anos, já com 16 para 17, o meu interesse por salgado também aumentou, então, eu fui para a cozinha quente, como a gente chama na Gastronomia, que é a de pratos, de comida, e a confeitaria ficou um pouco de lado. Nesse meio tempo, tive restaurante de comida saudável, comida



Para trazer um grande brilho a esta edição, fomos presenteados com uma entrevista muito especial com um chef confeito lá de Cascavel (PR): o **chef André Felipe Guimarães Abranches!**

É uma grande honra podermos trazer aqui um profissional que demonstra muita simpatia, expertise, dedicação e paixão por sua profissão! E é uma inspiração para nós que percebemos em suas respostas toda a experiência e conhecimento de uma pessoa que entende o quanto sua profissão vai além do momento que atende e entrega o bolo ao seu cliente.

Agradecemos profundamente ao chef André Felipe por dedicar seu tempo precioso a esta entrevista e por compartilhar *insights* valiosos, que certamente enriquecerão nossas perspectivas.



Fotos cedidas pelo entrevistado.

brasileira. E trabalhei por dois anos com churrasco, em específico, e quando veio a pandemia, com muitas restrições no serviço, a gente voltou a produzir alguns doces para venda. E, desde então, a gente está focado na Confeitaria. E agora em 01 de agosto, nós fizemos um ano de loja aberta já.

Você faz somente bolos? E quais tipos de bolos e sabores você mais faz?

Na verdade, como nós temos uma loja, não trabalhamos especificamente com bolos. Quem trabalha só com bolos chama-se cake designer e eu não sou um cake designer, porque eu não faço só isso. Temos a loja em si, de Confeitaria, trabalhamos com bolos de aniversários personalizados ou comemoração, de confraternização, chá revelação, então, em todas as áreas festivas a gente trabalha com bolos. Temos a parte de docinhos, copos da felicidade, bolos de pote, os bombons abertos. Na Páscoa, a gente um volume muito bom de venda com ovos de Páscoa; no Natal, os chocotones, as bolachas amanteigadas, personalizadas. A gente vende tudo isso na loja, então, a gente não faz só bolo, mas toda essa linha de sobremesa.

Na Confeitaria, quais são suas inspirações?

Hoje, na Confeitaria em específico, como nós trabalhamos com a loja – existe a confeitaria (loja física), o chef confeitiro e existe o chef pâtisserie, que é o restaurante que tem a parte de sobremesas e quem elabora essas sobremesas é um chef específico para sobremesa pós-refeições. A gente chama de chef pâtisserie quem trabalha em restaurante e quem trabalha em Confeitaria, de chef confeitiro – então, de chef confeitiro, eu tenho a Ana Brownie. Ela é lá de Mossoró – ela tem a “Império Doce”. Tem a Paola Costa, que é do Espírito Santo, que também tem uma confeitaria. Eu me inspiro bastante no trabalho que ela faz. E a Frouques, em São Paulo, me inspiro bastante na confeitaria deles também. São esses três que eu tenho como base dentro da confeitaria.

Na sua opinião, quais são os ingredientes essenciais e fundamentais para fazer um bolo delicioso?

Parece meio clichê, mas para qualquer trabalho que você for fazer, hoje, primeiramente, para ter o resultado que você quer ter e que seu cliente perceba, você tem que ter amor pelo que você faz, tem que gostar. E eu sempre penso assim: para saber que você gosta

realmente do que você faz, é simplesmente saber: “você faria isso se fosse de graça?” Porque, se você for capaz de fazer sem ganhar dinheiro com isso, é porque você realmente gosta muito disso. Então, ter essa paixão faz muita diferença. E pensando em ingredientes, cada receita precisa de um produto em específico, mas principalmente, trabalhar sempre com produto de qualidade, o que vai dar resultados de qualidade. Se a gente trabalha com produtos inferiores, o resultado é mais inferior. A soma é igual: aquilo que a gente usa reflete no produto, então, é preciso ter produtos de qualidade também.

Você tem um estilo próprio na elaboração de bolos?

