

Expansão

Finalmente, depois de dois anos de prejuízo, o casal conseguiu juntar R\$ 3 mil. Elias, porém, não deixou a mulher nem comemorar. Um dia, passando pelo Samdu Norte, ele viu uma loja para alugar. Achou o ponto muito bom — ficava próximo ao Hospital Anchieta e havia uma grande movimentação de pedestres. “Liguei para a dona do imóvel e negociei só pagar o aluguel depois de um mês”, diz Elias. Rossana achou aquilo tudo uma loucura, mas embarcou na ideia do marido.

O casal contratou um boleiro para ficar na unidade da QNB e Rossana seguiu para a nova loja para comandar o forno. A inauguração, desta vez, foi bem diferente. “No início da tarde, a atendente entrou na cozinha e disse que todos os bolos tinham acabado. Corri para produzir mais. Parecia um sonho”, diverte-se. Engana-se quem pensa que Elias estava satisfeito com o que parecia a chegada do sucesso. Menos de um ano depois, lá estava ele alugando outro imóvel, agora, no Samdu Sul.

Os dois acreditam que o grande diferencial dos bolos do Empório é a qualidade dos ingredientes. “Só utilizamos produtos in natura. O bolo de laranja, por exemplo, é feito com os gomos da fruta, assim como usamos limão, banana, cenoura, milho, mandioca de verdade. O nosso queijo é fornecido por um produtor artesanal”, detalha a confeitadeira. Elias faz questão de ir pessoalmente ao Ceasa ou às feiras de produtores para escolher os produtos. Também mantém uma boa relação comercial com os atacadões da cidade.

Em 2019, o casal decidiu que estava na hora de conhecer outros mercados, além do de Taguatinga. E foram para Águas Claras. “Lá, os imóveis, além de escassos, eram muito mais caros, assim como havia um grande problema: falta de estacionamento”, o marido lembra das dificuldades. Quis o destino, porém, que eles conseguissem um ponto em um posto de gasolina numa das principais avenidas da cidade, a Castanheira.

Mas o dia da inauguração parecia um revival do da primeira loja. “No primeiro dia, vendemos apenas um bolo de milho”, lembra Rossana. Mais uma vez, recorreram às promoções e ao boca a boca. “Começamos a fazer degustação com os clientes do posto e, aos poucos, a coisa foi engrenando.”

Aí veio a pandemia. Apesar de as lojas do Empório do Bolo, que funciona com retirada no balcão, terem podido continuar abertas, eles de-



Bolo de cenoura com cobertura

Ingredientes

- 3 Ovos
- 150ml de óleo
- 300g de cenouras (picadas)
- 250g de açúcar
- 250g de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de preparar

- Bata no liquidificador os seguintes ingredientes: ovos, açúcar, óleo e cenouras por três minutos.
- Tire do liquidificador e acrescente a farinha.

Mecha até dissolver a farinha e acrescente o fermento.

- Asse por 40 minutos em forno preaquecido a 180°C.

Cobertura de brigadeiro

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 60g de chocolate em pó
- 1/2 lata de creme de leite

Modo de preparar

- Leve ao fogo todos os ingredientes e misture até desgrudar da panela.

Serviço

Instagram: @emporiodoboloc

cidiram, por precaução, fechar as portas até entender o que estava acontecendo. E assim ficaram por oito dias, quando não só reabriram como entraram em um novo serviço, o de delivery. No cardápio, 33 sabores diferentes.

Em agosto do ano passado, em plena crise sanitária, Rossana e Elias decidiram inaugurar mais uma loja, desta vez em Samambaia. “Hoje, temos cinco lojas e 30 colaboradores”, orgulham-se. E não devem parar por aí. Apesar de já terem recebido proposta para se tornarem fran-

quia, ainda apostam na abertura de unidades próprias. “Queremos ter, pelo menos, sete. Já estamos estudando alguns pontos.”

Rossana garante que, além da qualidade dos ingredientes, preza pelo frescor do produto. “Eles saem do forno direto para o balcão. A rotatividade é grande. Se os bolos da última fornada, às 17h, não forem vendidos até meio-dia do dia seguinte, nós doamos ou levamos para consumo próprio”, detalham.

Mas o segredo do sucesso parece estar mesmo na paixão e no entusiasmo com que o casal prepara e vende os bolos. “Não foi fácil chegar até aqui. Persistimos muito, sempre com muita fé. Mas cada esforço tem valido a pena!”