

com a mão na massa

Há treze anos, a rotina de Beth Gomes envolve muita farinha, açúcar e afeto. Dentro da sua equipada cozinha-atelier, em Niterói, são confeccionados bolos em estilos tão diversificados quanto em sabores irresistíveis. Perfeccionista, sua produção é totalmente artesanal, desde a mistura dos ingredientes que compõem sua exclusiva receita à confeitaria, o que resulta em doces esculturas dignas de sua especialização como cake designer.



Avocação de Beth Gomes, 45, na concepção de bolos e doces chegou a reboque da necessidade. No início dos anos 1990, se viu fora de um casamento, onde vivia sob um orçamento conjugal, e com a responsabilidade de tocar a estrutura da casa e a criação do casal de filhos.

Como já fazia, eventualmente, tortas sob encomenda “para fora”; sua primeira opção de trabalho partiu do fogão. Determinada, arregaçou as mangas e invocou seus dotes culinários para encorpar a renda familiar. Com criatividade e capricho na elaboração artesanal de receitas caseiras, além das tais tortas, salgados assados e pães de todos os tipos e recheios passaram a ser o seu sustento.

Foi, então, que montou uma pequena barraca na calçada da rua Itaguaí, em frente ao endereço onde morava, e passou a oferecer seus produtos a preços tão irresistíveis quanto o aroma que exalavam. “A proximidade com minha cozinha residencial permitia uma produção de qualidade, com as especialidades saídas do forno a toda hora”, relembra.

Não demorou muito para a fama de seu simplório negócio ganhar ares de boulangerie, com itens divinos combinando desde o tradicional cachorro-quente de forno ao concorrido pão de banana. As filas eram grandes e ecléticas, democratizando comensais de todas as idades e classes sociais. “Entre meus clientes estavam desde estudantes uniformizados, donas-de-casa, trabalhadores dos arredores e até o atual prefeito de Niterói, Godofredo Pinto, que consumiam mais de 450 itens por dia”.

E assim foi durante mais de 10 anos, até que Beth Gomes decidiu alçar novos desafios. A idéia era investir no crescente mercado de festas infantis, especificamente na elaboração de bolos. Livros importados, revistas e cursos sobre o assunto fizeram parte da sua profissionalização, com ênfase em aulas práticas com duas das maiores especia-

listas no ramo: as argentinas Martha Ballina e Marcela Sanchez.

Nesse período, um notório profissional de eventos morador de Niterói, e cliente assíduo dos doces e salgados da barraquinha, passou a apresentar às suas exigentes clientes – a maioria com sobrenomes de peso na sociedade carioca – as iguarias preparadas por Beth. Era o decorador Álvaro Câmaras que, a partir daí, formou uma das parcerias mais produtivas e fiéis do meio. “Somos uma espécie de Batman e Robin dos eventos infantis”.

Com isso, começaram as encomendas para aniversários e, por tabela, o desafio de apresentar sempre algo original e divertido, como manda a ocasião.

Hoje, Beth mora num conjunto de três casas, onde duas delas têm uso exclusivamente profissional – e oferecem recepção, escritório para atendimento privativo, cozinha de produção, sala de montagem e depósito. Desse estruturado atelier culinário, onde se movimenta uma afiada equipe, saem, em média, 12 bolos por semana, com propostas visuais das mais variadas em modelos clássicos, esculpidos, pintados ou modelados. Obras de arte em açúcar que marcam presença nos diferentes estilos de comemorações, como batizados, comunhões, aniversários e onde mais a data exija sua doce participação.

Um sucesso que não guarda segredo: uma massa leve, sem leite, recheios saborosos, como baba de moça ou brigadeiro, e cobertura em pasta americana, com receita a base de gordura hidrogenada e gelatina. O que resulta num bolo delicioso e mais

saudável. No entanto, faz questão de dizer que entre os principais ingredientes que utiliza se destaca uma pitada de bom humor. “Procuro sempre dar um toque de irreverência nas minhas criações, seja na cor, no formato ou no decor”.

Em constante atualização, a cake designer buscou personalizar sua marca com uma linha de produtos exclusiva e autoral. É o caso da sua concorrida mesa comestível, onde praticamente todos os itens que compõem a decoração são degustáveis. Explicando melhor, doces como brigadeiros, pães de mel, pirulitos de chocolate, cookies e mini bolos, entre outras guloseimas, são modelados ou ornamentados em acordo com o tema da festa. Pura tentação aos olhos infantis!

“Um investimento com dupla funcionalidade. Além de ser uma atração especial à ambientação da festa é, também, um original serviço de doces”, reforça a especialista.

Por conta desse know how, já foi convidada para dar cursos na Itália e Espanha, e tem como projeto montar um livro com base no seu trabalho em pâtisserie, com dicas, ilustrações e receitas. E adianta: “Tenho muito orgulho de minhas conquistas. Quero dividir com outros profissionais a experiência adquirida e aperfeiçoada a cada bolo que sai do forno e chega à festa com o status de uma das principais atrações”. ★