Nós temos uma linhagem de bolo, porque nós não trabalhamos com bolos tradicionais, como se fosse de mercado, vamos dizer assim. Os nossos recheios são pesados, bem elaborados. Temos como estilo de bolo o de família: bem recheado, bem molhadinho. Esse é nosso estilo. Mas quando a gente pensa em decoração, eu tenho um modo de trabalhar: gosto de trabalhar com bolo espatulado. Temos várias opções de espátulas para trabalhar e desenvolver a decoração. E como fazemos muitos bolos de festa, o cliente traz o modelo que gostaria que fosse feito. A gente pega a ideia que o cliente quer e a replica aplicando o nosso estilo. Então, temos esse ponto: quando o cliente traz o modelo para nós, o que acontece na maioria das vezes, por ser bolo de festa, e quando o cliente fala para nós criamos, usamos o estilo de bolo espatulado, que é algo que eu gosto e dá um acabamento legal, pensando em decoração.





Quando se trata de criar receitas de bolos, como é o seu processo criativo? Como você testa e aperfeiçoa uma nova ideia de bolo?

Sempre que a gente pensa se um cardápio novo ou um sabor novo de bolo, ou estilo, a gente acaba sempre dando uma pesquisada em tendência. Hoje, o que está em alta no Brasil (porque fora já está quase ultrapassado), é trabalhar com pistache. Então, no nosso novo cardápio de bolos vai ter a opção de trabalhar com pistache. Sempre vamos pela tendência: “o que está chegando ao Brasil?” Principalmente destaco: pesquisamos isso não em nosso concorrente nem nas pessoas que inspiram a gente, porque se tornaria cópia, mas pesquisamos isso nas lojas de doce, nas lojas de confeitaria, porque vão chegando produtos novos e isso acontece porque é tendência no ano. Então, a gente sempre pesquisa nessas lojas, com contato com vendedores, e automaticamente vemos nas redes sociais o pessoal fazendo. A nossa pesquisa é sempre com nossos fornecedores, para que a gente possa se adaptar, criar, com nosso estilo, as receitas novas, o cardápio novo, a decoração nova.

Existem tendências atuais em confeitaria de bolos que chamam sua atenção? Se sim, que e como você incorpora essas tendências em suas criações?

Como eu disse na resposta anterior, existe a tendência, que é o pistache. O bolo espatulado e o bolo criado à mão é que são tendência hoje. Um bolo mais artístico, porque há uma linha de confeitadores que trabalham com isso. Eu particularmente não trabalho com essa linha mais artística, que é com o desenhar um bolo à mão com corante comestível. O bolo espatulado é outro que está muita em tendência. E bolos redondos e altos. Sempre estamos seguindo a tendência, que, como

já falei, descobrimos por meio de nossos fornecedores.

Na sua carreira como chef de cozinha, qual foi o bolo mais desafiador que você já fez e por quê?

Dentro desses, vamos dizer, 10 anos que a Confeitaria está presente no meu dia a dia, o bolo mais desafiador que eu fiz foi um bolo de dois andares, que o andar de baixo quebrou e acabou desmoronando. Então, por sorte, tínhamos nos programado e feito ele com bastante antecedência. Era para um jantar e logo após o almoço, ele já estava pronto, então, conseguimos refazer do zero: bater massa e recheio, fazer o bolo recheado novamente e finalizar. E aí, vamos aprendendo com esses erros. Depois disso, um bolo de dois andares nosso nunca mais quebrou, porque acabamos aprendendo. E isso já tem alguns anos. Foi o bolo mais desafiador.

Qual foi o bolo mais significativo que você já criou?

