Por Sibele Negromonte
sibelenegromonte.df@dabr.com.br



Aprendiz de confeiteiro

Depois de ter seu intercâmbio interrompido por causa da pandemia, adolescente volta para o Brasil e começa a produzir cinnamon rolls, doce que aprendeu a fazer durante sua estadia nos EUA

Luara Baggi/Divulgação



Apesar de ter apenas 14 anos, Luís Henrique Moura é o que pode se chamar de um adolescente determinado. Depois que conheceu os Estados Unidos, ainda muito cedo, pôs na cabeça que estudaria lá. E começou a economizar para realizar o sonho. Com espírito empreendedor, passou a fazer waffles para levar ao colégio e vender aos colegas no intervalo das aulas.

Em janeiro de 2020, finalmente chegou a oportunidade que Luís tanto esperava. Os tios se mudaram para a terra do Tio Sam e levaram o sobrinho para fazer um intercâmbio. Instalaram-se em Clermont, no estado da Flórida. Tudo ia às mil maravilhas, até que veio a pandemia. Com as escolas fechadas e o dólar nas alturas, o garoto não tinha como permanecer em terras estrangeiras. E voltou, depois de intensos quatro meses. "Foi muito decepcionante, fiquei muito triste", admite.

Mas o adolescente não se deixou abater. Na bagagem, trouxe uma ideia que logo tratou de pôr em prática. Durante a estadia, ele conheceu os cinnamon rolls, doce em formato espiral e massa do tipo brioche bastante popular nos Estados Unidos. E decidiu que tentaria reproduzir a receita, aprendida durante as aulas extracurriculares do breve intercâmbio, comercializar os bolinhos e, assim, juntar dinheiro para voltar a morar no exterior.

Mais que isso, Luís encontrou nas panelas um alento para a tristeza de ver seus planos interrompidos. "Cozinhar, para mim, sempre foi um hobby. Gosto de assistir a vídeos no YouTube e tentar reproduzir as receitas." E ele usou a memória para tentar reproduzir o sabor que tinha experimentado e gostado tanto. O jovem começou, então, a testar a massa e as diversas possibilidades de combinações que podem acompanhar a cobertura glaceada com pitadas de canela, típica dos cinnamon rolls.

Depois de muita pesquisa, busca de referências gastronômicas em livros, revistas e na internet, erros e acertos, finalmente, em fevereiro do ano passado, abriu uma lojinha para comercializar suas criações. A Fine n Rolls funciona em sua casa, em Sobradinho. "Construímos uma cozinha à parte para eu preparar as minhas receitas."

Em um primeiro momento, os consumidores dos produtos feitos por Luís eram os parentes e os amigos. Com o boca a boca e a divulgação nas redes sociais, conseguiu juntar uma clientela fiel. Nos finais de semana, é possível vê-lo em feirinhas da cidade. "Sempre divulgados previamente na nossa página no Instagram. Em cada evento, chegamos a vender, em média 120 unidades", comemora.

O aprendiz de confeiteiro também aceita encomendas com 24 horas de antecedência. "Por se tratar de uma massa parecida com a de pão, os cinnamon rolls devem ser consumidos, preferencialmente, no mesmo dia, por isso nossa produção é diária." Diante do crescimento da marca, Luís tem contado com a ajuda da família. O pai, por exemplo, além de administrar a parte financeira, é responsável pelas entregas. E vem reinvestindo na marca. "Comprei minha primeira massadeira para sovar a massa. Antes, fazia tudo na mão. Isso facilitou muito o meu serviço."

Os estudos

Para dar conta da produção e da agenda escolar, Luís mantém uma rotina puxada. Como estava no ensino on-line, durante a semana, ele acordava mais cedo, preparava a massa, assistia às aulas e depois fazia os recheios. Entre uma brecha e outra, fazia as tarefas e estudava. Para este ano, com a volta das aulas presenciais e o início do ensino médio, o jovem terá que repensar a dinâmica diária, que deverá ser ainda mais pesada.

Mas isso não o desanima. Ao contrário. "Estou muito feliz que as criações deram certo e as pessoas têm gostado. Quero a cada dia aprimorar esta arte que é cozinhar." Tanto que, por enquanto, os planos de voltar a morar nos Estados Unidos estão, inclusive, suspensos. Para este ano, Luís planeja abrir um espaço físico da Fine n Rolls para que as pessoas possam retirar ou até saborear, no local, um dos 12 tipos de cinnamon rolls que oferece no cardápio fixo.

Além das receitas clássicas, como o cinnamon tradicional com cream cheese frosting, o tradicional sem cobertura, o com cream cheese e doce de leite, o com chocolate amargo, o com cream cheese frosting de café e o com cream cheese frosting e caramelo, o jovem está sempre em busca de novidades. Para as estações primavera-verão, por exemplo, criou

SERVIÇO

Fine n Rolls
WhatsApp: (61) 9 8118-0370
Instagram: @finenrolls