



A UNIÃO FAZ O MERCADO

Empresas investem em ingredientes de qualidade e transformam o bolo de casamento em uma das maiores estrelas do evento

O casamento é uma das datas mais esperadas na vida de várias pessoas e, atualmente, muitos deles são transformados em eventos de grandes investimentos financeiros. O bolo de casamento é um dos produtos mais importantes da festa e ganha contornos especiais, além de diversos ingredientes que fazem dele um elemento lucrativo para a área de alimentação fora do lar.

A criatividade e a experiência são alguns dos pontos importantes para que os profissionais consigam conquistar e fidelizar consumidores.

POR DENTRO DO BOLO

A Cargill, de acordo com Clarisse Barreto, gerente comercial de food service da empresa, tem investido no desenvolvi-



to de produtos do segmento de panificação. Com esses itens, também é possível fabricar os bolos de casamento.

A empresa lançou recentemente os recheios Doce Chef, apresentados em três sabores: doce de leite com ameixa, baunilha com pêsego e abacaxi com coco. “Todos são produzidos com matérias-primas selecionadas e com pedaços de frutas que, mesmo após passarem por processo industrial, têm sua estrutura e firmeza preservadas”, afirma a gerente.

Esse lançamento foi desenvolvido, conforme relata Clarisse, com muito cuidado, para prevalecer a delicadeza do produto artesanal e permitir que os confeitheiros economizem tempo, já que os itens do Doce Chef vêm prontos para uso. “Além disso, eles agregam valor aos bolos, enobrecendo-os e permitindo a utilização de frutas de forma segura, tanto do ponto de vista de segurança alimentar quanto em termos de qualidade, pois impede a transferência da água das frutas para a massa do bolo (algo essencial para que se mantenha a estrutura do bolo e decoração preservadas)”, afirma. “Para diluir custo, pode ser acrescentada uma base de creme

aos recheios, além de ser possível o acréscimo de outros ingredientes que agradem os consumidores finais, como nozes ao recheio de Doce de Leite com Ameixa”, finaliza a gerente comercial.

TENDÊNCIAS DA ÁREA

A história de Valéria da Cruz, empresária e criadora do blog Cake Designers, no mundo gastronômico, começa por meio da influência da mãe dela. Após ver que também gostava de cozinhar, a empresária investiu em cursos de confeitaria artística.

“Passei por grandes aprendizados nas mãos de artistas nacionais como Flávia Millas, Serafina Checco, Ana Elisa Salinas, Rafael Barros, entre outros, e internacionais como Elisa Strauss, Maggie Austin e Nicholas Lodge. A partir daí, decidi levar o hobby a sério. Ingressei no curso de Gastronomia da Universidade Anhembí Morumbi e lancei em maio de 2012 o blog que hoje vem sendo referência nesse segmento: o Cake Designers”, conta Valéria.

A empresária não faz encomendas de bolos de casamento, mas, como ressalta, é uma pesquisadora do assunto. Os bolos de casamento, segundo Valéria, precisam estar