*O bolo mais significativo é meio relativo em relação, porque são várias áreas. Eu sempre falo para os clientes e sempre posto em nossas redes sociais que a gente participa de um momento muito importante. A gente participa de chá revelação, que é um momento aguardado pelo casal, pela família, avós, padrinhos, é uma grande expectativa. A gente sabe primeiro, antes de todos, porque a gente faz um bolo revelação. A gente participa de casamentos, que é um momento muito especial na vida de um casal que está começando uma família. A gente participa de aniversário, primeiro aninho, primeiro “mesversário”, ou até mesmo comemorar 80 anos de vida, uma história toda que passou, e a gente está ali presente, dentro dessa casa, junto dessa família, participando da festa, desse momento especial. Então, significativo em si, eu não consigo expressar exatamente um bolo. O que eu posso expressar de mais significativo é uma receita de bolo, que é nossa receita da **Empório Doce**, hoje, que é um dos bolos campeões de vendas. É uma receita que minha mãe fazia há quase vinte anos e que a gente colocou no cardápio e vende muito. Todo mundo que prova geralmente repete o pedido, nos dizem “quero fazer outra encomenda!” ou “eu quero o da festa que eu fui, de fulano de tal”. É um bolo de coco queimado com nata e doce de leite. Vende muito esse bolo. Eu tenho um carinho muito grande por essa receita em si. Mas um bolo em especial que eu tenha feito e foi muito importante são vários: bolos para pessoas da minha família, dos aniversários dos meus filhos. Todos são importantes, mas a receita significativa seria essa.*

Além dos sabores, qual é a importância da apresentação visual ao fazer bolos? Como você equilibra estética e sabor em suas criações?

Total importante! Para não dizer que é quase tão importante do que o sabor, porque primeiro a pessoa come com os olhos. Pode ser algo muito gostoso, pode ser um bolo maravilhoso, mas, se ele não estiver esteticamente bonito, a pessoa não desse apetece a comer. Então, o visual é quase mais importante que o sabor, porque, às vezes, não está tão gostoso, mas está bonito, automaticamente a pessoa já se alegra só na beleza. Por isso, a importância do visual é muito grande. Mas, quando agregado, em primeiro momento, é 90% mais importante quanto o sabor. Mas quando a pessoa prova e vê que o bolo está muito gostoso, aí a pessoa fala “Nossa! Está gostoso tanto quanto está bonito”, então é 50 e 50 [porcento]. Mas primeiro o visual chama a atenção e depois a gente acaba equilibrando essa quantidade (de 50 e 50) por conta da qualidade e do sabor do bolo. De primeiro momento, o visual é mais importante que o sabor.

Como você lida com restrições alimentares e preferências pessoais dos clientes ao criar bolos sob encomenda?

Então, na verdade, infelizmente, dentro da nossa loja, hoje, não trabalho com esse tipo de restrição. Infelizmente, quando o cliente precisa, eu acabo deixando de atendê-lo, porque a gente não consegue ter um controle tão rigoroso quanto a isso. Porque é algo tão sério a alergia alimentar, essa restrição. A gente não trabalha com produtos zero lactose nem zero glúten. Dentro dessas restrições, hoje, na loja, a gente não tem



como atender.

Quais são seus conselhos para aspirantes a chefs de confeitaria que desejam se especializar em bolos?

O principal conselho que eu daria hoje para quem começa e para os alunos para quem a gente ministra curso é que a prática leva à perfeição. Na confeitaria, quanto mais você pratica, melhor você fica, porque, mesmo que você estude e comece, no início não é mil maravilhas. Você erra a receita, você perde muita receita, os bolos não ficam bonitos. A prática que vai levando. Quanto mais você fazendo, melhor. No começo, meu Deus, meus bolos não ficavam legais; ficavam cheios de bolhas, cheios de buraquinhos, não acertava o ponto do chantili, que faz a decoração, mas hoje já mudou. Isso porque a gente já praticou muito. Então, o conselho é: a prática leva à perfeição.

Além dos bolos tradicionais, você experimenta com ingredientes não convencionais ou técnicas inovadoras em suas receitas de bolos? Se sim, quais?

