

*Cake Design: uma tendência que veio para ficar*

# “Festa sem bolo não é festa!”

*Natural de São Miguel, onde reside, Rita Antunes assume-se “apaixonada pelo mundo do Cake Design”. Este “é definido pelos entendidos como uma arte de fazer bolos criativos e requintados”, podendo ser traduzido como “decoração de bolos”, um trabalho que envolve muita proeza, dedicação e paixão por esta arte. Rita descreve-se como uma “sonhadora, trabalhadora e criativa” e fala-nos um pouco sobre o seu trabalho nesta área.*

POR RITA FRIAS

Antes de surgir o gosto pela pasteleria, a paixão pela decoração dos bolos aparece primeiro. “Só há relativamente pouco tempo é que comecei a tomar gosto pela confecção dos bolos. Antes, a minha madrinha e a minha mãe ajudavam-me a cozer os bolos, até que tive de aprender. Hoje, faço tudo sozinha”, explica Rita.

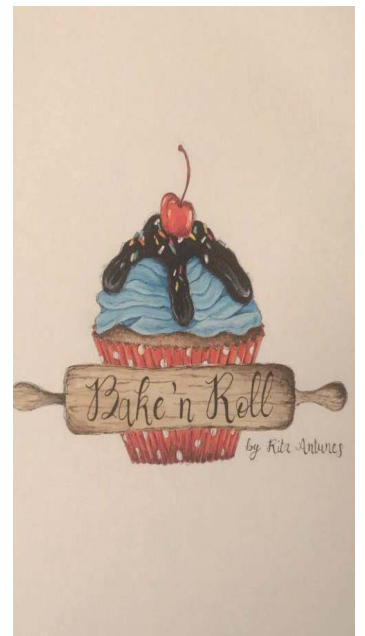
O gosto pela decoração dos bolos “é a verdadeira paixão no vasto mundo do Cake Design”. É filha de pasteleiros, mas não tem formação na área. Um dia, “surgiu a vontade de presentear amigos com um bolo de aniversário”. Rita conta que teve “festas de aniversário com bolos fantásticos” durante toda a sua infância e por isso mesmo, “festa sem bolo não é festa. Depois de decorar dois ou três bolos, e de posteriormente me incentivarem a continuar pois viram que tinha potencial, comecei a ganhar o gostinho de querer fazer mais e melhor”, explica Rita. O Bake’n roll by Rita Antunes, assim designado, é o seu projecto muito recente e “ainda com muita aresta para limar. É nada mais que o meu sonho, o meu futuro e está a ser fruto de muito trabalho, esforço e dedicação”, conforme descreve.

Relativamente ao tipo de trabalhos que elabora, explica que faz um pouco de tudo. “Faço bolos para todas as ocasiões, cupcakes, cake pop’s, bolachas decoradas, bolachas artesanais estilo cookies (as minhas “Monstrinhas”), baldes de 1 kg ou de 500g de bolo com recheios, frutas ou chocolates - uma espécie de ‘bolo no pote’ que adaptei para baldes por conterem maior quantidade. Faço, também, caixas personalizadas para todas as ocasiões, não só para o Dia da Mãe, Dia do Pai, Dia da Criança, entre outros. Na altura do Carnaval, confecciono malassadas, na época Natalícia, os troncos, bolo Inglês, bolachas de gengibre, os meus ‘Pinheirinhos’ - que são formados por bolachas de gengibre e decorados, entre outros doces que volta e meia me pedem”, explica.

Quanto à decoração, faz igualmente um pouco de tudo. Trabalha com pasta de açúcar, pasta de modelar, pasta de chocolate para modelar, pasta de flores, pasta de arroz, isomalte, folha de arroz e folha de hóstia. “Acabam por ser materiais que utilizo no meu dia-a-dia para as decorações que faço. Faço mo-



Rita Antunes é filha de pasteleiros e apesar de não ter formação na área, foi incentivada a continuar a confeccionar bolos após ter experimentado a decorar vários.



delagens de figuras, flores, bolos esculpidos, estruturados, pintura em bolo, etc. Ainda tenho alguma dificuldade em trabalhar com glacê real, mas com a prática lá chegarei”, acrescenta.

**“Os bolos esculpidos são super desafiantes”**

Relativamente ao que mais gosta de confeccionar, responde: “tudo o que é

*“Para além de me considerar uma pessoa muito criativa, também invisto muito tempo em pesquisar novas tendências, tutoriais para aprender novas técnicas, conhecer novos materiais (...)”*

bolo esculpido, com estruturas, realistas ou cartoon. Não que os outros tipos de trabalhos não me façam feliz, que fazem, e que, por vezes, até dão muito mais trabalho que os acima referidos. Mas os bolos esculpidos são super desafiantes e eu adoro um bom desafio.”

Para além dos pedidos feitos pelos clientes, explica que nos dias de hoje, a Internet facilita o trabalho no que concerne à inspiração. “Por mais que queiramos ser originais, há sempre