

Fábricas e confeitores artesanais investem em mimos e recheios inusitados para conquistar a clientela nesta páscoa

BEM MAIS QUE CHOCOLATE

IZABELLA FIGUEIREDO

Os ovos de Páscoa nunca estiveram tão criativos. Neste ano eles vêm recheados de bolo de cenoura coberto com ganache ou doce de leite e pão de ló decorado com açúcar de confeitador, lembrando o tradicional doce bem-casado. Para os que são fãs de churros, também é possível encontrar versões pascais da iguaria mexicana com recheio de pão de ló com canela e doce de leite argentino. Os que não se contentam apenas com a efemeridade do chocolate podem garantir junto ao ovo de Páscoa uma semijóia, que tem como promessa ser lembrada para sempre. Há também aqueles ovos que prometem dar dó na hora de comer, tamanho o capricho e beleza. Com produtos diferentes e saborosos, fábricas tradicionais e confeitarias artesanais se desdobram para a criação de novas coberturas, ornamentos e sabores para conquistar os clientes que querem fugir dos tradicionais ovos de supermercado.

TEM ATÉ "PRÉ-PÁSCOA" Depois de passar pelas cozinhas dos extintos Café de la Musique e Belo Comidaria (onde foi responsável pela criação do famoso bolo de chocolate da Belo), a confeitaria Luana Drumond decidiu que era a hora de ter seu próprio ateliê de encomendas. Desde a Páscoa do ano passado, recebe clientes em um espaço no Bairro Padre Eustáquio, o Doce que Seja Doce. Apesar de a loja ser dedicada à produção de encomendas, também é possível encontrar alguns produtos para pronta-entrega, como fatias de torta, brigadeiros e bombons.

Na Páscoa, a demanda de Luana chega a aumentar cerca de oito vezes, o que fez com que a confeitaria criasse um período de "pré-Páscoa", no qual, semanas antes, disponibiliza para o público os lançamentos exclusivos para a ocasião. "Tem gente que quer comer os ovos e não importa se é páscoa ou não", conta.

Os destaques da Doce Que Seja Doce ficam para o ovo da Matida, a mesma receita do bolo da Belo Comidaria em versão ovo de Páscoa: camadas intercaladas de chocolate amargo, ao leite e caramelo e para o kit ovos de colher com três tipos de recheio em potinhos e uma metade de ovo ao leite. "Este é pura bagunça. Para comer e se sujar", diz.

PINGUIM DA PÁSCOA Esqueça dos coelhinhos por um momento. Pautada pela relação afetiva dos pinguins com seus ovos, a paulista Chocolate du Jour criou a Linha Pinguim, uma coleção para a Páscoa inteiramente inspirada na ave. O resultado foram ovos na forma ou decorados com pequenos bombons no formato do animal nos sabores ao leite, nougat e branco, criação do chocolatier Oriol Balaguer. A coleção também traz pelúcias e cerâmicas que acompanham algumas guloseimas já tradicionais da loja, como as pipocas cobertas de chocolate. Apesar de a Chocolate du Jour entregar seus produtos para todo o Brasil, no caso dos ovos a entrega não é recomendada por se tratar de um produto extremamente frágil.

MONTE O SEU As amigas Bruna Salles e Luiza de Barros cursam engenharia química juntas, mas enxergaram na Páscoa uma boa oportunidade de complementar a renda. Pelo primeiro ano, elas se reuniram profissionalmente e começaram a comercializar ovos de chocolate. "Belo Horizonte tem poucas opções criativas, então decidimos criar produtos interessantes e de qualidade", diz Bruna que não dispensa o chocolate belga em suas criações.