Nosso cardápio hoje é um cardápio mais tradicional. Aqueles sabores clássicos, a gente tem. Mas nós estamos entrando com uma nova ideia agora para o verão, que são sabores mais ousados e diferentes. Seria questão do pistache, que a gente não trabalhou ainda e já comentei em outras respostas. E bolos com sabores mais ousados, com caramelo salgado, com sabores mais cítricos. A gente está com a ideia de ousar um pouco nos sabores, sair do tradicional e ir mais para o ousado, sabores mais exclusivos. A gente está elaborando isso ainda, vai ter, mas no cardápio de verão.

Quais são os desafios que você enfrenta atualmente como chef de cozinha especializado em bolos?

Hoje, o maior desafio dentro da Confeitaria eu acredito que seria manter a qualidade com um preço justo, porque o mercado está bem cheio de pessoas amadoras, que compram produtos inferiores e colocam o preço lá embaixo. E existem alguns clientes (não é a maioria) que equipara valores de um com outro, mas não comparam os produtos que são usados. Então, mostrar para o cliente que a gente usa produtos de qualidade, produtos bons, de marcas boas, isso é um desafio, porque às vezes o cliente quer saber do valor, e não do produto que você usou, mas que é um produto

bom. Mostrar a importância disso para o cliente é um desafio como confeitador e como empresário.

O que mais o apaixona sobre trabalhar com bolos e o que te motiva a continuar aprimorando suas habilidades e criando receitas?

O que mais me toca nos bolos é essa questão mesmo de participar de momentos especiais, igual comentei antes. Você estar presente em datas especiais, em momentos especiais, é o que mais me deixa feliz em fazer a parte de bolo. Dentro dos bolos [desse momento da festa] é o que me deixa encantado. Ver a reação da pessoa ou receber uma mensagem de feedback depois, com a pessoa agradecendo, comentando. E dentro da Confeitaria também, a sensação da pessoa, às vezes, que não está legal, o dia não está sendo bom, está estressada e precisa de um doce e isso anima o dia dela: fazer parte na resolução disso, estar presente em momentos bons e também em momentos ruins, em momentos de celebração e troca de presentes ou até de pedir desculpas, é o que motiva a gente.



Nós da revista **Conectados com a Gente** agradecemos imensamente a participação do chef André Felipe e trazemos aqui mais algumas fotos, disponíveis na perfil da **Empório Doce** no Instagram: [@emporiodocecascavel](https://www.instagram.com/emporiodocecascavel).



Petit Gâteau: uma sobremesa histórica irresistível

Marcio Vinicius de Melo de Alvarenga



Bing AI DALL-E - 08.08.23 - Marcio Vinicius de M. de Alvarenga.

A sobremesa mais irresistível da humanidade, o petit gâteau, que significa “pequeno bolo”, em francês, é uma sobremesa clássica que agrada a todos e que caminha para se tornar atemporal. Frequenta o cardápio em diversos restaurantes há décadas, mas por uma razão bem simples: quem consegue resistir ao bolinho de chocolate e o seu creme aveludado que escorre na primeira colherada? Independentemente do tamanho e da sua simplicidade, é um doce adorado e favorito da confeitaria internacional, portanto,

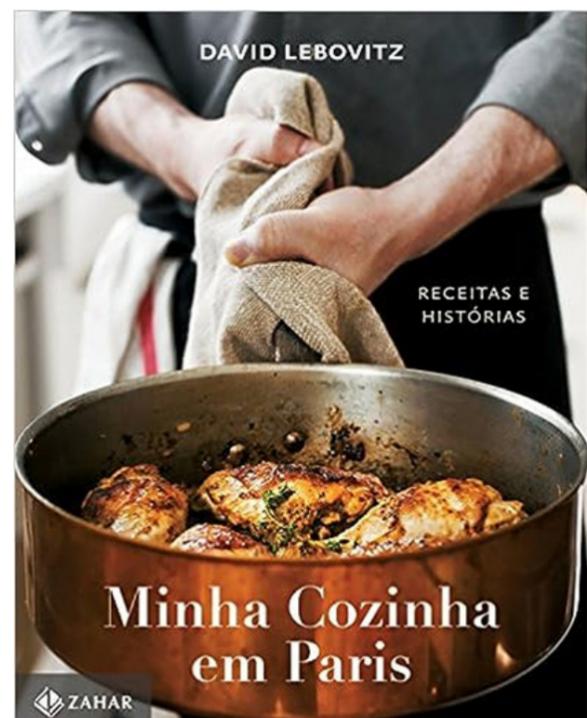


Bing AI DALL-E - 08.08.23 - Marcio Vinicius de M. de Alvarenga.

quando desprezado (é raro, mas acontece), é detestado com a mesma intensidade. Sua origem é bastante controversa e é difícil saber com precisão a versão real, mas não faltam hipóteses, para que os chefs reclamem sua autoria.

