

Sabores raros

E quando fala em intuição, Ronaldo se refere às misturas de sabores que estão sempre presentes em seus bolos, com atenção especial às especiarias. Banana com cardamomo e noz pecã; laranja com amaretto e água de flor de laranjeira; maçã com noz pecã, uva-passa e especiarias; mexerica com calda e licor Grand Manier; beterraba com cobertura de semente de papoula; gengibre com espumante são algumas das combinações pensadas pelo confeiteiro. “No meu bolo mármore, por exemplo, uso licor de amêndoas.” Os carros-chefe, de limão siciliano e banana, vêm em diversas variações. Há ainda opções veganas e sem glúten.

Ronaldo também oferece uma linha de bolos de festa, formada por receitas clássicas, mas, claro, com um toque especial do confeiteiro. Tem red velvet, carrot cake, 100% chocolate, naked cake... só para citar alguns. Esses são os produtos preferidos para festas de casamento, por exemplo — segmento em que a Raro Sabor tem entrado fortemente. Mas o brasileiro vai logo avisando que não trabalha com pasta americana. “Ela é linda, mas muito doce. É comum você ver nas festas as pessoas comerem só o recheio e deixarem o açúcar. O nosso bolo é completamente consumido, do início ao fim”, orgulha-se.

O sabor diferenciado vem também da qualidade dos ingredientes. Ronaldo garante que só usa farinha 00 — italiana e mais refinada e pura —, especiarias importadas da Índia e manteiga francesa. “Isso faz toda a diferença”, garante.

Hoje, além de ter um ateliê próprio, na Asa Norte, a Raro Sabor já esteve presente em alguns estados. Todos os anos, Ronaldo passa quatro dias em Belo Horizonte, participando de um workshop. Também já produziu seus bolos em São Paulo e no Rio de Janeiro. Por aqui, as vendas são feitas sob encomenda com, pelo menos, 24 horas de antecedência. “Minha produção é diária e superfresca”, garante. Para o futuro, planeja a abertura de um bistrô — uma espécie de vitrine, onde o cliente pode saborear uma fatia de bolo com um café e levar para casa o sabor que mais gostou.

Ronaldo conta que sempre é questionado sobre “onde estava escondido este dom para a confeitaria”. “Costumo dizer que fazer uma receita por fazer todo mundo faz. Mas tem que ter paixão, amor. Em cada bolo que preparo, eu me entrego.” Muito bem respondido!



Receita de bolo de gengibre, da Raro Sabor

Arquivo pessoal

Bundt de Gengibre

Ingredientes

- 370g de farinha de trigo
- 1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1/2 colher de chá de fermento em pó
- 1/2 colher de chá de sal
- 1 e 1/4 colher de chá de gengibre moído na hora
- 1/4 colher de chá de todas as especiarias
- 1 colher de chá de canela
- 1/4 colher de chá de noz-moscada ralada na hora
- 240g de ovos
- 230g de açúcar mascavo
- 200g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 200ml de buttermilk
- 100ml de melaço

Cobertura

- 230g de açúcar de confeiteiro
- 3 colheres de chá xarope de bordo
- 6 colheres de chá de leite
- Modo de preparar
- Em uma tigela, misture todos os ingredientes secos e separe.
- Na batedeira, junte o açúcar, a manteiga, o melaço e o buttermilk. Bata por 5 minutos e acrescente os ovos batidos. Fora da batedeira, acrescente a mistura seca e mexa com uma espátula até obter uma massa homogênea. Asse em forno preaquecido a 180°C.
- Tempo de preparo 20min
- Tempo de forno 40 a 50min

Serviço

Instagram: @rarosabor

WhatsApp: 9 9986-1828