

Docinhos em festa!

Conhecidos como doces da sorte, os bem-casados decoram mesas – não apenas em cerimônias de casamento – como também em festas de aniversário, batizados, confraternizações, lançamentos de coleção, e em nascimentos – onde ganham o sugestivo nome de bem-nascidos.

Texto: Tatiana Guedes
Fotos: Marco Antônio Rezende

Com sabor de lembrança e cuidadosamente enfeitados, os bem-casados vem se diversificando de acordo com a proposta do evento, e por isso, tornou-se necessária a modernização dos recheios e da apresentação das embalagens.

Cores fortes e decorações bem criativas, arrematadas com exóticos sabores, como cupuaçu ou limão, são os preferidos do público jovem, para recepções mais modernas e despojadas.

Já que possui uma leve textura, o bem-casado também pode ser degustado junto com o café da manhã, no dia seguinte à festa. Prolongando assim, a doce sensação de alegria e confraternização.

Ícone de perfeição e profissionalismo, Elvira Bona, se especializou na confecção dos mais saborosos bem-casados do Rio de Janeiro, e garante que o doce está virando moda até em lançamentos de coleção, onde pode ser degustado ao lado de um bom espumante.

Em festas para adolescentes, a guloseima geralmente leva o divertido nome de bem-jovens: “Fiz bem-casados para um aniversário de 80 anos, e os chamamos de bem-vividos”, lembra a doceira.

Com 10 anos de experiência no mercado, Elvira procura atender aos mais variados eventos, sempre enaltecendo a tradição de que o bem-casado traz boa sorte, além de, simbolizar união.

Cheios de adjetivos para fazer de um evento sucesso absoluto, os bem-casados, enfim, alcançam locais de destaque em qualquer recepção.

