



A arte de fazer bolos

Fotos: Minervino Júnior/CB/D.A Press



Com o apoio do marido, confeitaria realiza o sonho de criança de abrir uma loja de bolos artesanais. Em menos de seis anos, já são cinco unidades

Rossana Daher cresceu, literalmente, entre massas de pão e bolo. O pai era dono de uma padaria, em Ceilândia, e a família morava no andar de cima. Enquanto criança, costumava pedir aos pais pedaços de massa, que ela modelava e transformava em comidinhas de mentira. “Eu escondia debaixo da cama, porque, como depois de um tempo, a massa incha e começa a pregar nas coisas, minha mãe proibia que eu levasse para casa”, diverte-se.

Nas festas da família, sempre era convocada a preparar o bolo e os docinhos. E fazia com capricho. Mãe muito jovem, Rossana organizou todas as festas de aniversário da primogênita. Quando as outras duas nasceram, a tradição foi mantida, inclusive com direito a celebração de

“mesversário”. Mas, até então, a confeitaria era apenas um hobby na vida dela.

Quando perdeu o emprego, em 2014, logo depois de voltar da licença-maternidade, Rossana achou que aquela era a oportunidade certa para realizar um antigo sonho: abrir uma loja de bolos caseiros. Teve total apoio do marido, Elias Oliveira, que não só embarcou na ideia como foi atrás de um ponto comercial. Compraram uma batedeira capaz de bater 30 bolos de uma vez, forno industrial, formas e liquidificador gigante. E, no fim de 2015, a primeira unidade do Empório do Bolo abria na QNB de Taguatinga.

Mas a inauguração não foi exatamente como eles esperavam. “Eu errei a receita e os bolos não ficaram gostosos. Não só não vendemos nada, como uma cliente chegou a devolver o que tinha comprado”, relembra Rossana. “Como estavam bons para consumo, pegamos os bolos e distribuímos para pessoas carentes na Praça do Relógio”, conta Elias.

Antes de se arriscarem no negócio, eles tinham calculado que, se vendessem 50 bolos por dia, conseguiriam pagar as despesas e

ainda tirariam algum dinheiro. “Mas vender 50 bolos não é fácil. Vendíamos, três, quatro, cinco... E os boletos não paravam de chegar e os cheques iam sendo devolvidos”, diz Elias. Mas o casal não desistiu. “Íamos ao supermercado e comprávamos o trigo, a manteiga, o açúcar para preparar os bolos daquele dia. Deixávamos de jantar e priorizávamos o alimento das crianças.”

O casal decidiu, então, fazer uma promoção de bolos. Espalhou faixas pela vizinhança e, atraídos por elas, aos poucos, os clientes começaram a chegar. Mas a maré deles começou mesmo a mudar quando Rossana desenvolveu a receita do bolo de cenoura mármore. “Uma cliente sugeriu que eu preparasse um bolo mármore, com pedaços de chocolate. Percebi que ficaria muito bom se eu misturasse o chocolate com cenoura.”

O resultado não poderia ser melhor. A criação de Rossana ganhou até um concurso promovido por uma rádio local, que perguntou aos ouvintes qual era o melhor bolo de cenoura de Brasília. “A gente nem sabia. Um amigo nos contou: vocês estão ganhando um concurso na rádio”, riem.