No menu da Páscoa Gourmet, o diferencial é a possibilidade de customização dos ovos, podendo escolher entre recheios, toppings (raspas de chocolate que decoram o ovo) e bolos. Para os que não querem se arriscar, elas também apresentam alguns sabores prontos como os de brownie, bombom de morango e também o de churros, que tem tido grande saída. O doce, que traz na casca pão de ló com canela, doce de leite argentino e é decorado com mini-churros, entrou no cardápio porque, segundo a dupla, o doce mexicano está em alta. "Se algum dia investir em algum negócio de alimentos será em churros", comenta Bruna. Com cerca de 200 pedidos já feitos, as meninas preveem faturamento entre R\$1.5 mil e R\$ 2 mil reais este ano.

A RECEITA QUE DEU CERTO Insatisfeita com a profissão de advogada, Juliana Machado queria um afazer que a distraísse enquanto pensava em outra profissão. Decidiu recorrer à tradicional receita familiar de bolo de cenoura e com algumas adaptações chegou à sua versão final. "Mais leve e saborosa", comenta. Em pouco tempo, a sobremesa ultrapassou o paladar dos amigos e Juliana começou a receber encomendas para eventos e aniversários. "Para cada situação inédita, criava uma versão diferente, tendo sempre o bolo de cenoura como base", conta. Para acompanhar o sucesso, Juliana criou a Cenôra Bolos, empresa especializada em receitas com bolos de cenoura. São cupcakes, bolos de aniversário e ovos de Páscoa com o legume como o grande protagonista.

Durante as semanas que antecedem a Páscoa, Juliana se dedica à produção dos ovos de chocolate recheados pelo famoso bolo de cenoura coberto com ganache de chocolate e confeitado com split de chocolate belga (mais conhecido como "granulado quadrado").

QUANTO MAIS SABORES, MELHOR

São mais de 10 anos que Jackeline Costa se dedica a fazer ovos de Páscoa recheados de doce de leite para a família. Entretanto, como trabalhava com o marido empresário, nunca tinha pensado em se profissionalizar. Em um aniversário de suas filhas, fez alguns doces que agradaram tanto aos convidados que, depois de muita insistência, acabou aceitando fazer para um evento. Hoje, Jack se tornou confeitaria profissional e dedica-se exclusivamente aos bombons, pirulitos e cones recheados de chocolate e doce de leite. Apesar da alta demanda, ela prefere limitar a produção a contratar ajudantes. "Sempre que coloco um assistente, um cliente sente alguma mudança e vem reclamar comigo", pontua. Com cerca de 150 ovos do sabor "Bem-Casado" já encomendados, Jack reforça que há três anos esse é um dos carros-chefes do seu cardápio. Feita de casca de chocolate branco, pão de ló, doce de leite e coberto com açúcar de confeitador, a guloseima é um hit. A favor dos novos recheios e sabores para os ovos, ela defende. "Sempre haverá aqueles que são sucesso todos os anos, mas a gastronomia hoje está ao alcance de todos, então temos que ir atrás de novos sabores e moldá-los de acordo com a preferência do cliente". Aprenda a fazer o ovo bem-casado, um dos maiores sucessos da temporada de Páscoa de Jackeline.



FOTOS: TOMAZ VIEHO/DMULCAÇÃO

A paulista Chocolate du Jour criou a uma coleção para a Páscoa inteiramente inspirada nos pinguins



Ovo bem-casado

(POR JACKELINE COSTA)

Para o ovo, é preciso fazer uma casca com uma camada extra de chocolate para suportar o peso do recheio. Use o chocolate de sua preferência.

INGREDIENTES

Pão de Ló: 4 ovos; 4 colheres (sopa) de açúcar; 4 colheres (sopa) de farinha de trigo; 1 colher de sobremesa de fermento em pó; baunilha a gosto; ½ lata de doce de leite; açúcar de confeitador para decorar

MODO DE FAZER

Bata as claras em neve. Despeje as gemas uma a uma e bata. Coloque o açúcar e a farinha de trigo ambos peneirados, por último o fermento. Despeje numa forma untada e enfarinhada no forno com temperatura. 180 graus, até começar a dourar. Na casca do ovo, faça uma camada generosa de doce de leite, uma camada de pão de ló, terminando com outra camada de doce de leite. Sobre o doce de leite peneire açúcar de confeitador.