Existem várias histórias diferentes de como ele surgiu. Em alguns lugares, é dito que surgiu na França. Há também quem aponte o chef francês radicado nos Estados Unidos, em Nova Iorque, Jean-Georges Vongerichten como o autor da façanha. Mesmo nas mãos de um chef tão habilidoso quanto Jean-Georges, a receita tinha surgido através de um erro: um desequilíbrio na proporção de farinha de trigo na preparação é o que teria deixado o interior do bolo cremoso. Quando o forno foi aberto, *voilà*.

Mas uma das versões mais aceitas é de que o petit gâteau teria sido obra de um aprendiz meio desastrado. O cozinheiro tinha deixado o forno alcançar uma temperatura muito alta, assim, teria assado o exterior e



“Minha Cozinha em Paris” - Chef David Lebovitz/[Amazon](https://www.amazon.com.br/Minha-Cozinha-em-Paris-David-Lebovitz/dp/8573090000).



Tunnel of Fudge Cake (1966) - [American Table](#).

deixado o interior do bolo quase cru.

Já o chef *pâtissier* estadunidense David Lebovitz, que há anos vive na capital francesa, em seu livro “Minha Cozinha em Paris” (Editora Zahar), discute algumas teorias sobre a origem do petit gâteau. No livro, Lebovitz conta pelo menos renomados três chefs que queriam a reivindicação, a autoria do bolinho, e menciona como vencedora de um concurso de culinária nos EUA, em 1966, a sobremesa chamada “*tunnel* de fudge cremoso”, que teria conquistado os jurados.



Chef Michel Bras - [Libreria Gastronomica](#).



Chef Erick Jaquin - [Prazeres da Mesa](#).

Controvérsias à parte, o chef francês Michel Bras que, em 1981, foi um dos percussores da moda, após a sua criação *coulant au chocolat*, ou o bolinho de chocolate derretido, que era recheado com uma ganache congelada que, no forno, se tornava cremosa e encantava com texturas inesperadas, como a maciez da massa combinada ao recheio untuoso que se manifestou inesperadamente, sendo um espetáculo aos olhos.

No Brasil, o petit gâteau chegou em meados dos anos 1990, com a leva de chefs radicados em São Paulo, Erick Jacquin e Michel Brás, que inauguraram restaurantes na cidade. Erick Jacquin orgulha-se de ter sido um dos primeiros a introduzi-lo no cardápio paulistano, no Le Coq Hardy, em 1995. O preparo, que leva muitos ingredientes, como ovos, gemas e manteigas, surge na época do Café Antique, em que Jacquin comandava, no final dos anos 90, antiga casa dos mesmos



Restaurante Le Coq Hardy, São Paulo - [Guia da Semana](#).

donos do Le Vin. A sobremesa é servida desde a inauguração da casa, em 2000. “Faz sucesso desde a inauguração, é a queridinha de todos”, diz o chef executivo Fred Barroso.

Hoje em dia, o petit gâteau está tão difundido, até alguns *fast food* contam com ela no cardápio. O sucesso mundial do petit gâteau

fez com que outros cozinheiros ao redor do mundo criassem e inventassem novas versões com diferentes recheios e sabores, mudando assim a receita ao redor do mundo.

Curiosidades: o *Dia Internacional do Bolo* é 20 de junho e o petit gâteau é considerado um bolo.



Bing AI DALL-E - 10.08.23 - Marcio Vinicius de M. de Alvarenga.