



uma ideia ou outra que podemos adaptar. Para além de me considerar uma pessoa muito criativa, também invisto

*“Ao contrário do que a maior parte das pessoas pensam, as crianças apreciam os seus bolos. Gostam dos bonequinhos modelados e muitos são bem exigente. Sabem perfeitamente o que querem, o que acho imensa graça e é particularmente gratificante ver uma criança feliz e orgulhosa com o seu bolo.”*

muito tempo em pesquisar novas tendências, tutoriais para aprender novas técnicas, conhecer novos materiais e inclusive, por vezes, a inspiração surge de imagens que vejo na Internet e penso: isto daria um excelente bolo!”

E quais são os mais pedidos? “Sem dúvida, os bolos de aniversário. Ao contrário do que a maior parte das pessoas pensam, as crianças apreciam os seus

bolos. Gostam dos bonequinhos modelados e muitos são bem exigentes. Sabem perfeitamente o que querem, o que acho imensa graça e é particularmente gratificante ver uma criança feliz e orgulhosa com o seu bolo. Muitas das vezes, tenho que fazer o trabalho de casa: ver os filmes, séries e jogos para saber de que se trata os temas que me pedem pois cada vez mais escolhem temáticas que nunca ouvi falar.”

Sobre o feedback dos clientes, este “tem sido muito positivo. No entanto, não agrado a todos e tenho de ter a capacidade de filtrar. Mesmo nas críticas menos boas, retiro o melhor, para poder fazer diferente numa próxima. Há que saber também ouvir e entender a crítica. Se tem fundamento, e principalmente, ter a humildade de assumir o erro”, conforme explica.

Numa área em que é necessário estar em constante aprendizagem e formação, a pasteleira refere que “as tendências, técnicas, materiais e afins estão sempre a evoluir”. Tendo como intenção crescer profissionalmente, investe sempre que pode em workshops e formações nas quais quer aprender ou “melhorar algumas técnicas”.

Actualmente, Rita dedica-se apenas a este seu projecto e espera que assim continue. Segundo refere, é um projecto “com pernas para andar, com muito ainda para fazer, mas acredito piamente que é e será uma ‘lufada de ar fresco’ no que respeita ao conceito de Cake Design nos Açores”.

*jornal@diariosdoacores.pt*

